

Manual de Metodologie

pentru

Asistenți VIP și Mentori

1

Secțiunea 1: Asistenți VIP

Secțiunea inițială a acestui manual este dedicată persoanelor nevăzătoare și cu deficiențe de vedere care vor să devină **asistenți în domeniul panificației**. Pentru a atinge acest obiectiv, este esențial ca aceștia să dobândească cunoștințe și experiență în domeniul pâinii și al produselor de panificație, precum și o înțelegere a aspectelor operaționale ale unei brtării.

MODULE

1

PRODUSE DE PATISERIE:
ISTORIE ȘI IMPORTANȚĂ

2

ȘTIINȚĂ ALIMENTARĂ:
NUTRIȚIE ȘI REGULI
ÎMPOTRIVA RISIPEI

3

CHIMIA ÎN BUCĂTĂRIE:
FERMENTARE ȘI DROJDII DE
PANIFICAȚIE

4

ALUATUL ȘI TEHNICI DE FABRICARE
A PAINII: MENIURI ȘI PAINI DE
SPECIALITATE ÎN DIFERITE CULTURI

5

COACEREA PENTRU
RESTRICȚII ALIMENTARE

6

ATELIERUL DE PANIFICAȚIE:
SIGURANȚA MUNCII ȘI
REGLEMENTĂRIILE HACCP

Secțiunea 2: Mentori în panificație

Cea de-a doua secțiune este destinată celor interesați să devină **mentori în domeniul panificației**, cu scopul de a garanta un mediu de lucru favorabil incluziunii și conformității care să includă angajații nevăzători și cu deficiențe de vedere.

MODULE

1

LEGISLAȚIA PRIVIND INCLUZIUNEA ȘI
DIVERSITATEA PERSOANELOR CU
DIZABILITĂȚI ÎN COMPANII: CONTEXTE
NAȚIONALE

2

CE ÎNSEAMNĂ SĂ AI O DEFICIENȚĂ DE
VEDERE ȘI CE IMPLICĂ O ASTFEL DE
DEFICIENȚĂ

3

MEDIUL SOCIAL: DISCRIMINAREA LA
LOCUL DE MUNCĂ ȘI MODUL DE
COMBATERE A ACESTEIA

4

STILURI EFICIENTE DE COMUNICARE:
COMUNICAREA CLARĂ ȘI ADAPTATĂ
CU PERSOANELE CU DEFICIENȚE DE
VEDERE

5

MEDIUL FIZIC: STANDARDE DE
SIGURANȚĂ ȘI ACCESIBILITATE

6

TEHNICI DE EVALUARE PE MAI MULTE
NIVELURI: ÎMBUNĂTĂȚIREA POLITICILOR
ORGANIZAȚIONALE ȘI A DEZVOLTĂRII
ANGAJAȚILOR