



Ausbildungsbeschreibung

Ernährungs-Coach



Tübinger Akademie
für Weiterbildung

Inhalte der Weiterbildung: Ernährungs-Coach



Teil 1: Ernährungsberater (EB)

1. Einstieg u. Kommunikation 1 Tag	2. Kommunikation 3 Tage	3. Ernährung 3 Tage	4. Coaching-Grundlagen 3 Tage
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kennenlernen ▪ Ausbildungsüberblick ▪ Die Bedeutung der Ernährung für die Gesundheit ▪ Der Unterschied zwischen Coaching und Beratung ▪ Hui Chun Gong 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundlagen der Kommunikation ▪ Kommunikations-Modelle ▪ Wahrnehmungs-Training ▪ Kalibrieren und Rapport halten ▪ Fragetechnik ▪ Ich-Botschaften ▪ Gesprächsführung ▪ Positive Sprache ▪ Erste Coachingsequenzen ▪ Hui Chun Gong 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ernährungsphysiologie ▪ Ernährungsprotokoll ▪ Individueller Energiebedarf ▪ Ernährungsempfehlungen ▪ Somatische Intelligenz ▪ Essen und Psyche ▪ Gewichtsregulation ▪ Kühlschrankscheck ▪ Einkaufsberatung ▪ Säure-Basen-Haushalt ▪ XCO-Training/Nordic Walking 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Coaching-Grundlagen ▪ Erstkontakt und Vorgespräch ▪ Auftragsklärung ▪ Metamodell ▪ NLP und Gesundheit ▪ Erarbeiten positiver und realistischer Gesundheitsziele ▪ Diät-Strategie: „Nein-Sagen“ ▪ Live-Coaching ▪ Hui Chun Gong ▪ Entspannung

Teil 2: Aufbau zum Ernährungs -Coach (ECA)

5. Coaching-Vertiefung 3 Tage	6. Ernährung II 3 Tage	7. Marketing 1,5 Tage	8. Ernährung III 3 Tage
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Problemfeld-Analyse nach dem systemischen Ansatz ▪ Glaubenssätze ändern ▪ Prozess-Kompetenz ▪ Coaching-Beziehung und Interaktive Fähigkeiten ▪ Symptom-Deutung und Symptom-Reframing ▪ Live-Coaching ▪ Entspannung ▪ Hui Chun Gong 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zielgruppenspezifische Ernährung: Kinder, Jugendliche, Wechseljahre, Senioren ▪ Alternative Ernährungsformen: Vollwert, Vegetarisch, Vegan, Rohkost, ▪ Lebensmittelkunde ▪ Lehrküche mit Rezepten ▪ Gefahren der modernen Züchtung und Gentechnik ▪ Ökologischer Landbau Strahlenbelastung und Ernährung 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grundlagen Marketing ▪ An Zielgruppen ausgerichtetes Marketing ▪ Persönliches Coaching- Profil ▪ Werbung: Flyer, Visitenkarte, Homepage und mehr ▪ Professionelle Öffentlichkeitsarbeit ▪ Praktische Beispiele ▪ Angebotsgestaltung für Firmen 	<p>Ernährungsbedingte Krankheiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Darmerkrankungen ▪ Metabolisches Syndrom ▪ Krebs, Osteoporose ▪ Nahrungsmittelallergien und Nahrungsmittelintoleranzen ▪ Autoimmunerkrankungen ▪ Möglichkeiten der Diagnostik ▪ Beratungsgespräch führen ▪ Lehrküche
<p>9. Abschluss 2,5 Tage Live- coaching, Präsentation, Feedbackrunde, Abschluss und Verleihung der Zertifikate</p>			

Die Termine und Themen können sich ändern.

A. Die ganzheitliche Ernährungs-Coach-Ausbildung

Vorwort

Gesundheit erweist sich als wirksamer und notwendiger Gegenpol, wenn Stressfaktoren und ungesunde Lebensweisen unseren Alltag immer stärker prägen.

