

Ausbildung zum ganzheitlichen Ayurveda-Naturkoch (mit Schwerpunkt auf heimische und vegetarische/vegane Küche)

Ausbildung: Ganzheitlicher Ayurveda-Naturkoch

Beginn: Mittwoch den 07.11.2018
(Anmeldeschluss: 30.09.2018)

Teilnehmer: max. **7 Personen**

Umfang: Insgesamt **18 Tage** und **140 Unterrichtseinheiten**
à 45 Min.mit Prüfungswochenende

Termine: 4 Blöcke inkl. Prüfungswochenende & praktische Tipps

Block 1	07.11.2018 - 11.11.2018 (5 Tage) (40 UE)
Block 2	13.02.2019 - 17.02.2019 (5 Tage) (40 UE)
Block 3	24.04.2019 - 28.04.2019 (5 Tage) (40 UE)
Block 4	14.06.2019 - 16.06.2019 (3 Tage) (20 UE)

Buchung: Auch besteht die Möglichkeit die Blöcke 1 bis 3 einzeln zu belegen, sofern Plätze dafür frei sind. Buchungen einer Gesamtausbildung werden besonders berücksichtigt bzw. bevorzugt. Block 4 umfasst das Prüfungswochenende und kann nicht einzeln buchen werden.

Zeiten:	Block 1	10:00 Uhr – 16:45 Uhr
	Block 2	10:00 Uhr – 16:45 Uhr
	Block 3	10:00 Uhr – 16:45 Uhr
	Block 4	10:00 Uhr – 15:15 Uhr

Zertifikat: Die Ausbildung schließt mit einer schriftlichen, sowie praktischen und mündlichen Prüfung ab. Nach erfolgreichen bestehen der Prüfung, erhält der Teilnehmer ein Abschlusszertifikat. Die Teilnahme an diesem Examen ist nicht verpflichtend, sollten Sie kein Zertifikat wünschen. Eine Abschlusszertifikat kann nur ausgestellt werden wenn alle 4 Blöcke bei Ananda absolviert wurden. Die Blockzeiten sind variabel.

Gründe und Ziele für diese Ausbildung

Die Ausbildung zum ganzheitlichen Ayurveda-Naturkoch umfasst sämtliche Aspekte der ayurvedischen Heilkunst mit Schwerpunkt Ernährung und richtet sich an alle Menschen, die ihr Wissen, Können und Verständnis dieser Lehre erweitern wollen.

Ob persönliches Interesse oder berufliche Anforderungen, wir vermitteln Ihnen die handwerklichen Fähigkeit, das theoretische Wissen, sowie Tipps und Tricks aus der Praxis, dieser traditionsreichen und zugleich modernen Lehre aus Wissenschaft, Erfahrungswerten und Philosophie, zu erlernen.

Erleben Sie Gesundheit durch bewusste Ernährung und Lebensweise. Unterrichten Sie andere Menschen in Kochkursen und Seminaren, als Dozent in Ausbildungsinstituten oder in Schulungen für Hotelküchen. Werden Sie professioneller Ayurvedakoch in einem Hotel oder legen Sie den Grundstein für Ihre eigene Selbständigkeit.

Teilnahmevoraussetzung

Es sind keine Grundkenntnisse erforderlich. Mitzubringen sind lediglich die Liebe zum Kochen, Interesse an einer gesunden Ernährung, sowie Wertschätzung für regionale und faire Lebensmittel. Erfahrungen im praktischen Kochen und Grundkenntnisse im Ayurveda sind von Vorteil, werden aber nicht vorausgesetzt.

Auszug aus den Ausbildungsinhalten

- Geschichte, Ursprung und philosophischer Hintergrund von Ayurveda
- Grundlagen von Ayurveda, Verdauungsfeuer Agni, sowie Ama & Malas
- Konstitutionslehre und Diagnosen
- Anatomie des Verdauungstraktes
- Konstitutionsbezogene Ernährungsberatung
- Rasa (Geschmack) und Virya & Vipaka
- Gewürzkunde (ayurvedisch/heimisch), Kräuterkunde inkl. Kräuterwanderung
- Therapeutisches kochen, Kochen nach Tages- und Jahreszeiten
- Entschlacken und entgiften mit Ayurveda, Pancha-Karma,
- Vegane Ernährung und ihre Vorteile (Theorie und Praxis)
- Konstitutionsbezogene Menüzusammenstellungen
- „Gute und schlechte “ Nahrungsmittelkombinationen
- Typgerechte Diät
- Ayurveda-Küche für die gehobene Gastronomie u.v.m.

Bei Fragen zu den einzelnen Blockinhalten stehe ich Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung.

