

Newsletter n.4

VIPs VIBES - Settembre 2025

L'inclusione delle persone ipovedenti nel settore della panificazione

Il progetto VIPsVIBES è un'iniziativa innovativa cofinanziata dall'Unione Europea, che mira a promuovere l'inclusione delle persone ipovedenti (VIP) nel settore della panificazione. In questa newsletter, vi forniremo una panoramica del progetto e dei principali risultati finora ottenuti.



Maggiori informazioni



Vuoi saperne di più sul progetto?

Dai un'occhiata alla nostra pagina web:
<https://vipsvibes.eu/>



In questa newsletter

In questa newsletter vi accompagniamo in un viaggio alla scoperta degli ultimi sviluppi del progetto VIPsVIBES: dal corso di formazione online dell'Academy al Final Meeting che ha riunito i partner a Milano, fino alla nostra Legacy, l'eredità che lasciamo per il futuro dell'inclusione.



Per saperne di più continua a leggere questa newsletter!



PROGRAMMA VIPS VIBES

Il curriculum VIPS VIBES è organizzato in micro-credenziali con Open Badge su due percorsi: Mentor e VIP Assistant.

Mentore

- MC1 Comprensione dei quadri giuridici e dell'inclusione
- MC2 Comprendere la disabilità visiva e le sue implicazioni sul posto di lavoro
- MC3 Comunicazione efficace con i VIP in un contesto di panetteria
- MC4 Creare uno spazio di lavoro accessibile e inclusivo in panetteria
- MC5 Affrontare la discriminazione sul posto di lavoro e promuovere l'inclusione
- Migliori pratiche di valutazione del posto di lavoro MC6 e di tutoraggio VIP.