Gesundheit ist dabei mehr als die Abwesenheit von Krankheit: Ein Zustand psychischen, geistigen und sozialen Wohlbefindens. Als wesentliche Säulen der Gesundheit gelten: Zugehörigkeit, (Familie, Freunde etc.), Wertschätzung und Anerkennung, Bewegung, Entspannung und vor allem die Ernährung. Wir essen nicht nur um satt zu werden, sondern führen damit unserem Körper all das zu, was er braucht, um optimal zu funktionieren und um die gestiegenen beruflichen und auch privaten Anforderungen bewältigen zu können.

Berufsbild Ernährungs-Coach

Was ist der Unterschied zwischen unserer neuen Ausbildung zum **Ernährungs-Coach** und den bisherigen Schulungen zum Ernährungsberater? **Der Ernährungs-Coach** verfügt sowohl über das fachliche Wissen des Ernährungsberaters, als auch über ein ganzheitliches Verständnis von gesunder Ernährung. **Ernährungs-Coaches** können den Menschen in seiner Ganzheit und seinem Umfeld wahrnehmen. Das bedeutet: Sie bieten eine passgenaue Ernährungsberatung und gewährleisten zusätzlich die Umsetzung in den Alltag.

Es gibt viele Gründe, warum es Menschen nicht gelingt, ihre Ernährung um zu stellen. Diese müssen erkannt, berücksichtigt und bearbeitet werden. Dann erst ist eine Änderung möglich. Vor allem bei ernährungsbedingten Krankheiten brauchen **Ernährungs-Coaches** ein fundiertes Coaching- und Kommunikationswissen, um Ratsuchende zu motivieren, erreichbare Ziele zu vereinbaren, verständnisvoll auf vorübergehendes Scheitern zu reagieren und den Veränderungsprozess kompetent zu begleiten.

Wer heute professionell als **Ernährungs-Coach** tätig ist, muss deswegen über folgende Fähigkeiten und Kenntnisse verfügen:

- Einfühlungsvermögen und die Bereitschaft, sich auf unterschiedlichste Menschen einzustellen
- Beratungs-, Motivations- und Coaching-Kompetenzen
- Kenntnisse der Grundlagen unserer Ernährung
- Ernährungs-Bedarfe spezifischer Zielgruppen
- Einfluss der Ernährung auf Leistungsfähigkeit, Gesundheit und Verhinderung von Krankheiten
- Zielgerichtetes Marketing und professionelle Öffentlichkeitsarbeit

Die äußerst interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit macht dieses neue Berufsbild zu einem innovativen und spannenden Zukunftsberuf.

Ernährungs-Coaches mit dem DIN ISO - Zertifikat der Tübinger Akademie für Weiterbildung verfügen über optimale berufliche Chancen, denn sie arbeiten in Tätigkeitsfeldern mit enormem Zukunftspotenzial:

Im Bereich der Kooperation mit Ärzten oder Physio-Therapeuten, im gesamten Rehabilitationsbereich und in der Prävention sowie der Beratung und Betreuung im Rahmen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements und des „Personal Coaching“.

Die Ausbildung zum Ernährungs-Coach bei der Tübinger Akademie

Unsere Weiterbildung zum Ernährungs-Coach entspricht den oben genannten Anforderungskriterien. Mit 22 Seminartagen gehört diese Weiterbildung zu den intensivsten und nachhaltigen Qualifizierungen auf dem Gesundheits-Markt. Wir sind zertifiziert nach AZAV, DIN ISO 9001 und DIN ISO 29990:2010.



