



AUS- und WEITERBILDUNG 5-Elemente-Ernährung 2021 - 2022

Ganzheitliche Ernährungsberatung
mit Schwerpunkt TCM / 5-Elemente-Küche

**Jetzt als Kombination Präsenz- und Online-Kurs realisierbar.
ONLINE und OFFLINE Module wechseln sich ab.**



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 bin immer noch 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.

Besondere Highlights dieser Weiterbildung

1. Bei den Präsenz-Seminar-Wochenenden werden wir uns die eigene Seminar-Verpflegung selbst zubereiten. Die Kosten hierfür sind in der Ausbildungsgebühr inkludiert. Das Aufräumen der Küche übernimmt das Service-Personal.
2. Wo andere Seminare enden... beginnt es in dieser Ausbildung interessant zu werden. Sie erhalten umfangreiche Unterlagen, damit Sie später in der Ernährungsberatung alle notwendigen Vorlagen zur Erstellung einer Ernährungs-Mappe besitzen und Sie erhalten Zugriff zur 5-Elemente-Datenbank und den Rezepten sowie Ernährungsplänen.
3. Wir kombinieren OFFLINE und ONLINE-Seminar-Wochenenden. Es entfallen dadurch einige Reise- und Übernachtungskosten. Die ONLINE-Seminare beinhalten die wichtigen Theorie-Lektionen und diese werden auch als Video aufgezeichnet. Dadurch haben Sie vom Herzstück der TCM (Physiologie + Pathologie) bleibendes Lehr- und Unterrichtsmaterial... das ist besser als nur einmal live im Seminar erlebt.

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 zur Durchführung von Kochkursen, Workshops und für die Tätigkeit in der persönlichen Ernährungsberatung.

Ideale Zusatzausbildung für Therapeuten, Gastronomen & Co

Unsere Kursteilnehmer aus den Bereichen Gesundheits- und Lebensberater, Beschäftigte im Wellness & Prävention-Sektor sowie Naturheiler, 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.



OST und WEST vereint... diese Ausbildung umfasst beide Aspekte

Die Ausbildungsinhalte über Physiologie und Pathologie der TCM sowie Zungen- und Gesichtsdiagnostik 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 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 angeboten und kann alternativ auch während des Lehrgangs besucht werden.

Ab Modul 2 startet dann offiziell der Ausbildungslehrgang der weitere drei Präsenz-Wochenenden und drei Online-Termine umfasst.

- ✦ **Modul 1 = Intensiv-Seminar** und Einstieg in die 5-Elemente-Küche als Praxis-Seminar in Theorie und Kochpraxis. Aktuell steht folgender Termin fest: 20./21. März 2021 und weitere folgen für 2021 in Kürze.
- ✦ **Präsenzlehrgänge vor Ort**
Drei Seminar-Wochenenden finden als Präsenz-Lehrgänge statt. Im Oktober 2021 starten wir und treffen uns dann wieder im März und Juli 2022. Dazwischen findet Online-Unterricht statt.
- ✦ **NEU – NEU Kombination Präsenzlehrgang und Online-Learning + Video-Thek**
Drei Termine werden ONLINE als Live-Learning durchgeführt. Wir treffen uns dabei in einem virtuellen Seminarraum im November 2021 sowie Januar und Mai 2022. Während der ganzen Zeit steht den Teilnehmern zusätzlich ein Login zur **Video-Thek** mit allen Themen zur Verfügung. Dieser Zugriff bleibt den Kurs-Teilnehmern DAUERHAFT als Wissens- und Lerntool erhalten. Regelmäßige Austausch-Online-Termine sind ebenfalls inkludiert.



Das Basis-Seminar = Modul 1

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



Sie erhalten wertvolle Tipps zum Kochmanagement, Ideen für die schnelle Küche und Umsetzung im Berufsalltag...



... und jede Menge Warenkunde !!!

Nächster Termin / weitere in Planung

In Fellbach / Nähe Stuttgart:
20. und 21. März 2021



Anmeldung zu einem dieser Basis-Seminar unter:

www.isabel-ockert.de im Shop bei den Tickets oder per Mail unter info@isabel-ockert.de



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 im Shop unter:
www.isabel-ockert.de

Weitere Empfehlungen:

Ein interessantes eBook über die 5 Sprachen unserer Kommunikation mit sehr viel Hintergrundwissen der TCM. Denn die Philosophie der 5-Elemente lässt sich "nicht nur" in der Küche umsetzen.

