



AUS- und WEITERBILDUNG 5-Elemente-Ernährung 2019 - 2020

Ganzheitliche Ernährungsberatung
mit Schwerpunkt TCM / 5-Elemente-Küche

Auch als Kombination Präsenz- und Fernlehrgang realisierbar...



Herzlich Willkommen !

Vielen Dank für das Interesse an der Intensiv-Ausbildung rund um die 5-Elemente in Theorie und Kochpraxis.

Seit 2003 bin ich selbständig als Ernährungsberaterin mit eigener Kochschule und gebe mein Praxis-Wissen seit 2009 in verschiedenen Weiterbildungen als Dozentin und im eigenen Ausbildungslehrgang weiter.

Sie profitieren von meinem umfangreichen Erfahrungsschatz und Praxis-Wissen. Mit dieser Ausbildung können Sie den Grundstein für eine haupt- oder nebenberufliche Tätigkeit aufbauen.

Die Vielseitigkeit der 5-Elemente-Philosophie und der ganzheitliche Ansatz wird auch Sie begeistern. Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten nach dieser Ausbildung damit zu arbeiten... ob in der Dozenten-Tätigkeit mit Vorträgen, als ErnährungsCoach in Beratungen oder ganz praktisch mit Kochkursen bis hin zu Präventionsveranstaltungen in Firmen oder in der Rezept- und Speisenkonzept-Begleitung in der Gastronomie.

Viele dieser Projekte habe ich umgesetzt und Konzepte entwickelt. Nach wie vor bin ich von der Vielseitigkeit und den daraus entstehenden Möglichkeiten auf dem stetig wachsenden Wellness- und Gesundheitsmarkt begeistert!

Isabel Ockert - Veranstalterin und Ausbildungsdozentin

Sie suchen ...

- ▲ ein ganzheitliches Konzept das Ihnen ein komplexes Bild der Funktionsweise und Zusammenhänge unseres Menschseins erklärt ?
- ▲ ein zweites Standbein oder eine neue berufliche Herausforderung ?
- ▲ nach einer Möglichkeit, auf dem stetig wachsenden Gesundheits- und Wellness-Markt in der Prävention mittels einer haupt- oder nebenberufliche Tätigkeit, Ihre Erkenntnisse und Erfahrungen an andere zu vermitteln ?



Diese praxisnahe Ausbildung bietet das nötige Know-How

Hier erlernen Sie die theoretischen Grundlagen und erhalten Einblick in die praktische Umsetzung, welche Sie bereits im Lehrgang anwenden und erproben.

Kochworkshops bringen die Küchenpraxis und Warenkunde sowie Kochmanagement und Rezeptentwicklung die direkte praktische Umsetzung.

Zwei besondere Highlights dieser Weiterbildung

1. Jedes Seminar-Wochenende werden wir uns die eigene Seminar-Verpflegung selbst zubereiten. Die Kosten hierfür sind in der Ausbildungsgebühr inkludiert und separat ausgewiesen.
2. Wo andere Seminare enden... beginnt es in dieser Ausbildung interessant zu werden, denn Sie erhalten einen kompletten „Werkzeugkasten“ und damit umfangreiche praxiserprobte Konzepte und Vorlagen um das erlernte Wissen sofort anzuwenden und durchzustarten.
Am 6. Modul erhalten Sie komplette Vorlagen für die Ernährungsberatung auf einem Daten-Stick und müssen nach der Ausbildung nicht erst eigene Vorlagen entwickeln.

Eigenständiger Beruf als „Ganzheitliche/r Ernährungsberater/in“

- ✦ Für die Teilnahme sind keine Vorkenntnisse in TCM (chinesischer Medizin) oder westlicher Ernährungslehre erforderlich – dieser Lehrgang steht JEDEM offen.
- ✦ Für die Ausübung einer Tätigkeit als Ernährungsberater/in bedarf es bei uns in Deutschland keiner gesetzlichen Legitimation.
- ✦ Sie erhalten alle erforderlichen Kenntnisse und Grundlagen zur Durchführung von Kochkursen, Vorträgen, Workshops, persönlichen Ernährungsberatungen, Präventions-Seminaren etc. für die Arbeit als Ernährungsberater/in.

Ideale Zusatzausbildung für Therapeuten , Gastronomen & Co

Unsere Kursteilnehmer aus den Bereichen Gesundheits- und Lebensberater, Beschäftigte im Wellness & Prävention-Sektor sowie Naturheilärzte, Heilpraktiker, Physiotherapeuten, Qi-Gong-Praktiker, Shiatsu- und Tuina-Anwender oder auch Gastronomen nutzen diese Zusatzausbildung um ihre Arbeit und Ihr Dienstleistungsprogramm mit der 5-Elemente-Philosophie oder der individuellen Ernährungsberatung zu ergänzen.



Die Ausbildungsinhalte über Physiologie und Pathologie der TCM sowie Zungen- und Gesichtsdagnostik ermöglichen Ihnen eine ganzheitliche Betrachtungsweise.