Die Ausbildung zeichnet sich insbesondere durch folgende Aspekte aus:

- Kein anonymes, praxisfremdes Fernstudium, sondern ein lern- und übungintensives Präsenztraining
- Qualifizierte Trainer/innen mit langjähriger praktischer Erfahrung: Über uns erfahren Sie mehr auf unserer Homepage www.tuebinger-akademie.com/gesundheit unter „Trainerteam“
- Begleitung, Training und Beratung durch den spezialisierten Arzt Dr. König, Chirurg, Kinesiologe und Ernährungsmediziner
- Gelernt wird in kleinen Gruppen. Das bedeutet: Lernen in vertrauter Kurs-Atmosphäre und optimale Übungs-Begleitung durch unsere Trainer/innen.
- Coaching-Kompetenz und Motivationstechniken sind wesentliche Elemente dieser Weiterbildung. Dazu gehören:
 - Professionelle Beratung in Theorie und Praxis
 - Projektarbeit
 - Klein-Gruppen-Treffen
 - Viele Übungssequenzen und Live-Coaching
 - Feedbacks für individuelle Stärken und persönliche Entwicklungspotenziale
- Kompetente Planung und Durchführung unterschiedlicher Ernährungs-Angebote für Einzelpersonen und Gruppen durch Vielfalt der präventiven und gesundheitsfördernden Methoden und ein breit gefächertes Lehrangebot
- Abwechslungsreiche und zielgruppenspezifische Kombinationsmöglichkeiten von traditionellen asiatische Bewegungsformen (Hui Chun Gong) mit Nordic Walking und Entspannungstechniken
- Leicht verständliche, gut strukturierte und bebilderte Teilnehmer-Unterlagen in Farbe als unterstützende Lernmaterialien

Zielgruppen

Die Qualifizierung zum **Ernährungs-Coach** richtet sich insbesondere an Personen, die Ernährungsberatung und Coaching im Gesundheitsbereich zur Erweiterung ihres professionellen Handlungsrepertoires einsetzen möchten:

- **Beratung und Coaching:** Trainer/innen, Sozialpädagogen, (Schul-) Sozialarbeiter, Erzieher/innen, Psychologen/innen, Therapeuten/innen, Supervisoren, Familienhelfer/innen, Seelsorger/innen, Diakone, Pfarrer/innen...
- **Medizin und Pflege:** Arzthelferinnen, Krankenpfleger, Krankenschwestern, Krankengymnasten, Physiotherapeuten, Hebammen, Heilpraktiker...
- **Sport und Bewegung:** z.B. Sportlehrer, Übungsleiter/innen, Sporttherapeuten, Ergotherapeuten, Fitnesstrainer...
- **Gesundheit und Wellness:** Wellnesstrainer/innen, Ernährungsberater/innen und Gesundheitsberater/innen als Aufbau und Ergänzung zu ihrem bisherigen Angebot
- **Und an alle**, die sich mit ihrer eigenen Ernährung aktiv auseinandersetzen und diese optimieren wollen.

Anwendungsbereiche

- Ernährungs-Coach in der eigenen Organisation oder im eigenen Unternehmen
- Kooperation z.B. mit Gesundheitshäusern und Seminarhotels, Kureinrichtungen, Ferienclubs, Fitnesscenter, Kosmetikstudios
- Kooperation mit Arzt- und Psychotherapiepraxen, Krankenhäusern und Reha-Zentren, Zentren für Naturheilkunde
- Kooperation mit Physiotherapie- und Massagepraxen
- Betriebliche Gesundheitsvorsorge und betriebliches Ernährungscoaching
- Freie Angebote: z. B. für Weiterbildungseinrichtungen vor Ort wie Volkshochschulen, Familienbildungsstätten sowie Angebote für spezifische Zielgruppen (z.B. ältere Menschen, adipöse Kinder, Menschen mit Unverträglichkeiten usw.)
- Angebote für einzelne Menschen (Personal- oder Fitness-Coaching)
- In eigener Praxis als Ernährungscoach oder als ergänzendes Angebot

Unsere bisherigen Erfahrungen haben gezeigt, dass die Kombination von Ernährung und Coaching auch eine sehr gute Möglichkeit bietet, nach einer beruflichen Pause wieder ganz oder teilweise **ins Berufsleben einzusteigen**. Auch für Personen, die aus ihrer bisherigen Berufstätigkeit umsteigen wollen, bietet die Ausbildung eine **Ausgangsbasis für die berufliche Weiterentwicklung oder Neuorientierung**.

