

Ausbildung zum Genusstrainer - für Ernährungsexperten

Genusstherapeutisches Verfahren zur Förderung eines bewussten Essverhaltens

Echte Genießer feiern Ihre Mahlzeit als Fest für die Sinne. Sie schätzen die kleinen, feinen Unterschiede bei Duft, Farbe und Geschmack der liebevoll ausgewählten Speisen. Wer Essen so genießen kann, verfügt über eine wichtige Ressource für Gesundheit und Figur, die Genussfähigkeit. Genießer wählen gezielt aus, was Gaumen und Seele gut tut, machen das mit gutem Gewissen und begnügen sich mit Kleinigkeiten. Viele Menschen versperren sich jedoch den Zugang zu guten Gefühlen mit selbst auferlegten Genussverboten oder essen unbewusst und ohne Sinne bei Stress und Seelenhunger. Sie würden von einem Genussstraining profitieren, denn Genießen kann man lernen und immer gut gebrauchen.

Ziel der Ausbildung ist es, dass Sie in Gruppen und Einzelsitzungen ein Genussstraining im Rahmen der Ernährungsberatung und -therapie durchführen können. Sie lernen, wie Sie Klienten richtig anleiten, die schönen Seiten ihrer Ess-Situation mit allen Sinnen zu entdecken, sich Genuss zu erlauben und Essen bewusst zu genießen. 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 gerüstet, Ihre Klienten vom sinnlichen Vergnügen einer gesunden Ernährung zu überzeugen.

Inhalte der Ausbildung zum Genusstrainer:

- Aufbau von Genussübungen und Ablauf eines Genussstrainings
- Der Nutzen von Genussfähigkeit für bewusstes Essen, Motivation und Verhaltensänderung
- Besonderheiten der Genusstherapie bei Ess-Störungen und Übergewicht
- Lernschritte und Etappenziele auf dem Weg zum glücklichen Genießer
- Genussverbote behutsam in erlaubtes Genießen umwandeln
- Genussfähigkeit fördern in Gruppen, Einzelsitzungen, Vorträgen und bei Genussereignissen
- Achtsam die Sinne erforschen: Hören, Sehen, Tasten, Riechen und Schmecken im Detail
- Geeignete Materialien und Lebensmittel für die Schulung der Sinne zusammenstellen
- Sinnliche Erlebnisse aus der Aromaküche
- Transfer in die Ernährungsberatung und -therapie

Zielgruppe:

Ernährungsberater, Ernährungstherapeuten und Ernährungsmediziner mit Erfahrung im ambulanten und stationären Bereich, in Rehabilitationskliniken oder in der Gesundheitsförderung und alle anderen Professionen, für die Genuss eine Herzensangelegenheit ist

Termin und Ort: 21. bis 23.04.2016 **Nürnberg**, Caritas-Pirckheimer-Haus, Königstraße 64

Zeit: Donnerstag: 10.00 bis 18.00 Uhr, Freitag: 09.00 bis 17.00 Uhr und Samstag: 09.00 bis 16.00 Uhr (insgesamt 22 UE)

Preis: 596 Euro (inkl. MwSt.) inkl. Kursleitermanual und Pausenverpflegung

Referentin: Jutta Kamensky, Diplom-Oecotrophologin, Gesundheitswissenschaftlerin (MPH) Genusstherapeutin, Trainerin u. Lehrbeauftragte für Medizinische und Gesundheits-Psychologie

A n m e l d u n g

Hiermit melde ich mich verbindlich an zur:

Ausbildung zum Genusstrainer für Ernährungsexperten

vom 21. bis 23. April 2016

in: Nürnberg

Name, Vorname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____ E-mail: _____

Berufsausbildung: _____

derzeitige Tätigkeit: _____

Rechnung geht an (bitte angeben):

oben genannte Adresse

Firmenadresse und zwar:

Einrichtung: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

gleichzeitige Anmeldung eines Teilnehmers für zwei Seminare (Bonusprogramm 5%)

Ich bin damit einverstanden, dass meine Adresse auf der Teilnehmerliste erscheint.

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 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.