Wichtige westliche Themen wie z.B. Nahrungsintoleranzen, Allergien, alternative Ernährungsformen und die Funktionen des Verdauungsapparates spannen den Bogen zwischen Ost und West und runden das Wissen kompetent ab. Dies ist zwar kein klassischer TCM-Unterrichtsstoff aber dennoch für die spätere Umsetzung sehr wichtig und wurde aus diesem Grund in den Lehrplan von mir eingebaut.

Auch das Wissen rund um die Basische 5-Elemente-Küche sowie Warenkunde, Tipps zur Umsetzung im Alltag durch entsprechendes Kochmanagement usw. machen diesen Lehrgang besonders reizvoll... sie lernen aus der Praxis für die Praxis.

Dieser Ausbildungslehrgang ist modular aufgebaut...

Das Modul 1 = Intensiv-Basis-Seminar wird vor Beginn der Ausbildung an zwei Terminen angeboten und ist ideal zum reinschnuppern, wenn Sie sich noch nicht ganz sicher sind. An diesem Wochenende können Sie sich dann immer noch zum kompletten Lehrgang anmelden, sofern genügend Plätze vorhanden sind.

Ab Modul 2 startet dann offiziell der Ausbildungslehrgang der weitere 6 Wochenenden umfasst.

- ⤴ **Modul 1 = Intensiv-Seminar** und Einstieg in die 5-Elemente-Küche als Intensiv-Seminar in Theorie und Kochpraxis
Februar und Juni 2019 – Start der Ausbildung im September 2019
- ⤴ **Präsenzlehrgang vor Ort**
Als kompletter Lehrgang einschl. Abschluss durch die Projekt-Arbeit als eigenständige Ausbildung zum Ganzheitl. Ernährungsberater/in
- ⤴ **Kombination Präsenzlehrgang und Fernlehrgang**
Als kompletter Lehrgang einschl. Abschluss durch die Projekt-Arbeit als eigenständige Ausbildung zum Ganzheitl. Ernährungsberater/in als Kombination Präsenz- und Fernlehrgang einschl. Video-Kurse und Lehrbriefe = Modul 1 + Modul 4 + Modul 6 und Modul 7 als Präsenzlehrgang in Stuttgart = plus 14 Lehrbriefe und Videos als Ersatz für Modul 2, 3 und 5



Das Basis-Seminar = Modul 1

Der umfangreiche Einstieg in die 5-Elemente-Philosophie in Theorie und Kochpraxis. An allen drei Seminar-Tagen werden wir das Wissen auch praktisch in der Küche umsetzen und uns unsere Seminar-Verpflegung selbst zubereiten.



Beim gemeinsamen Kochworkshop am Freitag erhalten Sie wertvolle Tipps zum Kochmanagement, Ideen für die schnelle Küche und Umsetzung im Berufsalltag...



... und jede Menge Warenkunde !!!

Zwei Termine stehen zur Auswahl:

FR 22. bis SO 24. Februar 2019

FR 28. bis SO 30. Juni 2019



Anmeldung zu einem dieser Basis-Seminar unter:

<http://www.kocherlebnisse.de/produktkategorie/kochkurse-seminare/>



Einstieg und Vorbereitung

Der beste Platz für den Einstieg ist immer noch Ihre eigene Küche. Dort können Sie sich selbst überzeugen was die thermischen Eigenschaften unserer Nahrungsmittel und die fünf Geschmacksrichtungen im Körper bewirken. Ein guter Wegbegleiter durch die Jahreszeiten ist das **5elemente-Rezeptbuch** mit über 180 saisonalen Rezepten-Ideen und auch das Nahrungsmittel-Poster



Das 5elemente-Rezeptbuch
und das 5elemente-Nahrungsmittel-Poster

über 180 jahreszeitliche Rezept-Ideen
sowie praktische Tipps und Wissenswertes
rund um die 5-Elemente-Küche

DVD „**Iss Dich fit & glücklich**“
mit 120 Min. Laufzeit und über 40 Seiten
pdf-Dateien zum Ausdrucken.... alles
zur Basischen 5-Elemente-Küche und zur
Harmonisierung des Säure-Basen-Haushalts
zu bestellen unter www.kocherlebnisse.de



Alle Ausbildungsmodulare auf einem Blick Die Workshop-Bausteine im Detail beschrieben

Modul 1 – Basis-Seminar – Voraussetzung für die Ausbildung

5-Elemente-Ernährung in Theorie- und Kochpraxis inkl. Koch-Workshop und praktischer Umsetzung in der Küche

Das erste Modul der Komplett-Ausbildung welches als Intensiv-Seminar einzeln gebucht werden kann für all jene, die mehr über die 5-Elemente-Ernährung erfahren und erlernen möchten. Auch ideal um in die Ausbildung hinein zu schnuppern.