Fördermöglichkeiten

1. ESF Förderung jetzt neu: 25%-50% Ermäßigung

Für diese Weiterbildungen haben wir die neue ESF-Förderung bereits beantragt. Die aktuellen Fördervoraussetzungen sind folgende:

- Beschäftigte aus Unternehmen, wobei entweder der Beschäftigungsort oder der Wohnort der Teilnehmenden in Baden-Württemberg liegen muss.
- Unternehmerinnen und Unternehmer einschließlich Freiberuflerinnen und Freiberufler, die ihren Unternehmenssitz oder Wohnort in Baden-Württemberg haben.
- Gründungswillige, die in Baden-Württemberg wohnhaft oder beschäftigt sind.
- Wiedereinsteigerinnen und Wiedereinsteiger, die in Baden-Württemberg wohnen

Neu ist: 50% Förderungen bekommen Teilnehmende, die mindestens das **55.** Lebensjahr vollendet haben oder bis Ende des Kurse **55** werden und **Teilnehmende ohne Berufsabschluss**. Alle anderen Teilnehmende, die obigen Kriterien erfüllen, bekommen **25% Ermäßigung**.

Es wird vom Ministerium „ausdrücklich begrüßt, wenn Teilnehmende mehrere Fachkurse absolvieren.“

2. Bildungsurlaub

Die Tübinger Akademie ist anerkannt als Bildungseinrichtung nach dem neuen baden-württembergischen Bildungszeitgesetz. Das bedeutet: Sie können für diese Weiterbildung zusätzlich bis zu 5 Urlaubstage **bezahlten Bildungsurlaub** pro Jahr nehmen.

3. Bildungsgutschein

Die Ausbildung ist außerdem zertifiziert als AZAV- Bildungsmaßnahme sowie nach dem Qualifizierungschancengesetz (für Angestellte) der Agentur für Arbeit und dem Jobcenter sowie nach DIN ISO 9001:2015 und wird im Kursnet geführt.



Kofinanziert von der Europäischen Union

Kofinanziert vom Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus



Wir beraten Sie gerne persönlich! Telefon: 07121 600131

B. Die Ausbildungsschwerpunkte

Unser Ausbildungs-Curriculum vermittelt umfassende Aspekte einer gesunden Ernährung unter Berücksichtigung von aktuellen Trends wie z.B. „vegane Ernährung“ oder „ernährungsbedingte Krankheiten“ mit dem Ziel, dass Sie eine kompetente Ernährungsberatung durchführen und Ihre Klienten/Kunden mit Coaching bei der Umsetzung unterstützend begleiten können.

Außerdem erleben Sie selbst ungewohnte Lebensmittel wie z.B. Urgetreide oder gesundheitsfördernde Öle, die Sie in unserer Lehrküche selbst verarbeiten und verkosten können. So erfahren Sie, welche Auswirkungen eine Ernährungsumstellung mit sich bringt und inwieweit Krankheiten damit kuriert oder die Heilung unterstützt werden kann. Parallel dazu lernen Sie zentrale Beratungs- und Coachingkompetenzen. Bewegungs- und Entspannungsübungen sind in die Kurs-Einheiten integriert.

