

Ausbildung zum Genusstrainer

Genussfähigkeit lernen und dem Augenblick das Sahnehäubchen aufsetzen

Echte Genießer wissen, was Ihrer Seele gut tut. Sie verfügen über eine wichtige Ressource für ihre Gesundheit, die Genussfähigkeit. Damit sind sie in der glücklichen Lage, selbst für angenehme Gefühle und innere Balance zu sorgen. Wer mit gutem Gewissen genießt, lebt zufriedener und ändert sich leichter. Unbewusste Genussverbote und Stress versperren aber vielen Menschen den Zugang zu genussvollen Emotionen. Für sie ist ein Genussstraining ideal, denn Genießen kann man lernen und immer gut gebrauchen.

Ziel der Ausbildung ist es, dass Sie in Gruppen und Einzelsitzungen ein für Sie passendes Genussstraining durchführen können. Sie lernen, wie Sie Klienten richtig anleiten, eine genussfreundliche Einstellung zu entwickeln, die Sinne bewusst zu nutzen, und ihre individuellen Genüsse zu entdecken. Alle Genuss-Methoden erleben Sie hautnah mit, das schärft den Blick für das Wesentliche. Mit dem ausführlichen Kursmanual und vielen Tipps für die Praxis sind Sie bestens ausgestattet, das Thema Genuss lustvoll und gewinnbringend in die Welt zu tragen.

Inhalte der Ausbildung zum Genusstrainer:

- Strukturierung der einzelnen Module und Ablauf des gesamten Trainings
- Der Nutzen von Genussfähigkeit für Gesundheit, Motivation und Verhaltensänderung
- Lernschritte und Etappenziele auf dem Weg zum glücklichen Genießer
- Genussverbote behutsam in erlaubtes Wohlbefinden umwandeln
- Methoden zur Schulung der Lebensgenüsse als Genuss-Verstärker
- Genussfähigkeit fördern in Gruppen, Einzelsitzungen, Vorträgen und bei Genussereignissen
- Achtsam die Sinne erforschen: Hören, Sehen, Tasten, Riechen und Schmecken im Detail
- Geeignete Materialien für die Schulung der Sinne zusammenstellen
- Sinnliche Erlebnisse rund um die Uhr: Genuss-Tankstellen einrichten in Alltag und Beruf
- Transfer in die eigene Praxis

Zielgruppe:

Berater, Therapeuten, Coaches und Trainer im Gesundheitswesen, in der Erwachsenenbildung und in sozialen Einrichtungen, Aktive im betrieblichen Gesundheitsmanagement und der Gesundheitsförderung und Menschen, für die Genuss eine Herzensangelegenheit ist

Teilnehmerzahl: maximal 12

Termin und Ort:

12. bis 14. Mai 2014

Nürnberg, Caritas-Pirckheimer-Haus, Königstraße 64

Zeit: Montag: 10.00 bis 18.00 Uhr, Dienstag: 09.00 bis 17.00 Uhr und Mittwoch: 09.00 bis 16.00 Uhr (insgesamt 22 UE)

Preis: € 596 (inkl. MwSt.) inkl. Kursleitermanual, Pausenverpflegung und Mittagessen

Referentin: Jutta Kamensky, Diplom-Oecotrophologin, Gesundheitswissenschaftlerin (MPH), Trainerin und Coach für Gesundheitspsychologie und Beratungskompetenz

A n m e l d u n g

Hiermit melde ich mich verbindlich an zum:

Seminar: _____

am: _____ in: _____

Name, Vorname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____ E-mail: _____

Berufsausbildung: _____

derzeitige Tätigkeit: _____

Mittagessen:

Normalkost Vegetarische Küche

Rechnung geht an (bitte angeben):

oben genannte Adresse Firmenadresse und zwar:

Einrichtung: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

gleichzeitige Anmeldung eines Teilnehmers für zwei Seminare (Bonusprogramm)

Die Teilnahmebedingungen habe ich gelesen und akzeptiert.

Ort, Datum

Unterschrift

T e i l n a h m e b e d i n g u n g e n

1. Anmeldung

Sobald Sie sich für ein Seminar entschieden haben, können Sie entweder ganz bequem online buchen beim Button „Online-Buchung“ auf www.jutta-kamensky.de

oder sich per Post, Fax oder E-Mail mit dem Anmeldeformular anmelden:

Jutta Kamensky, Kemptener Str. 40, 89079 Ulm

Fax: 0731 – 70 51 445

mail: info@jutta-kamensky.de

2. Anmeldebestätigung

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung und die Rechnung. Erst dann gelten Sie als verbindlich angemeldet. Alle relevanten Details zum Seminar sowie Anfahrtsskizze und Hotelempfehlungen kommen umgehend per E-Mail zu Ihnen.

3. Seminargebühren

Die Seminargebühr ist bis spätestens 8 Wochen vor Seminarbeginn zu begleichen.

4. Preise

Die genannten Preise verstehen sich inklusive der jeweiligen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Soweit nicht anders angegeben, sind Mittagessen, Pausenverpflegung und Seminarunterlagen ebenfalls im angegebenen Preis enthalten.

5. Bonusprogramm

Bei gleichzeitiger Anmeldung für zwei Veranstaltungen bekommen Sie auf das zweite Seminar einen Preisnachlass von 5 %.

6. Zusätzliche Dienstleistungen

Für zusätzliche Verwaltungsdienstleistungen wie z.B. Ausfertigung von Zweit-Rechnungen oder zusätzlichen Teilnahmebestätigungen wird eine Gebühr von 10,00 Euro erhoben.

7. Stornierung

Eine Abmeldung muss grundsätzlich schriftlich erfolgen. Bis vier Wochen vor Seminarbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von 50,00 Euro einbehalten. Danach ist die Seminargebühr unabhängig vom Grund der Absage in voller Höhe fällig. Sollten Sie innerhalb dieser vier Wochen einen Ersatzteilnehmer benennen können, bezahlen Sie nur die Bearbeitungsgebühr. Sagt die Veranstalterin das Seminar aus wichtigem Grund ab, wird Ihnen die volle Seminargebühr erstattet.

8. Umbuchung

Der Wechsel eines Seminars ist bis spätestens vier Wochen vor Seminarbeginn möglich und kostet eine Bearbeitungsgebühr von 50,00 Euro.

9. Teilnahmebestätigung / Fortbildungspunkte

Nach dem Seminar erhalten Sie eine Teilnahmebestätigung, auf der die Inhalte, die Stundenzahl und die gezahlte Seminargebühr ausgewiesen sind. Sollten Sie das Seminar für Ihre berufliche Qualitätssicherung benötigen, halten Sie bitte selbst rechtzeitig Rücksprache mit den jeweiligen Institutionen, bei denen Sie die Teilnahmebestätigung einreichen möchten.

10. Haftung

Die Veranstalterin übernimmt keine Haftung für Sach- und Personenschäden.