Einleitung und Einführung in die TCM

- ⤴ Weltbild der Traditionellen Chinesischen Medizin
- ⤴ Yin und Yang / die Lebenskraft Qi
- ⤴ der Rhythmus der Jahreszeiten und die 5 Wandlungsphasen
- ⤴ die Organuhr und das Dreifach-Erwärmer-Modell
- ⤴ die Zyklen der Elemente und die 5 Wandlungsphasen
- ⤴ psychische und geistige Aspekte der 5 Elemente / Emotionen der 5 Elemente
- ⤴ kleiner Einblick in das Gesichter lesen nach TCM

Ernährungslehre und praktische Umsetzung in der Küche

- ⤴ die thermische Wirkung von Nahrungsmitteln
- ⤴ die 5 Geschmacksrichtungen und ihre Eigenschaften
- ⤴ das Kochen nach Jahreszeiten – yin- und yangisierende Kochmethoden
- ⤴ Nahrungs-Qualität / Einkauf, Lagerhaltung, Saison-Zeiten
- ⤴ Warenkunde – Verdauungshilfen – Kochmanagement 1 x kochen mehrmals Genuss

**3-Tages-Seminar von Freitag bis Sonntag
entweder 22. bis 24. Februar 2019 oder 28. bis 30. Juni 2019**

- ⤴ Ohne Vorkenntnisse für jeden der gerne mehr über die 5-Elemente-Küche in Theorie und Kochpraxis erlernen möchte... ein idealer Einstieg und Intensiv-Seminar inkl. ausführlicher Seminar-Scripte und Rezepte
- ⤴ Seminar-Zeiten: Freitag 14-20 Uhr inkl. Abendessen, Samstag 10-18 Uhr, Sonntag 10-16 Uhr jeweils inkl. Working-Lunch
- ⤴ INVESTITION: 220,00 Euro für das Einzel-Ticket oder 390,00 Euro inkl. MwSt für 2 Personen inkl. Koch-Workshop und Seminar-Verpflegung
- ⤴ Tickets unter:
<http://www.kocherlebnisse.de/produktkategorie/kochkurse-seminare/>



Modul 2 – Ausbildungsinhalt Physiologie der TCM als 2-Tages-Seminar im September 2019

oder alternativ mit 5 Lehrbriefen und Video-Aufzeichnungen

Modul 3 – Ausbildungsinhalt Pathologie der TCM als 2-Tages-Seminar im November 2019

oder alternativ mit 5 Lehrbriefen und Video-Aufzeichnungen

Physiologie und Pathologie

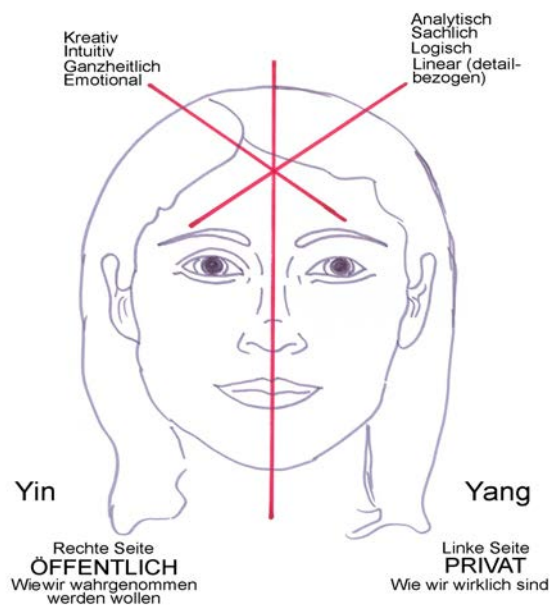
- ✦ Organfunktionen und Körpersubstanzen
- ✦ Studium der TCM-Syndrome der einzelnen Organe und Funktionskreise
- ✦ Erd-Element: Milz, Magen und Pankreas
- ✦ Holz-Element: Leber und Gallenblase
- ✦ Feuer-Element: Herz und Dünndarm
- ✦ Metall-Element: Lunge und Dickdarm
- ✦ Wasser-Element: Niere und Blase

**2-Tages-Seminar am Samstag 28.09. und Sonntag 29.09.2019 Modul 2
sowie Samstag 16.11. und Sonntag 17.11.2019 Modul 3**

- ✦ Seminar-Zeiten: Samstag 10-18 Uhr und Sonntag 10-16 Uhr inkl. Working-Lunch
- ✦ Alternativ mit Lehrbriefen und Video-Aufzeichnungen anstelle des Präsenzlehrgangs realisierbar



Modul 4 – Grundkenntnisse in pathologische Gesichts-Diagnose und das charakterliche Gesichterlesen sowie Zungen-Diagnostik der TCM im Januar 2020



Der Bereich Zungen-Diagnostik wird durch eine professionelle Gastdozentin und TCM-Heilpraktikerin mit eigener TCM-Praxis abgehalten und durchgeführt.

Die Zungen der Seminar-Teilnehmer werden analysiert.

