

RECIPE

Módszertani Kézikönyv

Látássérült

asszisztensek és mentoraik számára

1

1. Szekció: Látássérült asszisztensek



A kézikönyv első része azoknak a látássérült személyeknek szól, akik sütőipari asszisztensnek szeretnének lenni. A cél eléréséhez elengedhetetlen, hogy átfogó ismereteket és tapasztalatokat szerezzenek a kenyér és pékáruk terén, valamint megértsék a pékség működési szempontjait.

MODULOK

1

Pékségek termékei:
Történelem és fontosság

2

ÉLELMISZERTUDOMÁNY:
TÁPLÁLKOZÁS ÉS
HULLADÉKMENTES
SZABÁLYOK

3

KÉMIA A KONYHÁBAN:
ERJESZTÉSI ÉS SÜTÉSI
ÉLESZTŐK

4

TÉSZTA- ÉS KENYÉRKÉSZÍTÉSI
TECHNIKÁK: VÁLTOZATOS
MENÜK ÉS KÜLÖNLEGES KENYEREK
KÜLÖNBÖZŐ KULTÚRÁKBAN

5

SÜTÉS A KÜLÖNBÖZŐ
ÉTELINTOLERÁNCIÁKHOZ

6

A PÉKMŰHELY:
MUNKABIZTONSÁGI ÉS
HACCP ELŐÍRÁSOK

2

2. Szekció: Pék mentorok

A második rész a pékségben dolgozó mentoroknak szól, azzal a céllal, hogy egy befogadó és megfelelő munkakörnyezetet biztosítsanak, beleértve a látássérült munkavállalókat is.



MODULOK

1

A FOGYATÉKOS SZEMÉLYEK
VÁLLALATOKBA VALÓ BEFOGADÁSÁRA
JOGSZABÁLYOK: NEMZETI
KÖRÜLMÉNYEK

2

MIT JELENT A LÁTÁSSÉRÜLÉS ÉS MIK
A KÖVETKEZMÉNYEI

3

TÁRSADALMI KÖRNYEZET:
DISZKRIMINÁCIÓ A MUNKAHELYEN ÉS
HOGYAN LEHET VELE SZEMBENÉZNI

4

HATÉKONY KOMMUNIKÁCIÓS
STÍLUSOK: VILÁGOS ÉS ADAPTÍV
KOMMUNIKÁCIÓ LÁTÁSSÉRÜLT
SZEMÉLYEKSEL

5

FIZIKAI KÖRNYEZET:
AKADÁLYMENTESÍTÉS A
PÉKMŰHELYBEN

6

TÖBBSZINTŰ ÉRTÉKELÉSI TECHNIKÁK:
SZERVEZETI IRÁNYELVEK ÉS
ALKALMAZOTTAK KÉPZÉSE