

23. Μενού και συνταγές για άτομα με διατροφικές απαιτήσεις (π.χ. vegan, gluten free κλπ.)

Α/Α Ενότητας	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΩΝ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΩΡΕΣ)
1	Κατανόηση Διατροφικών Αναγκών και Περιορισμών <ul style="list-style-type: none"> • Αναγνώριση κατηγοριών Διατροφικών Απαιτήσεων • Αλλεργίες, Ευαισθησίες, Δυσανεξίες 	1
2	Δημιουργία Ειδικών Μενού <ul style="list-style-type: none"> • Σχεδιασμός Ισορροπημένων Γευμάτων • Χρήση Υποκατάστατων • Συνταγές και Διαχείριση Υλικών • Προετοιμασία Συνταγών • Αποφυγή Διασταυρούμενης Μόλυνσης 	1
3	Εξυπηρέτηση Πελατών με Ειδικές Διατροφικές Ανάγκες <ul style="list-style-type: none"> • Επικοινωνία με Πελάτες • Εξατομικευμένη Εξυπηρέτηση 	1
	ΣΥΝΟΛΟ	3