2-Tages-Seminar Samstag, 18.01. und Sonntag 19.01.2020

- ▲ Seminar-Zeiten: Samstag 10-18 Uhr und Sonntag 10-16 Uhr inkl. Working-Lunch



Modul 5 – Ausbildungsinhalt – Westliche Aspekte / Ost trifft West als 2-Tages-Seminar im März 2020

oder alternativ mit 4 Lehrbriefen und Video-Aufzeichnungen

- ⤴ Ernährung und Psyche und unsere Emotionen aus Sicht der TCM
- ⤴ Die 4 Stress-Typen der TCM
- ⤴ Fit und leistungsfähig im Berufsalltag – Work-Life-Balance
- ⤴ Die 77 Lebensgesetze und 20 Dinge die den Alltag einfacher machen

- ⤴ Ernährungsrichtlinien Powerfood und Brainfood – Gegenüberstellung der Speisepläne bei geistiger oder körperlicher Arbeit

- ⤴ Verdauung aus westlicher Sicht

- ⤴ Kurzportrait alternativer Ernährungsformen – was verbirgt sich hinter Makrobiotik, Rohkost, Vollwertküche & Co

- ⤴ Sonderformen der Ernährung / Schwangerschaft, Stillzeit, Kleinkind, vom Schulkind bis zum Teenie, Wechseljahre etc.

- ⤴ Nahrungstoleranzen und Umgang mit Allergien

- ⤴ Entwicklung von Rezepten und Lebensmittel-Empfehlungen

2-Tages-Seminar am Samstag 14.03. und Sonntag 15.03.2020

- ⤴ Seminar-Zeiten: Samstag 10-18 Uhr und Sonntag 10-16 Uhr
inkl. Working-Lunch



Modul 6 – Umsetzung der Ernährungsberatung als 2-Tages-Seminar im Mai 2020

Eine Live-Beratung mit einem Klienten und die gemeinsame Ausarbeitung des Ernährungsfalles wird Ihnen an diesem Modul präsentiert.

Sie erhalten zudem an diesem Wochenende alle notwendigen Werkzeuge und Vorlagen auf einem **Daten-Stick** für die Umsetzung der Ernährungsberatung inkl. Mustermappe.

Umsetzung der Ernährungsberatung

- ✦ Struktur und Ablauf der Ernährungsberatung
- ✦ Fragestellung bei der Befunderhebung mittels 12-seitigem Befundbogen
- ✦ Live-Befund am Samstag mit einem externen Klienten
- ✦ gemeinsame Ausarbeitung des Ernährungsfalles und Erstellung der Ernährungsmappe / einschl. Mustermappen für jeden Seminar-Teilnehmer = Gruppenarbeit... von der Befundaufnahme bis zur fertigen Ernährungsmappe und dem Beratungsgespräch
- ✦ Live-Beratung am Sonntag = zweiter Termin des Klienten

2-Tages-Seminar Samstag, 16.05. und Sonntag 17.05.2020

- ✦ Seminar-Zeiten: Samstag 10-18 Uhr und Sonntag 10-16 Uhr inkl. Working-Lunch
- ✦ inkl. Daten-Stick und ausführlicher Seminar-Unterlagen und einer Mustermappe



Modul 7 – Basische 5-Elemente-Küche und Erfolgreich in die Selbständigkeit ABSCHLUSS-Wochenende im Juli 2020

Gesund zur Säure-Basen-Balance mit der 5-Elemente-Basenküche

Was sind Säure-Bildner und Basenbildner und wie ist deren Auswirkung in unserem Stoffwechsel ?

Wie kann eine basische 5-Elemente-Woche den Stoffwechsel entlasten und welche Vorteile bringt eine basisch ausgerichtete Ernährungsform ? All diese Themen werden bei diesem Seminar in Theorie und Kochpraxis erlernt und umgesetzt.

Warenkunde und Kochmanagement rund um den Säure-Basen-Haushalt.

Erfolgreich in die Selbständigkeit

Der Aufbau einer neben- oder hauptberuflichen Tätigkeit bedarf mehr als nur fachliches Wissen... vielmehr sind es Strategien und Konzepte, die für den Erfolg verantwortlich sind.

Sie erhalten wertvolles Insider-Wissen wie z.B. Kalkulation und Preisfindung, Hinweise zu den Erfolgsfaktoren und Tipps für die eigene Präsentation am Markt.

