

## Kursa saturs

1. Sagatavošanās darbam – G-VEDIS, VISVARIS iestatījumi
2. Produktu uzturvērtības, alergēni
3. Sāls, cukura uzskaitē, normas
4. Produktu saņemšana
5. Ēdienu veidošana
6. Ēdienkaršu veidošana
7. Ēdienkaršu kalendārs
8. Porciju skaita norādīšana
9. Produktu norakstīšana, korekcijas
10. Pārskati