

Guida Metodologica

PER

Dipendenti ipovedenti e Tutors

1

Sezione 1: Assistenti VIPs



La sezione iniziale di questo manuale è dedicata alle persone non vedenti e ipovedenti che aspirano a diventare assistenti di panetteria. Per raggiungere questo obiettivo, è essenziale che acquisiscano una conoscenza e un'esperienza completa del pane e dei prodotti da forno, nonché una comprensione degli aspetti operativi di un panificio.

MODULI

1

PRODOTTI DA FORNO:
STORIA E IMPORTANZA

2

SCIENZA ALIMENTARE
NUTRIZIONE
E NORME ANTI-SPRECO

3

CHIMICA IN CUCINA:
FEMENTAZIONE
E LIEVITI DA FORNO

4

TECNICHE DI IMPASTO E
PANIFICAZIONE: DIVERSE
MENU' DIVERSI E SPECIALITA'
DI PANE NELLE VERIE CULTURE

5

PANIFICAZIONE PER
RESTRIZIONI DIETETICHE

6

IL LABORATORIO DI
PANIFICAZIONE: SICUREZZA
SUL LAVORO E NORME HCCP

2

Sezione 2: Tutors

La seconda sezione è destinata alle persone interessate a diventare tutor nel settore della panificazione, con l'obiettivo di garantire un ambiente di lavoro inclusivo e conforme che includa i dipendenti non vedenti e ipovedenti.



MODULI

1

LEGISLAZIONE IN MERITO
ALL'INCLUSIONE E LA DIVERSITÀ DELLE
PERSONE CON DISABILITÀ NELLE
AZIENDE: CONTESTI NAZIONALI

2

COSA SIGNIFICA ESSERE IPOVEDENTI
COSA COMPORTA QUESTO TIPO DI
DISABILITÀ

3

AMBIENTE SOCIALE: DISCRIMINAZIONE
SUL LUOGO DI LAVORO E COME
CONTRASTARLA

4

STILI DI COMUNICAZIONE EFFICACE:
COMUNICARE IN MODO CHIARO E
ADATTIVO CON PERSONE
IPOVEDENTI

5

AMBIENTE FISICO:
STANDARD DI SICUREZZA E
ACCESSIBILITÀ

6

TECNICHE DI VALUTAZIONE
MULTILIVELLO: VALORIZZARE LE
POLITICHE ORGANIZZATIVE E LO
SVILUPPO DEI DIPENDENTI