2-Tages-Seminar Samstag, 11.07. und Sonntag 12.07.2020

- ▲ Script mit Checklisten für die Organisation von Kochkursen
- ▲ Struktur von Ernährungsseminaren, Vorträgen, Workshops, Gesundheitstagen
- ▲ Hinweise für die professionelle Vortragstätigkeit
- ▲ Kalkulationsbeispiele zur Preisfindung
- ▲ Angebotsbeispiele aus der Praxis – wie verkaufe ich meine Leistungen am Markt
- ▲ Werbung – Netzwerken – Kooperationen – Marketing – Website & Co

- ▲ Seminar-Zeiten: Samstag 10-18 Uhr und Sonntag 10-16 Uhr
inkl. Working-Lunch



Die Besonderheiten und Ihr Vorteil gegenüber anderen Ausbildungslehrgängen in 5-Elemente-Ernährung:

- ⤴ Komplette Arbeitsmaterialien auf einem Daten-Stick. Dadurch ist nach dem Lehrgang keine Ausarbeitung von Beratungsunterlagen erforderlich. Stattdessen können Sie sofort und professionell mit Praxis-Unterlagen die seit über 10 Jahren am Markt erfolgreich angewandt werden simpel und einfach durchstarten.
- ⤴ In dieser 5-Elemente-Ausbildung werden auch westliche Hintergründe vermittelt. Es werden Themen wie der Verdauungstrakt, Nahrungsintoleranzen, Säure-Basen-Haushalt, Allergien usw. unterrichtet und nach Abschluss des Lehrgangs erhalten Sie ein Zertifikat mit dem Titel „Ganzheitliche/r Ernährungsberater/in mit Schwerpunkt TCM“.
- ⤴ Intensiv-Unterricht in begrenzter Gruppenanzahl bis max. 20 Teilnehmer. Umfangreiche Seminar-Unterlagen. Eine weit größere Zeitersparnis haben Sie nach dem Lehrgang.... hier stehen Ihnen alle notwendigen Materialien zur Verfügung !!! Sie können sofort mit Ihrer Tätigkeit starten und besitzen alle notwendigen Werkzeuge für diese Arbeit auf dem Daten-Stick.
- ⤴ Eine Dozentin, die Praxis-Wissen vermittelt, das weit über den Lehrstoff hinaus reicht, z.B. Angebotsbeispiele, Kalkulationen, wie findet man seinen Marktpreis, wie tritt man an Firmen heran uvm.
- ⤴ Viele ganzheitlichen Lebens-Tipps... denn „nicht nur“ der Ernährungsstil sondern auch unser Lebensstil ist entscheidend !
- ⤴ Zwei Praxis-Kochworkshops sind im Lehrgang inkludiert. Zudem werden wir an jedem Wochenende die Seminar-Verpflegung selbst organisieren und dann in der Küche gemeinsam zubereiten.
- ⤴ Den Absolventen steht die 5-Elemente-Datenbank als ONLINE-Werkzeug zur Ausarbeitung der Ernährungsberatung zur Verfügung.
- ⤴ Es besteht die Möglichkeit bei Team-Kochevents der Dozentin zu hospitieren um Einblick in die Tätigkeit zu bekommen... learning by doing !!!
- ⤴ Die Teilnehmer erhalten günstige Sonderkonditionen auf die Verlagsprodukte des isaverlages.
- ⤴ Fort- und Weiterbildungen nach der Basis-Ausbildung im 5-Elemente-Erfolgstraining für den erfolgreichen START in die eigene Aktivität.



Ausbildungsbeginn und Termine für den Lehrgang in „Ganzheitlicher Ernährungsberatung“ mit Schwerpunkt TCM / 5-Elemente-Küche

Basis-Workshop / Erstes Modul und Voraussetzung zur Anmeldung der Ausbildung

3-Tages-Seminar 5elemente-Ernährung **einzel**n buchbar / Voraussetzung für die weiteren Ausbildungsmodule !!!

Modul 1 im Februar 2019	FR-SO	22.02. - 24.02.2019
Modul 1 im Juni 2019	FR-SO	28.06. - 30.06.2019

Anmeldung unter:

<http://www.kocherlebnisse.de/produktkategorie/kochkurse-seminare/>

Ausbildung zum Ernährungsberater S T A R T Sept. 2019

Ausbildungswochenende Modul 2	SA-SO	28.09. + 29.09.2019
Ausbildungswochenende Modul 3	SA-SO	16.11. + 17.11.2019
Ausbildungswochenende Modul 4 Gesichts- und Zungen-Diagnostik	SA-SO	18.01. + 19.01.2020
Ausbildungswochenende Modul 5	SA-SO	14.03. + 15.03.2020
Ausbildungswochenende Modul 6 Umsetzung Ernährungsberatung als Start-Up-Seminar einzel n buchbar	SA-SO	16.05. + 17.05.2020
Ausbildungswochenende Modul 7 Basische 5-Elemente-Küche in Theorie und Kochpraxis und Erfolg & Selbständigkeit	SA-SO	11.07. - 12.07.2020



AUSBILDUNGS-GEBÜHREN

Voraussetzung für die Ausbildung ist die Teilnahme am Modul 1 = Basis-Seminar
Bitte aus einem der zwei Termine im Februar oder Juni auswählen.
Für das 3-Tages-Seminar investieren Sie 220 Euro inkl. MwSt. oder als 2-Personen-Ticket 390 Euro inkl. MwSt.