Methoden und Inhalte von A bis Z

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| ◆ Alternative Ernährungsformen | ◆ Lehrküche |
| ◆ Angebotserstellung | ◆ Marketing |
| ◆ Atemübungen | ◆ Metabolisches Syndrom |
| ◆ Bewegungspausen | ◆ Nahrungsmittelallergien |
| ◆ Beratungssetting | ◆ NLP-Formate |
| ◆ Brain Gym | ◆ Praxisprojekt |
| ◆ Coaching-Techniken | ◆ Qi Gong |
| ◆ Coaching-Profil | ◆ Rhythmik |
| ◆ Entspannung | ◆ Säure-Basen-Haushalt |
| ◆ Ernährungsbedingte Krankheiten | ◆ Somatische Intelligenz |
| ◆ Ernährungsgrundlagen | ◆ Wahrnehmungsschulung |
| ◆ Gesprächsführung | ◆ XCO-Training |
| ◆ Gruppenarbeit | ◆ Zielgruppenspezifische Ernährung |

Coaching

- Grundlagen der Beratung: Wahrnehmungsschulung, Kommunikationsmodelle, Feedback- und Fragetechniken
- Gesprächsführung: Gesprächsleitfäden, schwierige Gesprächssituationen
- Grundlagen des Coachings: Prozess, Setting, Vertrag, Zieldefinition, verschiedene Interventionen, Ressourcenorientierung, Erfolgskontrolle, Abschluss etc.
- Zielgruppen: wie z.B. Kinder / Jugendliche, Wechseljahre, 50+, Senioren etc.
- Ernährungsbedingte Krankheiten wie z.B. metabolisches Syndrom, Darmerkrankungen, Herz-Kreislaufkrankungen, Krebs, Osteoporose, Säure-Basen-Haushalt, Nahrungsmittelallergien und Intoleranzen, Autoimmunerkrankungen, Stressbelastung durch Strahlung (Handy, Mobilmast, Elektromog)
- Alternative Ernährungsformen wie Vollwert, Vegetarisch, Vegan, Rohkost und Gewichtsreduktionsprogramme
- Marketing: Ausgangs- und Zielgruppenanalyse, Planung der Coaching-Angebote, Erstellung des eigenen Coachingprofils, Darstellung des Angebots nach Aussen.

Ernährung

- **Grundlagen der Ernährung**

Sie lernen die ernährungsphysiologischen Grundlagen kennen, die Mechanismen unseres Stoffwechsels sowie die zentralen Bausteine: Vitamine, sekundäre Pflanzenstoffe, Mineralstoffe, Eiweiße, Fette und Kohlenhydrate. Sie vergleichen verschiedene Formen der Gewichtsreduktion und setzen sich mit dem Säuren-Basen-Haushalt, alternativen Ernährungsformen und zielgruppenspezifischer Ernährung auseinander. Sie erhalten Hintergrundwissen für das Ernährungscoaching, Erstellen eines Ernährungs-Protokolls und einen Fragenkatalog für ein zielführendes Ernährungsgespräch an die Hand. Sie werden die Vorzüge bestimmter Lebensmittel kennen lernen und die als Superfoods bezeichnete Lebensmittel mit den heimischen Nahrungsmitteln vergleichen. Abgerundet wird die Theorie mit praktischen Fallbeispielen.

- **Ernährungsbedingte Krankheiten**

Industriell verarbeitete Nahrung enthalten oft viel Zucker, isolierte Kohlenhydrate, minderwertige Fette und eine Vielzahl an Zusatzstoffen. Diese Industrienahrung in Kombination einer Inaktivität und fehlender Stressprävention liefern die Grundlage für unsere weit verbreiteten Zivilisationserkrankungen. Dazu zählt das metabolische Syndrom, welches sich durch Diabetes Typ II, Bluthochdruck, erhöhter Cholesterinspiegel, hohe Homocysteinwerte, Herz-Kreislaufkrankungen, Fettleber, Alzheimer und sogar Krebs manifestieren kann. Diesen Krankheiten gehen chronische Entzündungsprozesse voraus, die langfristig sämtliche Körperfunktionen in Mitleidenschaft ziehen. Bei einer Ernährungsumstellung mit naturbelassenen Produkten, die viele natürliche Ballaststoffe, essentielle Mikronährstoffe und Fettsäuren und auch Vitalstoffe enthalten, können den Zivilisationskrankheiten eingegrenzt werden.