<https://bit.ly/2GOTKJh>

Und dann gibt es auch noch ein Hörbuch für den ersten Einstieg in die Welt der 5-Elemente in Zusammenhang auf unsere Emotionen - und wie der Bauch den Kopf bestimmt. Da gibt es 2,5 Stunden geballtes Wissen und einen Einblick in diese ganzheitliche Philosophie:

Hier der Link zum Hörbuch:

<https://bit.ly/2KmjK5Q>

Besuchen Sie meine Webinar- und Video-Akademie bei edudip:

Dort finden Sie für eine kleine Investition eine Vielzahl von Online-Webinaren und Video-Kurse mit sehr viel Download-Material zu ganz unterschiedlichen Themen.

<https://www.edudip.market/academy/isabel.ockert>



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

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 und für FULIB®-Berater/-innen die Grundkenntnisse der TCM erwerben möchten.

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

2-Tages-Seminar Samstag und Sonntag in Deutschland bei Stuttgart: 20. und 21. März 2021

- ⤴ 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
- ⤴ Samstag 10-18 Uhr, Sonntag 10-16 Uhr jeweils inkl. Working-Lunch und Zubereitung des gemeinsamen Mittagessens an beiden Tagen
- ⤴ INVESTITION: 220,00 Euro für das Einzel-Ticket oder 390,00 Euro inkl. MwSt für 2 Personen inkl. Seminar-Verpflegung
- ⤴ Tickets unter www.isabel-ockert.de oder per Mail anmelden: info@isabel-ockert.de



Ausbildungsstart mit Modul 2 im Oktober 2021 als Präsenz-Lehrgang

Einführung in die TCM – Vertiefung des Lernstoffes und Einstieg in die TCM-Physiologie inklusive Einblick in die Psychologie

- ⤴ 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
- ⤴ Stress-Typen in der TCM
- ⤴ Einstieg in die Physiologie von Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser

2-Tages-Seminar am Samstag 09.10. und Sonntag 10.10.2020

- ⤴ Seminar-Zeiten: Samstag 10-18 Uhr und Sonntag 10-16 Uhr inkl. Working-Lunch
- ⤴ Zusätzlich stehen die ganzen Themen der Ausbildung als Video-Lektionen in der Video-Thek den Teilnehmern als Wissensool zur Verfügung um auch zuhause den Lernstoff zu wiederholen, aufzufrischen, dran zu bleiben...

Theoretische Themen der TCM Modul 3 + 4 als ONLINE-Learning-Seminare inkl. Video-Aufzeichnung

Physiologie und Pathologie

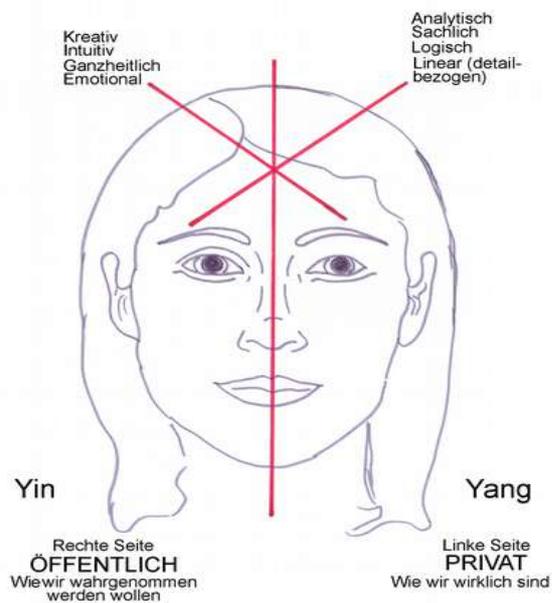
- ⤴ Organfunktionen und Körpersubstanzen
- ⤴ Studium der TCM-Syndrome der einzelnen Organe und Funktionskreise
- ⤴ Erd-Element: Milz, Magen und Pankreas
- ⤴ Holz-Element: Leber und Gallenblase
- ⤴ Feuer-Element: Herz und Dünndarm
- ⤴ Metall-Element: Lunge und Dickdarm
- ⤴ Wasser-Element: Niere und Blase

Samstag, 20.11.2021 und Samstag, 15. Januar 2022 als Online-Kurs

- ⤴ Insgesamt 5 Stunden Online-Seminar: 10-12 Uhr / 14-15.30 Uhr / 16.30-18 Uhr
- ⤴ Zur Vertiefung auch als Video-Lektionen in der Video-Thek dauerhaft verfügbar.