Ausbildungskosten für Gesamtausbildung

Gesamt:	EUR 2.700,- (ohne Prüfungsgebühr / inkl. MwSt.)
davon anzuzahlen:	EUR 700,- (nach Erhalt der Anmeldebestätigung)
Restbetrag:	EUR 2.000,- (Vier Wochen vor Ausbildungsbeginn)
Prüfungsgebühr (gesondert):	EUR 250,- (Barzahlung Prüfungswochenende / inkl. MwSt.)

Ratenzahlung ist in Ausnahmefällen und auf Anfrage möglich. Die Ausbildungskosten beinhalten auch die Verpflegung während der Ausbildungszeit, sowie das Lehrmaterial. Die Prüfungsgebühr ist in den Gesamtkosten nicht enthalten und kann am Prüfungswochenende bar entrichtet werden.

Ausbildungskosten die Blöcke 1-3

Sie haben auch die Möglichkeit einzelne Blöcke zu belegen, sollte Sie nicht an einer Gesamtausbildung interessiert sein. Dann bitte ich Sie mit mir per Mail (Ayurveda-Naturkoch@hollard.de) oder telefonisch in Kontakt zu treten, da diese je nach Gastdozenten preislich unterschiedlich gestaltet sind. Ich verweise hier noch einmal, das Gesamtausbildungsplätze den Vorrang haben.

Unterkunft

Ferienwohnungen bzw. Pensionen/Hotels befinden sich mehrere in unmittelbarer Umgebung. Auf Anfrage sind wir gerne bei der Suche behilflich. Die Unterkunft ist in den Ausbildungskosten nicht enthalten.

Ausbildungsort

Ananda Yoga-Ayurveda-EssGenuss
Tiroler Straße 1
83435 Bad Reichenhall

Haupt-Dozenten

Andreas Hollard (Ausbildungsleiter)

Zertifizierter ganzheitlicher Ayurveda-Kochspezialist
Dozent an verschiedenen Schulen
Ausbildungsleiter für Hotels

Inhaber von Ananda Yoga-Ayurveda-EssGenuss

Schwerpunkte:

- * Ayurveda-Küche in Theorie und Praxis
- * Gewürzkunde



Zur Person:

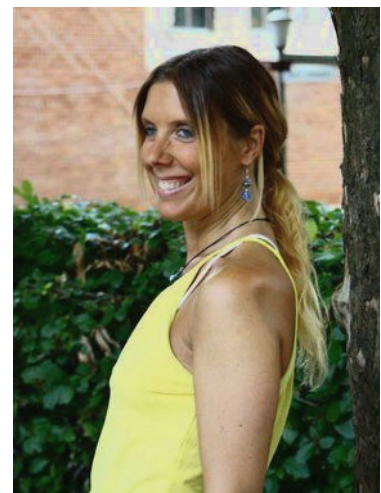
Meinen Beruf als Koch übe ich seit mehr als 25 Jahren aus. Begeistert von der Vielfalt der ayurvedischen Küche und der Gesundheitslehre des Ayurveda, beschloss ich im Jahr 2009/2010 die Gesamtausbildung zum ganzheitlichen Ayurvedakoch. Seit 2013 arbeite ich selbständig im Ananda in Bad Reichenhall und bin außerdem mit großer Begeisterung als Dozent an verschiedenen Schulen sowie im Bereich Weiterbildung von Hotelküchen tätig. Ayurveda und die ayurvedische Küche sind ein Teil meines Lebens geworden.

Christine Hollard (Stellvertretende Leitung)

Heilpraktikerin
Ayurveda-Therapeutin
Yogalehrerin
Inhaberin von Ananda Yoga-Ayurveda-EssGenuss

Schwerpunkte:

Einführung in Ayurveda
Konstitutionsdiagnose
praktische Ernährungsberatung



Zur Person:

Die Liebe zur Naturmedizin brachte mich dazu eine Ausbildung zur Heilpraktikerin zu absolvieren. Nach bestandener Prüfung im Jahr 2008 folgte die Weiterbildung zur Ayurveda-Therapeutin und 2014 dann die Yogalehrerausbildung.

Gastdozenten

Chefarzt Dr. med. Jörg Weiland

Chefarzt der inneren Medizin, KKH Bad Reichenhall
(Internist, Gastroenterologe, Pneumologe,
Allergologe, Diabetologe)

Schwerpunkte:

Grundlagen der westlichen Ernährungslehre
Aufbau und Funktion des Verdauungstraktes
Ernährungsbedingte Krankheitsbilder



Zur Person:

Seit 1. Oktober 2013 als Chefarzt der Inneren Abteilung I im KKH Bad Reichenhall tätig, mit dem Spektrum allgemeininternistischer Erkrankungen, sowie den Schwerpunkten Gastroenterologie und Diabetologie möchte ich mich hier gerne bei Ihnen vorstellen. Aus dem Norden der Republik (nahe Oldenburg i.O.) stammend, habe ich die vergangenen Jahre in verschiedenen Kliniken des Großraums Ruhrgebiet gearbeitet. Als Chefarzt einer großen internistischen Abteilung mit kompletter Fortbildungsmöglichkeit zum Gastroenterologen und Diabetologen liegen mir insbesondere diabetologische und auch gastroenterologische Probleme am Herzen. Mit meinem Fachwissen unterstütze ich gerne die Ausbildung von Ananda zum Ganzheitlichen Ayurveda-Naturkoch.

