



DIVENTA CHOCOLATE MAKER PER UN GIORNO

LABORATORIO DI CIOCCOLATERIA PER UNA
LEADERSHIP INCLUSIVA

**«E' IMPORTANTE CIO'
CHE FAI MA E' ANCORA
PIU' IMPORTANTE
COME LO FAI»**



«Chocolate Maker per un giorno» è il **primo corso esperienziale** che farà vivere ai/alle partecipanti un'esperienza unica: imparare l'**arte** della **lavorazione** del cioccolato in un **laboratorio creativo** che fa dell'**inclusione** una **mission** aziendale di **successo**.



MA QUAL È IL LEGAME TRA I VALORI DELLA “DE&I” (DIVERSITÀ, EQUITÀ E INCLUSIONE) E IL CIOCCOLATO?

La lavorazione del cioccolato è un processo complesso, fatto di **metodo, esperienza, creatività e cura**. E' un lavoro di **squadra**, in cui ognuno porta **competenze e passione**.

Dalla scelta della materia prima alla realizzazione del prodotto finito, **ogni fase è fondamentale** per la buona riuscita.



**Ed è esattamente come accade
in azienda; non ci sono persone
sbagliate o processi secondari:
tutto genera valore.**

E quindi domandiamoci,

Siamo in grado di valorizzare le
competenze e le attitudini delle
nostre persone?

Riconosciamo l'importanza di
garantire processi inclusivi, equi,
rispettosi delle diversità?

«CHOCOLATE MAKER PER UN GIORNO»

nasce per rispondere a questi interrogativi, creando momenti di confronto, di scambio, con una certezza: non esiste la ricetta perfetta!

Durante il corso, il valore della DE&I verrà sperimentata, affinché ogni partecipante possa trovare la propria ricetta e agire uno stile di leadership funzionale all'unicità del proprio team di appartenenza.



Ricordiamoci che
**«La diversità è un fatto,
l'inclusione è una scelta»**

NINA KAKAW è una Cioccolateria Sociale
nata a Belluno il 23 ottobre 2021.

La mission aziendale va oltre la
produzione di un cioccolato di alta qualità.

Cuore dell'attività è infatti la creazione di
opportunità di formazione e inserimento
lavorativo dirette a donne che vivono
situazioni di fragilità socio-economiche su
tutto il territorio provinciale.

**Le Parole chiave sono:
empowerment femminile,
cooperazione internazionale,
diritto al cibo,
sovranità alimentare,
inclusione.**



La Location IL LABORATORIO DI NINA KAKAW E LA SUA UNICITA'





LA LOCATION - PERCHE' NINA KAKAW?

In Nina Kakaw, il valore dell'**equità**, della **diversità** e dell'**inclusione**, è agito quotidianamente.

E quindi quale miglior luogo per lavorare insieme e mettere in moto un reale **cambiamento** a beneficio della collettività?

**"L'UNICA PERSONA CHE SEI
DESTINATO A DIVENTARE, È LA
PERSONA CHE DECIDI DI ESSERE"**

MA COSA VUOL DIRE ESSERE UN/UNA CHOCOLATE MAKER PER NINA KAKAW?

Far parte di una
comunità che lavora con
impegno e dedizione

Generare valore che va
oltre il prodotto

Raccontare, attraverso il
cioccolato, l'impegno reale
d'inclusione e la
valorizzazione delle
unicità

Essere sostenibili e
innovatori





E ora la domanda delle domande: **PERCHE' DIVENTARE «CHOCOLATE MAKER PER UN GIORNO»?**

Nella nostra cioccolateria non
parleremo di Diversità, Equità e
Inclusione ma lavoreremo
attivamente su questi temi!

In un ambiente creativo e stimolante , ogni
partecipanteavrà l'opportunità di **scoprire il proprio
stile di Leadership inclusivo**, riflettendo su punti di
forza, attitudini e sulle competenze chiave
fondamentali per far emergere il talento dal
proprio team di lavoro.



Grazie al laboratorio
esperienziale, i/le partecipanti
saranno così incoraggiati a **uscire**
dalla propria confort zone, a
pensare fuori dagli schemi
abituali, a ricercare la propria
unicità da mettere a disposizione
del proprio team di lavoro, con la
certezza di trovarsi in uno spazio
sicuro, basato su **rispetto**,
confronto e **collaborazione**.