Modul 5 – Grundkenntnisse in pathologische Gesichts-Diagnose und das charakterliche Gesichterlesen sowie Zungen-Diagnostik der TCM als Präsenz-Lehrgang im März 2022



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, 12.03. und Sonntag 13.03.2022

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



Modul 6 – Umsetzung der Ernährungsberatung als Online-Seminar / Intensiv-Kurs inkl. Video-Aufzeichnung

Eine Live-Beratung mit einem Klienten wird von mir mit ZOOM online durchgeführt, aufgezeichnet und Euch das Video übermittelt. Das Ansehen des Videos ist die Hausaufgabe VOR unserem Online-Seminar-Tag.

Dann zeige ich Euch im Online-Seminar step by step auf, wie die Ausarbeitung der Ernährungsmappe erfolgt.

Zudem gibt es von diesem Seminar-Tag auch eine Video-Aufzeichnung. Sobald Ihr dann selbst in die Beratungstätigkeit startet, habt Ihr einen Musterfall von A-Z ausgearbeitet und zusätzlich die Video-Aufzeichnungen. So bleibt Euch diese Ausarbeitung dauerhaft als Muster und das ist wesentlich lernintensiver als bei einem Präsenz-Wochenende.

Zudem gibt es alle notwendigen Werkzeuge und Vorlagen auf einem **Daten-Stick** für die Umsetzung der Ernährungsberatung.

Umsetzung der Ernährungsberatung

- ⤴ Struktur und Ablauf der Ernährungsberatung
- ⤴ Fragestellung bei der Befunderhebung mittels 12-seitigem Befundbogen
- ⤴ Live-Befund mit einem externen Klienten als Video-Aufzeichnung
- ⤴ gemeinsame Ausarbeitung des Ernährungsfalles

Samstag, 14.05.2022 als Online-Kurs

- ⤴ Insgesamt 5 Stunden Online-Seminar: 10-12 Uhr / 14-15.30 Uhr / 16.30-18 Uhr

Übermittlung der Projekt-Arbeit = 6 Wochen Zeit für die Abschlussarbeit

Für den Abschluss der Ausbildung mit Zertifikat gilt es die Projekt-Arbeit zu bearbeiten. Hier geht es darum, einen Ernährungsfall selbst komplett zu lösen. Nach unserem Seminar-Tag sind die Kursteilnehmer dafür startklar. Die Zusendung der Projekt-Arbeit erfolgt und es stehen dafür 6 Wochen zur Verfügung. Die Rücksendung muss bis 19.06.2021 erfolgen.



Modul 7 – Westliche Aspekte - Ost trifft West als 2-Tages-Seminar im Juli 2022

- ⤴ Fit und leistungsfähig im Berufsalltag – Work-Life-Balance – das FULIB-Konzept
- ⤴ Ernährungsrichtlinien Powerfood und Brainfood – Gegenüberstellung der Speisepläne bei geistiger oder körperlicher Arbeit
- ⤴ Kurzportrait alternativer Ernährungsformen – was verbirgt sich hinter Makrobiotik, Rohkost, Vollwertküche & Co
- ⤴ Kurzer Einblick in die Formen der Ernährung / Schwangerschaft, Stillzeit, Kleinkind, vom Schulkind bis zum Teenie, Sportler, Wechseljahre, Alter etc.
- ⤴ Nahrungsintoleranzen und Umgang mit Allergien
- ⤴ Abschluss der Ausbildung
Übergabe der Teilnahme-Bescheinigung / Daten-Stick für die Ausarbeitung von Ernährungsberatungen sowie bei erfolgreichem Abschluss durch die Projekt-Arbeit = Zertifikat zum/r Ernährungsberater/in
- ⤴ Durchsprache des Ernährungsfalles aus der Projekt-Arbeit