Kräuterexpertin Renate Schertle

- Meisterin für Garten & Landschaftsbau, Heilpraktikerin
- Ihr findet mich etwas unter den Wurzeln versteckt
<http://www.kraeuter-werkstatt.com>
- Schwerpunkt: Heimische Kräuter allgemein
- Küchenkräuter / Wanderung



Zur Person:

Ich bin 1964 in Bad Reichenhall geboren und hier auch aufgewachsen.

Nach dem Abitur absolvierte ich eine Ausbildung zur Landschaftsgärtnerin.

Parallel dazu studierte ich in Salzburg Biologie mit den Hauptfächern Botanik und Zoologie.

1992 schloss ich als Meisterin für Garten- und Landschaftsbau ab.

Zusätzlich belegte ich 2001-2002 eine Ausbildung zur zertifizierten Feng Shui Beraterin.

Im Jahr 2006 begann ich mit der Heilpraktikerschule, die ich nach zwei Jahren Vollausbildung mit der amtsärztlichen Prüfung abschloss.

Seit Januar 2009 betreibe ich in Bad Reichenhall meine eigene Praxis.

Meine ganze Liebe lege ich in meinem Schau – und Erntegarten für Heilkräuter, wo Besucher kommen können um sich zu informieren oder auch je nach Bedarf Heilkräuter zu ernten.

Gerne stelle ich mein Wissen der Ausbildung zum Ganzheitlichen Ayurveda Naturkoch zur Verfügung und freue mich hier die Natur den Menschen ein Stück näher bringen zu dürfen.

Teilnahme- & Rücktrittsbedingungen

Mit meiner Unterschrift und Abgabe des Anmeldeformulars, akzeptiere ich die Teilnahme und Rücktrittbedingungen.

Die Teilnahme findet zu den genannten Terminen und Uhrzeiten statt.

Die Ausbildungsgebühr beträgt € 2.700,- . Davon ist eine Anzahlung in Höhe von EUR 700,- nach Erhalt der Anmeldebestätigung zu entrichten. Der Restbetrag von EUR 2.000,- ist spätestens vier Wochen vor Ausbildungsbeginn ohne Abzüge zu entrichten. Die zusätzliche Prüfungsgebühr von EUR 250,- (inkl. MwSt) kann am Prüfungswochenende bar entrichtet werden.

Die Teilnehmerplätze werden nach der Reihenfolge der Anmeldungen bzw. der Eingänge der Anzahlungen vergeben.

Die Teilnahme kann bis spätestens 8 Wochen vor Beginn der Ausbildung schriftlich storniert werden. Die Anzahlung kann **nicht** erstattet werden, da die Dozenten zu diesem Zeitpunkt bereits gebucht sind.

Krankheit oder Verhinderung der Dozenten stellen keinen Kündigungsgrund dar. In diesem Fall wird ein Ersatztermin oder ein Ersatzdozent gestellt.

Vom Teilnehmer verpasste Blöcke (z.B. aufgrund schwerer Krankheit oder eines Unfalls) können nach rechtzeitiger, vorheriger Absprache und bei ausreichenden Kapazitäten in einer Folgeausbildung nachgeholt werden.

Sollte die Ausbildung nicht zustande kommen, erstattet **Ananda Yoga Ayurveda EssGenuss** die Anzahlung von € 700,- zurück. Die Teilnehmer werden in diesem Fall bis Anmeldeschluss darüber informiert.

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, in Ausnahmefällen Seminartermine und/oder Zeiten zu ändern.

Gerne stehe ich in einem persönlichen Gespräch für Rückfragen zur Verfügung.

Als Bonus zur Ausbildung

Nach Absprache mit allen Teilnehmern und Dozenten besteht auch die Möglichkeit für Yoga bzw. Meditation.

Firma: Ananda Ayurveda EssGenuss
Straße: Tiroler Straße 1
PLZ / Ort: 83435 Bad Reichenhall
Tel.: 0 86 51 / 90 85 960
Fax: 0 86 51 / 97 95 867
Mail: ayurveda-naturkoch@hollard.de

Inhaber: Andreas Hollard
IBAN: DE1971050000020167177
BIC: BYLADEM1BGL
Bank: Sparkasse BGL
Zweck: Ausbildung GAN
Webseite: <http://www.hollard.de>