

ACTIVIDAD 1

Elabora un menú propio que contenga Primer plato, segundo y postre.

Puedes utilizar cualquiera de la carta de tu lugar de trabajo o elaborar uno propio.

Deberás determinar los ingredientes de cada uno de los platos, así como indicar los que son de obligada información según el Reglamento 1169/2011 sobre Alergenos.

Una vez tengas los alergenicos identificados, intenta evaluar su posible sustitución por otros productos que no produzcan alergias. Ayúdate, si es necesario, de los recetarios que podrás encontrar en http://www.immunitasvera.org/castellano/documentacio/cat_view/935-recetas.html

Si no es posible cambiar alguno de los ingredientes identificados, explica las acciones que llevarías a cabo para informar al cliente.

ACTIVIDAD 2

Realiza un registro de las sustancias alergógenas de tu restaurante.

Para ello, puedes ayudarte de la siguiente tabla o de otra similar, donde deberás incluir todos los platos que elaboras en tu restaurante o bar, identificando para cada uno el tipo de alérgeno que le corresponda.

	Cereales con gluten	Crustáceos	Pescado	Huevos	Moluscos	Cacahuetes	Soja	Leche	Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces
APERITIVOS														
1er. PLATO														
2º PLATO														
POSTRES														