2-Tages-Seminar am Samstag 09.07. und Sonntag 10.07.2022

- ⤴ 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, Nahrungstoleranzen, 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 und Kombination aus Online-Kursen und Präsenz-Lehrgängen. Zudem DAUERHAFTER Zugriff auf die **Video-Thek** mit 11 Kapiteln, 57 Lektionen und Videos und mp3-Hördateien mit einer Laufzeit von über 27 Stunden.
- ✦ Eine Dozentin, die Praxis-Wissen vermittelt, das weit über den Lehrstoff hinaus reicht.
- ✦ Viele ganzheitlichen Lebens-Tipps... denn „nicht nur“ der Ernährungsstil sondern auch unser Lebensstil ist entscheidend !
- ✦ Praxis-Kochworkshops sind im Lehrgang inkludiert. Wir bereiten an den Präsenz-Wochenenden unsere Seminar-Verpflegung selbst zu.
- ✦ Den Absolventen steht die 5-Elemente-Datenbank als ONLINE-Werkzeug zur Ausarbeitung der Ernährungsberatung zur Verfügung.
- ✦ Die Teilnehmer erhalten günstige Sonderkonditionen auf die Verlagsprodukte des isaverlages.



KOMPLETT-ZAHLUNG

Für die Sofort-Zahlung in einer Rate erhalten Sie auf den Kurspreis in Höhe von 2,890,00 Euro inkl. MwSt. einen Sonder-Nachlass von 10% und bezahlen dann **2.600,00 Euro in einer Rate** für den Lehrgang bei Anmeldung.

Es besteht auch die Möglichkeit zur Ratenzahlung

Zahlung in vier Raten ohne Aufschlag = 4 x 722,50 Euro inkl. MwSt.

Erste Rate bei Anmeldung, zweite Rate zum Modul 2 im Oktober, 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 Oktober, 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.

VERANSTALTUNGORT für die Präsenz-Lehrgänge in Stuttgart:

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:

Samstag 10⁰⁰ - 18⁰⁰ Uhr
Sonntag 10⁰⁰ - 16⁰⁰ Uhr

Übernachtungsmöglichkeiten:

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



Anmeldebedingungen - AGB

Ihr Ausbildungsplatz ist verbindlich für Sie reserviert und Sie bestätigen unsere AGB's sobald die schriftliche Anmeldung vorliegt und/oder der Zahlungsbetrag 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 und Rechnung mit der Aufforderung zur Zahlung oder bei Vorkasse eine Quittierung Ihrer Zahlung. Die Ausbildungsgebühr beinhaltet die Teilnahme am Unterricht sowie alle schriftlichen Unterlagen einschl. der Prüfungsgebühr sowie den Zugang zur Datenbank für ein Jahr und Zugriff auf die Video-Thek.

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. Der Zugriff zur Video-Thek entfällt.

Bei Nichterscheinen oder Kursabbruch ist die volle Ausbildungsgebühr zu zahlen. Dafür bleibt aber der Zugriff zur Video-Thek erhalten.

Wir bieten Ihnen in diesem Fall die Möglichkeit, die Präsenz-Seminar der Ausbildung zu einem späteren Zeitpunkt nachzuholen.

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
Mobile Kochschule
Seminarleiterin, Dozentin, Autorin & Verlegerin

Saarstraße 10, D-71679 Asperg

Fon +49 (0) 7141 – 48 79 423

mobil +49 (0) 171 – 828 4667

E-Mail: info@isabel-ockert.de

Internet-Adressen:

www.isabel-ockert.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
- **Entwicklerin des FULIB-Konzeptes**

FULIB steht für **Fit und leistungsfähig im Beruf** und **Fit und leicht in Balance** und wurde von der Kochschule Isabel Ockert 2017 entwickelt.

Hier haben Sie nach der Ausbildung die Möglichkeit zur Weiterbildung und bekommen ein **Business-in-the-Box-Modell** für die erfolgreiche Umsetzung.

Weitere Infos finden Sie unter: www.fulib.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 20. und 21. März 2021
in Deutschland / nahe Stuttgart

Ich melde mich zum Basis-Seminar separat an. **Anmeldung unter:**
<https://bit.ly/2DxN2nR>

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, Tagungs- und Verpflegungspauschale, die Prüfungsgebühr und die Video-Thek.

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 Okt., Nov. und Januar.

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

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