- **Nahrungsmittelallergien**

Unser Immunsystem, welches für die Abwehr von Krankheitserregern zuständig ist, reagiert bei einer Allergie mit unterschiedlichsten Symptomen auf bestimmte Substanzen, die normalerweise als harmlos gelten. Die Gründe für eine allergische Reaktion sind sehr vielfältig. Körperfremde Eiweiße wie Casein oder Gluten können allergische Reaktionen auslösen, aber auch Zusatzstoffe in der Nahrung, die bei der Nahrungsmittelproduktion verwendet werden. Mit bestimmten Diäten oder durch die Stärkung des Immunsystems lassen sich so manche Allergien in den Griff bekommen.

- **Nahrungsmittelintoleranzen**

Im Gegensatz zu einer Nahrungsmittelallergie ist der Körper bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit bzw.-intoleranz nicht in der Lage, bestimmte Nahrungsbestandteile zu verdauen oder über den Stoffwechsel zu verwerten. Die häufigsten Formen der Nahrungsmittelintoleranz sind die Laktose-, Fruktose-, Histaminunverträglichkeit und Zöliaki. Auch in diesem Fall helfen spezielle Diäten, die in dieser Ausbildung detailliert vorgestellt werden. Auch müssen Leber und Darm in ihren Funktionen mit entsprechender Ernährung und Reinigungsmaßnahmen stabilisiert werden.

- **Autoimmunerkrankungen**
In den letzten Jahren treten immer häufiger Autoimmunerkrankungen wie Hashimoto, Morbus Crohn oder Multiples Sklerose verstärkt bei jüngeren Menschen auf. Auch wenn die Ursachen noch nicht ganz geklärt sind, spielt die Ernährung und speziell die Ernährung unserer Darmbakterien eine nicht unerhebliche Rolle. Durch einen geschädigten Darm laufen die Immunprozesse nicht mehr reibungslos ab und die Immunzellen können körpereigene und körperfremde Zellen nicht mehr unterscheiden. Durch gezielte Ernährungsempfehlungen und Unterstützung des Immunsystems können diese Erkrankungen einen mildereren Verlauf nehmen und Krankheitsschübe minimieren.
- **Strahlenbelastung**
Wir sind in der heutigen mobilen Welt verschiedensten Strahlungen ausgesetzt. Durch die ständige Benutzung des Smartphones, Dect-Telefon, Mikrowellengeräte und Induktionsherde wird unser Immunsystem auf eine harte Probe gestellt. Kommen dann noch ein Handymast in Wohnnähe und ungeschirmte Leitungen hinzu, sind wir ständig gepulster Strahlung und Elektromog ausgesetzt. Durch Verhaltensänderungen mit dem Umgang der Stressoren und gezielte Atem- und Rhythmusübungen können wir zur Entspannung des Hormon- und Drüsensystems beitragen. Eine gute Sauerstoffversorgung über natürliche Nahrungsmittel verbessert zudem die Blutqualität und stärkt das Immunsystem.

3. Praktische Methoden

- **Brain Gym:** Leichte und schnelle Übungen zur Steigerung der Lern- und Konzentrationsfähigkeit, die überall eingesetzt werden können.
- **Hui Chun Gong:** Qi Gong ist eine chinesische Form der Bewegungs-, Gesundheits- und Meditationslehre, deren Wurzeln in der traditionellen chinesischen Medizin (TCM) und in der Philosophie des Taoismus liegen. Hui Chun Gong umfasst 16 Übungen zum Energieaufbau und zur inneren Balance.
- **Entspannung:** Progressive Muskelentspannung nach Jacobson, Stress-Release-Übung, Trancen und Phantasiereisen.
- **Bewegungspausen:** Aktivierung für zwischendurch, kurze und einfache Übungen für den Kreislauf, den Rücken und die Konzentrationsfähigkeit.
- **Lehrküche und Verkostung:** Neue und ungewöhnliche Rezepte werden direkt im Anschluss zubereitet und gemeinsam genossen, alte und unbekannte Nahrungsmittel werden vorgestellt und verkostet.
- **Fallbeispiele:** Anhand konkreter Fälle aus der Praxis erleben Sie die Wirksamkeit von gezielter Ernährung aufgrund qualitätsvoller und speziell ausgewählter Nahrungsmittel.