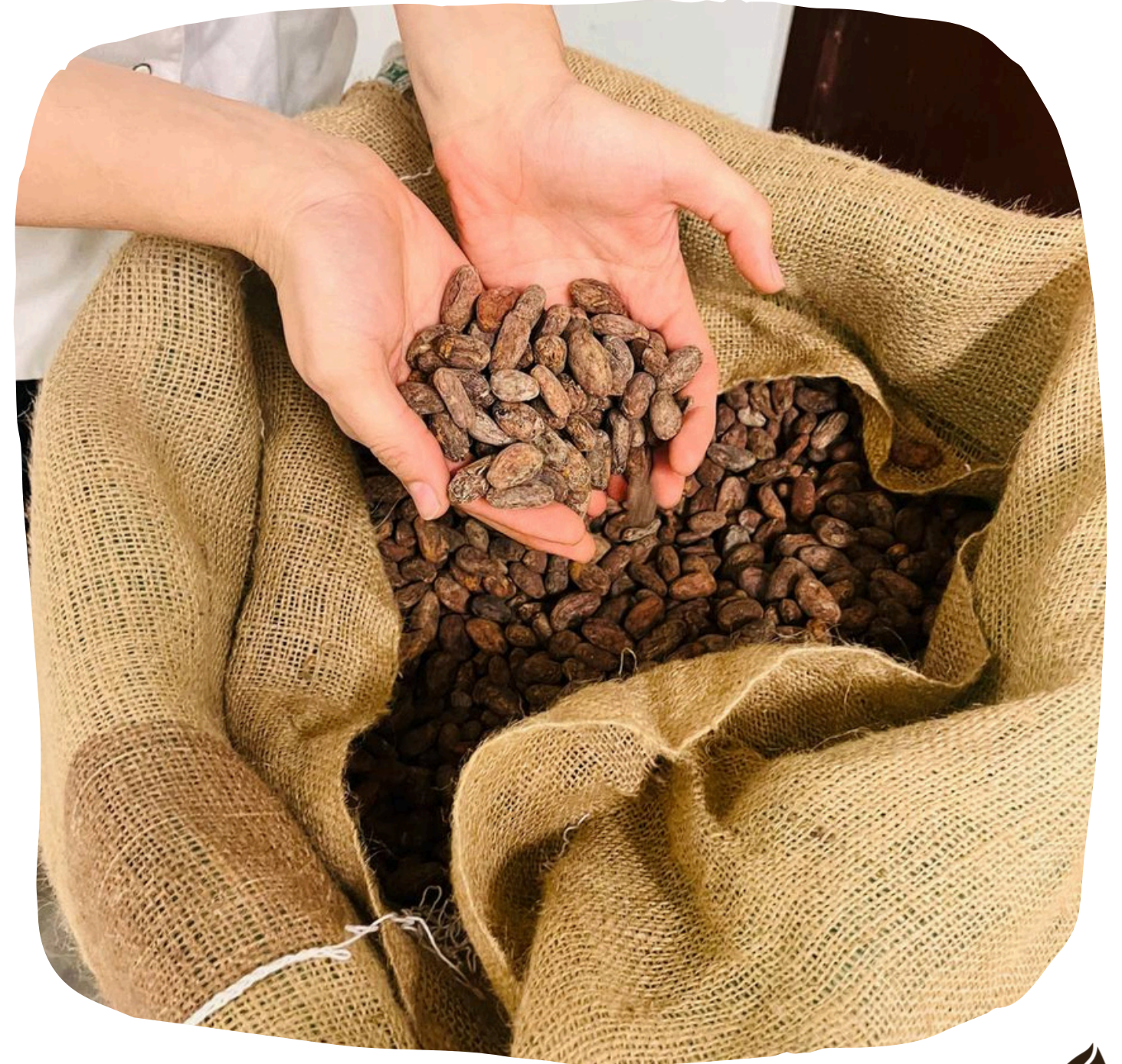
I/le partecipanti verranno accolti nel laboratorio di Nina Kakaw e proveranno a essere «Chocolate Maker per un giorno».

Suddivisi in micro team e accompagnati da figure esperte, i/le partecipanti lavoreranno tutte le fasi del cioccolato:

- la selezione delle fave di cacao
- la tostatura
- la macinazione e il concaggio
- la realizzazione di una barretta di cioccolato esclusiva

Il percorso pratico sarà accompagnato da momenti di assaggio in cui, anche attraverso il gusto, si comprenderà cosa significa “cioccolato di qualità”.

Il programma



Il Team

Bruno Direttore di Nina Kakaw

Di Belluno, è idealista e sognatore, intraprendente e testardo. Bruno è un tronco da cui partono due rami principali: la cucina ed il sociale. Il suo profondo amore per la natura ed il suo costante tendere verso il mondo del sociale lo portano a trascorrere un anno in Amazzonia, a stretto contatto con le popolazioni indigene. Ed è proprio qui che definisce il suo sogno più grande: realizzare progetti di sviluppo fortemente legati alla gastronomia ed a una produzione agricola autentica, che possano valorizzare l'identità culturale del territorio e delle popolazioni che vi abitano. Una volta tornato in Italia consegue infine un master in "Gestione di Imprese Sociali" presso l'università di Trento, ma il richiamo verso il continente sud americano è sempre vivo e non lo abbandona mai.



Sara Presidente e Coordinatrice area progettazione e comunicazione di Nina Kakaw

Di Torino, è empatica e sognatrice, proattiva e inguaribilmente positiva. Grande appassionata di lingue e culture straniere, si laurea in Mediazione linguistica applicata alle organizzazioni internazionali e diplomatiche a Padova e poi vola a Londra per un Master in Cooperazione allo Sviluppo. Dopo diverse esperienze europee nel campo della cooperazione e della solidarietà internazionale, sente la voglia di sporcarsi le mani e vola in Perù per un anno di Servizio Civile, poi in Bolivia. Dopo tali esperienze, ha infine capito quello che vuole fare nella sua vita: dedicarsi agli altri per vocazione e non solo come un hobby.



Vi aspettiamo!

«NESSUNA PERSONA E' UN'ISOLA,
COMPLETA IN SE STESSA.
OGNI PERSONA E' UNA PARTE DEL
TUTTO»

*Per maggiori informazioni o riservare
al tuo team un laboratorio esclusivo,
scrivici o contattaci!*

info@ninakakaw.com

Sara Miente

+39 347 7165674