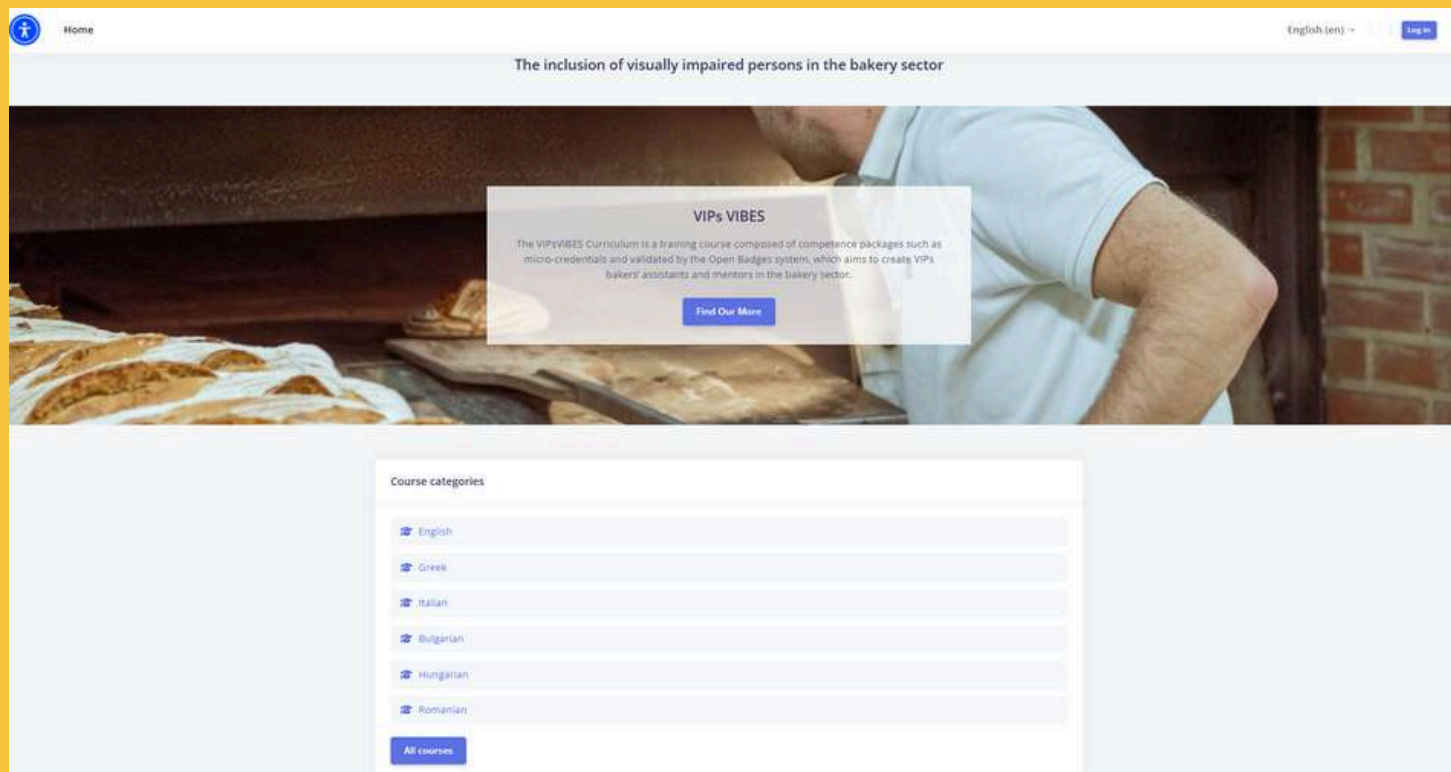
Assistente VIP



- MC1 Introduzione ai prodotti da forno e alla loro importanza culturale
- MC2 Scienza alimentare, nutrizione e panificazione sostenibile
- MC3 Padroneggiare le tecniche di impasto e panificazione
- MC4 Cottura per restrizioni dietetiche ed esigenze speciali
- MC5 Laboratorio di panetteria Sicurezza e igiene
- Accessibilità del panificio MC6 (strumenti digitali e fisici).



L'Accademia



La VIPsVIBES Academy offre tutti i moduli online, su richiesta, tenendo conto dell'accessibilità (adatti agli screen reader e in linea con le migliori pratiche WCAG).

La piattaforma è stata testata attraverso una fase pilota: ogni partner ha coinvolto 10 partecipanti rappresentanti del settore della panetteria e della ristorazione (e settori correlati), educatori e persone non vedenti o ipovedenti.

Il progetto pilota ha contribuito a convalidare l'usabilità, l'accessibilità e la qualità dei contenuti, portando a miglioramenti finali e alla convalida della piattaforma. Al completamento di ogni micro-credenziale, gli studenti ricevono un Open Badge; il completamento dell'intero percorso garantisce la certificazione finale per il profilo scelto (Mentor o VIP Assistant).

 Esplora l'Accademia qui: <https://vipsvibes-academy.eu/>.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. I punti di vista e le opinioni espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva Europea per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. "L'inclusione delle persone ipovedenti nel settore della panificazione", progetto numero 2023-1-RO01-KA220-VET-000154452

TPM finale

**11 settembre
2025**



L'11 settembre 2025, a Milano, i partner si sono riuniti per l'incontro transnazionale finale del progetto VIPs VIBES, ospitato dal partner italiano DLEARN.

Il consorzio ha fatto il punto su due anni di collaborazione e ha definito una strategia condivisa per sostenere l'impatto del progetto anche dopo il suo completamento. Abbiamo esaminato i principali risultati del progetto: il Manuale Metodologico (WP2), il Digital Training Toolkit (WP3) e il Curriculum VIPsVIBES (WP4), evidenziando ciò che funziona, le lezioni chiave apprese e come le risorse rimarranno accessibili tramite il sito web del progetto, l'Academy e le iniziative dei partner per garantirne la sostenibilità. È stato un incontro vivace e pratico, incentrato sull'obiettivo di garantire che l'inclusione delle persone con disabilità visive nel settore della panificazione continui ben oltre la chiusura formale del progetto.



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. I punti di vista e le opinioni espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva Europea per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. "L'inclusione delle persone ipovedenti nel settore della panificazione", progetto numero 2023-1-RO01-KA220-VET-000154452

La nostra eredità

Il progetto VIPsVIBES ha lasciato un'eredità tangibile per promuovere l'inclusione delle persone con disabilità visive nel settore della panificazione. Tra i principali risultati si segnalano: un Manuale Metodologico rivolto sia ai lavoratori non vedenti che vogliono entrare nel mondo del lavoro sia alle aziende che vogliono diventare inclusive; un Toolkit Digitale con strumenti pratici per rendere accessibili i panifici; e il Curriculum VIPsVIBES, un percorso formativo innovativo basato su micro-credenziali e certificato da Open Badge, per formare nuovi assistenti di panificazione con disabilità visiva e mentor aziendali in grado di accompagnare questo processo di inclusione. Oltre a questi strumenti, il progetto ha sviluppato attività di divulgazione, conferenze e accordi con istituti di formazione professionale per garantirne la sostenibilità e l'impatto a lungo termine.

Tutti i risultati sono disponibili su vipsvibes-academy.eu e vipsvibes.eu.



SEGUICI:



VERSIONE AUDIO



Co-funded by
the European Union

Finanziato dall'Unione Europea. I punti di vista e le opinioni espressi sono tuttavia esclusivamente quelli dell'autore/degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia Esecutiva Europea per l'Istruzione e la Cultura (EACEA). Né l'Unione Europea né l'EACEA possono essere ritenute responsabili per essi. "L'inclusione delle persone ipovedenti nel settore della panificazione", progetto numero 2023-1-RO01-KA220-VET-000154452