Die Ausbildungs-Gebühr für Modul 2 bis Modul 7 beträgt 2.890,00 Euro inkl. MwSt.
Inkludiert ist die Nutzung der Datenbank für ein Jahr im Wert von 180 Euro sowie eine Tagungspauschale in Höhe von 180 Euro für Speisen und Getränke.

Für die Sofort-Zahlung in einer Rate erhalten Sie einen Sonder-Nachlass von 10% und für Frühbucher zum kompletten Lehrgang gibt es noch ein Gratis-Geschenk bei Anmeldung bis spätestens Januar 2019.

Verschiedene Zahlungsmöglichkeiten stehen zur Auswahl !!!

SONDERAKTION

Anmeldung zur kompletten Ausbildung als Frühbucher-Preis und bei Einmal-Zahlung bis spätestens Januar 2019 mit einem Sonder-Nachlass 2.600,00 Euro inkl. MwSt. für Modul 1 – 7 (Basis-Seminar gratis inkludiert)
Ersparnis: Rabatt 290 Euro und Gratis Modul 1 insgesamt 510 Euro Nachlass !!!

Anmeldung zur Ausbildung für Modul 2 – 7 als Einmal-Zahlung und bitte das Basis-Seminar in Höhe von 220 Euro separat buchen. Für die Zahlung in einer Rate erhalten Sie einen Sonder-Nachlass und bezahlen 2.600,00 Euro inkl. MwSt. für Modul 2 - 7

Zahlung in vier Raten ohne Aufschlag = 4 x 722,50 Euro inkl. MwSt.
Erste Rate bei Anmeldung, zweite Rate zum Modul 2 im September, dritte Rate zum Modul 3 im November und die vierte und letzte Rate zum Modul 4 im Januar.

Zahlung in sechs Raten mit Aufschlag = 6 x 500,00 Euro inkl. MwSt.
Erste Rate bei Anmeldung, zweite Rate zum Modul 2 im September, dritte Rate zum Modul 3 im November, vierte Rate zum Modul 4 im Januar, fünfte Rate zum Modul 5 im März und letzte und sechste Rate zum Modul 6 im Mai.



VERANSTALTUNGSORT

Der Unterricht findet in den Seminar-Räumen von KochKunst & Event im Hause Küchen & Möbel Claus Holder in der Stuttgarter Str. 68 in 70736 Fellbach bei Stuttgart statt.

- Auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar / S-Bahn-Haltestelle Fellbach ca. 600 m entfernt und U-Bahnhaltestelle in unmittelbarer Nähe.
- Parkplätze am Haus.

Unterrichtszeiten:

Freitag 14°° - 20°° Uhr
Samstag 10°° - 18°° Uhr
Sonntag 10°° - 16°° Uhr

Übernachtungsmöglichkeiten:

Hotel Bürkle, Fellbach
Best Western Hotel, Fellbach
City Hotel, Fellbach
Hotel Hirsch, Fellbach
Weitere Hotels unter www.hrs.de

Anmeldung zur Ausbildung per email an isabel@isabel-ockert.de

Anmeldebedingungen - AGB

Ihr Ausbildungsplatz ist verbindlich für Sie reserviert und Sie bestätigen unsere AGB's sobald die schriftliche Anmeldung vorliegt und/oder der Anzahlungsbetrag oder der Gesamtbetrag auf folgendem Konto

Konto-Nummer 0001502875 bei der Sparkasse Schwäbisch Hall-Crailsheim - BLZ 622 500 30
BIC SOLADES1SHA IBAN DE36 6225 0030 0001 5028 75

von Isabel Ockert gutgeschrieben ist.

Eine frühzeitige Anmeldung zum Lehrgang ist empfehlenswert, da die Teilnehmer-Zahl begrenzt ist !!!

Sie erhalten eine schriftliche Anmeldebestätigung mit Quittierung Ihrer Zahlung innerhalb einer Woche nach Zahlungseingang. Die Ausbildungsgebühr beinhaltet die Teilnahme am Unterricht sowie alle schriftlichen Unterlagen einschl. der Prüfungsgebühr. Teilnehmer aus dem Ausland sind ebenfalls verpflichtet die gesetzliche Mehrwertsteuer zu zahlen, da die Leistung in Deutschland erbracht wird.

Storniert der Teilnehmer – auch unverschuldet – die Teilnahme an der Ausbildung vor Ausbildungsbeginn, wird die geleistete Anzahlung abzüglich 70 Euro Bearbeitungsgebühr zurückerstattet.

Bei Nichterscheinen oder Kursabbruch ist die volle Ausbildungsgebühr zu zahlen.

Wir bieten Ihnen in diesem Fall die Möglichkeit, die Ausbildung zu einem späteren Zeitpunkt nachzuholen. Zudem besteht die Alternative, die Ausbildung oder Teile davon als Fernlehrgang im Fernstudium inkl. Lehrbriefen und Video-Kursen zu absolvieren. Bei Fehlen einzelner Seminar-Tage erhalten Sie die umfangreichen Ausbildungsunterlagen und können in der Gruppe Tonaufzeichnungen organisieren.