C. Fakten zur Ausbildung

Abschluss und Zertifizierung

Die Teilnehmer/innen erhalten bei erfolgreichem Abschluss der Weiterbildung das Zertifikat: **Ernährungs-Coach, Tübinger Akademie für Weiterbildung**

Voraussetzungen dafür sind:

- Die regelmäßige Teilnahme an den Kurseinheiten der beiden Weiterbildungen (max. 10% Fehlzeiten)
- Die regelmäßig besuchten Treffen in Übungsgruppen
- Die Durchführung von 3 Coaching Einheiten und deren Dokumentation in Berichtsform sowie eine Gruppenaktivität
- Die erfolgreiche Teilnahme an der Abschlussprüfung

Zeitlicher Umfang

Der EB umfasst 10 Tage (1 Tag Einstieg, 3 x 3 Tage am WE) und der Aufbau zum Ernährungs-Coach 13 Tage, (5 Module ca. alle 4 - 8 Wochen am Wochenende). Außerdem sind noch Übungsgruppen und ein begleitendes Praxisprojekt integriert.

Seminarzeiten/Termine

Beginn am allerersten Tag 10 Uhr, an den darauffolgenden Tagen und Modulen immer um 9 Uhr, Ende ca. 19.00. Der letzte Seminartag jedes Moduls endet jeweils um 17 Uhr.

Kosten insgesamt: 3350 € komplett (inkl. Raummiete und Lebensmittel für Modul 3, 7 und 8 in der Lehrküche) entweder als Gesamtpreis oder in 6 Raten.

Mit Förderung sparen Sie entweder 1675€ oder 838 €.

Ausbildungskosten: **EB 1650€** entweder komplett oder in 3 Raten

Ausbildungskosten: **ECA 1700€** entweder komplett oder in 3 Raten.

Bei einer ESF-Förderung werden die Raten entsprechend gekürzt um 25 oder 50% und von uns abgebucht. In den Ausbildungskosten sind die ausführlichen Teilnehmer-Unterlagen enthalten. Es werden keine zusätzlichen Prüfungsgebühren erhoben. Zusätzliche Leistungen wie z.B. Duplikate von Rechnungen oder Zertifikaten sowie Umbuchungen von Seminaren sind kostenpflichtig.

Anmeldung

Die Anmeldungen erfolgen jeweils in schriftlicher Form bei der Akademie für Weiterbildung. Die Anmeldungen finden Sie auf unserer Homepage zum herunterladen.

Veranstaltungsorte

Unsere Tagungsräume sind im Raum Tübingen.

Für die Ernährungsmodule 6 und 8 sind wir in einer Lehrküche in der **Freien Evangelische Schule Reutlingen (FES)**, Königstraße 27, 72766 Reutlingen.

Alle anderen Module finden voraussichtlich in der **Tanzetage** in Gomaringen statt.

Sie bekommen noch eine Anfahrtsskizze zu den einzelnen Modulen.

Für alle Fragen wenden Sie sich gerne telefonisch oder per Email an uns!

Wir stehen gerne Rede und Antwort und freuen uns auf Ihre Anfragen!

Tübinger Akademie für Weiterbildung
Friedrichstraße 7
72138 Tübingen - Kirchentellinsfurt

Tel.: 0 71 21 / 600 131
Fax: 0 71 21 / 908 360
E-Mail: info@tuebinger-akademie.de