Findet die Ausbildung aus welchen Gründen auch immer – seitens des Veranstalters nicht statt, werden die bezahlten Gebühren erstattet. Sollte ein Seminar-Wochenende auf Grund Erkrankung des Dozenten nicht stattfinden, wird ein Nachtermin festgelegt. Weitere Ansprüche an den Veranstalter oder Dozenten sind ausgeschlossen. Der Teilnehmer nimmt auf eigene Verantwortung teil.



Isabel Ockert



Praxis für Ernährungsberatung – Kochschule
Seminarleiterin, Dozentin, Autorin und Verlegerin

Im CentrumMensch, Kochstr. 19, D-74405 Gaildorf

Fon +49 (0) 79 71 – 91 900 98

mobil +49 (0) 171 – 828 4667

E-Mail: info@isabel-ockert.de

Internet-Adressen:

www.isabel-ockert.de

www.5elemente-Ausbildung.de

Dozenten-Profil

- Betriebswirtin, Handwerkskammer, Stuttgart
- Feng-Shui-Grundausbildung – INFIS, München
- Ausbildung zum ErfolgsCOACH mit Zukunftskompetenz nach Kurt Tepperwein
- Ganzheitliche Ernährungsberaterin Paracelsus-Schule, Heilbronn
- Ausbildung in Ernährungsberatung nach den 5 Elementen bei Barbara Temelie
- zertifizierte Basenfasten-Kursleiterin nach der Wacker-Methode
- basefood-Beraterin sowie Stresspräventions- und Burnout-Beraterin
- Gesichts-Diagnostik im Mercurius-Kolleg für TCM, Köln und mehrere face-reading-Workshops bei Patrick Nehls, Hamburg
- Zungen-Diagnostik AGTCM – Seminar bei Barbara Kirschbaum
- Ausbildung zur Entspannungstherapeutin Paracelsus-Schule, Ulm
- Weiterbildung Vitalstofftherapie bei Dr.med.Harald Hüther in Landsberg
- Fortbildung Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten bei Bettina Dräger in Wien
- Fortbildung zum TiefenentspannungsCOACH und smovey-BewegungsCOACH



- Seit 2003 selbständig mit eigener Praxis für Ernährungsberatung & Kochschule am verschiedenen Standorten
- Dozentin für Ernährung nach den 5 Elementen in Seminaren, Workshops, Kochkursen, Coachings sowie Aus- und Weiterbildungen
- Tätig in der Gastronomie, in Wirtschaftsunternehmen mit Präventionsveranstaltungen Coachings, Teambuilding in der Küche und Event-Workshops
www.team-kochevents.de
- Über 600 geleitete Kochkurse und mehr als 3000 Stunden Seminarleiter- und Dozenten-Tätigkeit
- Speisenkonzept-Entwicklung und Umstellung von Betriebsgastronomie im Sinne der 5-Elemente-Küche
- Autorin und Verlegerin des 5elemente Rezeptbuches und des 5elemente-Nahrungsmittel-Posters erschienen im www.isaverlag.de



Auszug aus der Referenz-Liste im Firmen-Kundenbereich

Team-Kochevents – Gesundheitstage und Präventionsveranstaltungen in Unternehmen

- ASB – Arbeiter-Samariter-Bund, Waiblingen
- Adecco Personaldienstleistungen, Nürnberg
- Audi AG, Neckarsulm
- Automotive Training & Consulting, Stuttgart
- Allianz-Versicherung, Heilbronn
- Bausparkasse Schwäbisch Hall
- Bosch GmbH, Heilbronn
- Bürkert GmbH, Ingelfingen
- Daimler AG, Stuttgart
- Daimler Protics GmbH, Stuttgart
- Datev eG, Nürnberg
- DEKRA, Stuttgart
- Diehl Aircabin GmbH, Laupheim
- FP International GmbH, Herbrechtingen
- Fujitsu, Neckarsulm
- Gardena Deutschland GmbH, Ulm
- Gigatronic Technologies GmbH, Ulm
- Hallesche Krankenversicherung, Stuttgart
- Herzog Coilex GmbH, Stuttgart
- H & M Hennes & Mauritz B.V. & Co. KG, Ulm
- Hauptzollamt, Stuttgart
- Kärcher GmbH & Co. KG, Winnenden
- Klett-Verlag, Stuttgart
- Kühne & Nagel (AG & Co) KG, Ulm
- LIDL, Neckarsulm
- Mercedes Benz Bank, Stuttgart
- mh plus Betriebskrankenkasse, Ludwigsburg
- Nespresso Boutique, Stuttgart
- Porsche, Zuffenhausen
- Raabe Verlag, Stuttgart
- Royal Business GmbH, Rott am Inn
- Sparkassen-Akademie Stuttgart
- Sparkasse Schwäbisch Hall-Crailsheim
- Stadt Schwäbisch Hall und Stadtwerke Schwäbisch Hall
- Studentenwerk Ulm
- Techniker Krankenkasse, Heilbronn
- Universitätsklinikum Ulm
- Wala Heilmittel GmbH, Bad Boll
- W.L. Gore & Associates GmbH, Putzbrunn
- Zollfahndungsamt, Stuttgart



Feedback von erfolgreichen Ausbildungsteilnehmerinnen

*Mich hat die 5 Elemente Ernährung voll im Griff und ich bin total begeistert und überzeugt. An meinem ersten Wochenende der Ausbildung dachte ich, das verstehe ich nie – und heute verstehe ich es nicht nur – Nein ich lebe es mit Begeisterung und gebe mein Wissen gerne in Form von Ernährungsberatungen, Vorträgen und Kochkursen weiter. Liebe Isabel.....vielen Dank noch einmal für DEINE TOLLE AUSBILDUNG und die schönen gemeinsamen Wochenenden – **Claudia Seufert 2011***

*Anfangs dachte ich, du sprichst die Sprache eines Landes, das erst noch entdeckt werden muß. Aber du hast im Laufe der Zeit im 5-Elemente-Ausbildungslehrgang alles so hervorragend übersetzt, dass man es einfach verstehen muss... Einfach nochmals Danke, es ist inzwischen nahezu ein Teil von mir geworden und es macht mir sehr viel Spaß das Wissen in der Praxis umzusetzen – **Aloisia Bosek 2011***

*Bin richtig froh, dass ich diesen Kurs absolvieren durfte und ich so neue Erkenntnisse gewinnen konnte, aber auch eine andere bewusstere Sichtweise – **Alex Bauer 2012***

Feedback von erfolgreichen Fortbildungsteilnehmerinnen

*Ich bin restlos begeistert mit wie viel Liebe, Know how, Erfahrungswerten und großer Professionalität Isabel Ockert diese Lehre in ein äußerst übersichtliches Konzept verpackt hat! Zudem stellt sie ihre Unterlagen für eine hervorragende Beratung, samt ihrem Wissen und ihren Erkenntnissen zur Verfügung! Besser kann es gar nicht sein, denn ich weiß was es heißt, eine äußerst umfassende und uns "Westlern" fremde Materie, in ein so klares Konzept zu verarbeiten und es dann auch strukturiert zu vermitteln! Herzliche Gratulation Isabel und vielen Dank für die große Arbeit und Hingabe an die Menschheit! Alles Gute und nochmals vielen herzlichen Dank für dein ausgezeichnetes START-UP-Seminar in Backnang bei Stuttgart – **Claudia Mayr 2011***

*Liebe Isabel, das war ein sehr spannendes, fröhliches und ausgesprochen informatives Wochenende - vielen Dank dafür! Deine wertvollen Tipps rund um die Themen Kochen und Beratung, Deine fachlichen Kenntnisse verbunden mit Deiner warmherzigen Art haben das Training zum Genuss gemacht. Ich bin sehr inspiriert und motiviert wieder in Hamburg eingetroffen - und bin voller Tatendrang am Umsetzen – **Karin Midwer 2012***



Anmeldeformular zur Ausbildung Ganzheitliche/r Ernährungsberater/-in mit Schwerpunkt 5-Elemente-Ernährung

Hiermit melde ich mich verbindlich zur Komplett-Ausbildung 5-Elemente an:

Das Modul 1 besuche ich am 22.02. / 23. und 24.02.2019
oder am: 28.06. / 29. und 30.06.2019

Wenn Sie bis spätestens Januar 2019 komplett buchen, erhalten Sie das Basis-Seminar geschenkt. In allen anderen Fällen bitte separat anmelden unter: <http://www.kocherlebnisse.de/produktkategorie/kochkurse-seminare/>

Name

Vorname

Geburtsdatum

Beruf

PLZ / Ort

Straße

E-Mail

Web / Internet-Präsenz

Telefon

mobil

Telefax

Datum, Unterschrift für die Anmeldung sowie AGB's gelesen

Ausbildungskosten und Zahlungsweise:

Die Ausbildungsgebühr für Modul 2 bis Modul 7 beträgt 2.890,00 Euro inkl. MwSt. inkludiert ist die Nutzung der Datenbank für ein Jahr und die Tagungs- und Verpflegungspauschale.

Verschiedene Zahlungsmöglichkeiten stehen zur Auswahl – **bitte ankreuzen !!!**

Einmal-Zahlung mit Nachlass = 2.600,00 Euro bei Anmeldung fällig.

In vier Raten zu je 722,50 Euro inkl. MwSt. ohne Aufschlag.
Erste Rate bei Anmeldung, drei weitere Raten im Sept., Nov. und Januar.

In sechs Raten zu je 500,00 Euro inkl. MwSt. mit Aufschlag.
Erste Rate bei Anmeldung, fünf weitere Raten im Sept., Nov., Jan., März und Mai.

Anmelde-Formular bitte einscannen oder fotografieren und mailen an:
isabel@isabel-ockert.de oder per Post senden.