



Ausbildungsbeschreibung

# Ernährungs-Coach

Raum Tübingen – Stuttgart

2016



Tübinger Akademie  
für Weiterbildung



## Termine und Inhalte der Weiterbildung: Ernährungs-Coach 2016

EC 2

<b>1. Einstieg u. Kommunikation</b> <b>Fr. 8.4.2016</b> K. Eisenlohr	<b>2. Kommunikation</b> <b>Fr. -So. 29.4.-1.05.2016</b> K. Eisenlohr	<b>3. Coaching-Grundlagen</b> <b>Fr.-So 3.-5.6.2016</b> L. Fiegel	<b>4. Ernährung</b> <b>Fr.-So. 15.-17.07.2016</b> B. Mayer	
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kennenlernen</li> <li>■ Ausbildungsüberblick</li> <li>■ Die Bedeutung der Ernährung für die Gesundheit</li> <li>■ Der Unterschied zwischen Coaching und Beratung</li> <li>■ Grundlagen der Kommunikation</li> <li>■ Gesprächsführung</li> <li>■ Fragetechnik</li> <li>■ Hui Chun Gong</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grundlagen der Kommunikation</li> <li>■ Kommunikations-Modelle</li> <li>■ Wahrnehmungs-Training</li> <li>■ Kalibrieren und Rapport halten</li> <li>■ Fragetechnik</li> <li>■ Ich-Botschaften</li> <li>■ Gesprächsführung</li> <li>■ Positive Sprache</li> <li>■ Erste Coachingsequenzen</li> <li>■ Hui Chun Gong</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coaching-Grundlagen</li> <li>■ Erstkontakt und Vorgespräch</li> <li>■ Auftragsklärung</li> <li>■ Metamodell</li> <li>■ NLP und Gesundheit</li> <li>■ Erarbeiten positiver und realistischer Gesundheitsziele</li> <li>■ Diät-Strategie: „Nein-Sagen“</li> <li>■ Live-Coaching</li> <li>■ Hui Chun Gong</li> <li>■ Entspannung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Anamnese</li> <li>■ Ernährungsphysiologie</li> <li>■ Ernährungsprotokoll</li> <li>■ Individueller Energiebedarf</li> <li>■ Ernährungsempfehlungen</li> <li>■ Essen und Psyche</li> <li>■ Optimales Gewicht</li> <li>■ Kühschrankcheck</li> <li>■ Säure-Basen-Haushalt</li> <li>■ Schwangerschaft und Stillzeit</li> <li>■ Nordic-Walking</li> </ul>	
<b>5.Coaching-Vertiefung</b> <b>Fr.-So. 9.-11.09.2016</b> L. Fiegel	<b>6. Ernährung II</b> <b>Fr.-So. 7.-9.10.2016</b> Dr. C. König	<b>7. Marketing</b> <b>Fr.-Sa. 28.10.-29.10.2016</b> S. Andreadis	<b>8. Ernährung III</b> <b>Fr.-So. 25.-27.11.2016</b> Dr. C. König / Dr. B. König	<b>9. Abschluss</b> <b>1 Tag Januar 17</b> Eisenlohr/König
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Problemfeld-Analyse nach dem systemischem Ansatz</li> <li>■ Glaubenssätze ändern</li> <li>■ Prozess-Kompetenz</li> <li>■ Coaching-Beziehung und Interaktive Fähigkeiten</li> <li>■ Symptom-Deutung und Symptom-Reframing</li> <li>■ Live-Coaching</li> <li>■ Entspannung</li> <li>■ Hui Chun Gong</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zielgruppenspezifische Ernährung: Kinder, Jugendliche, Wechseljahre, Antiaging, Senioren...</li> <li>■ Alternative Ernährungsformen: Vollwert, Vegetarisch, Vegan, Rohkost,</li> <li>■ Lehrküche mit Rezepten</li> <li>■ Gentechnisch veränderte Lebensmittel</li> <li>■ Ökologische Lebensmittel</li> <li>■ Bewegungseinheiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grundlagen des Marketings</li> <li>■ An Zielgruppen ausgerichtete Marketing</li> <li>■ Persönliches Coaching-Profil</li> <li>■ Werbung: Flyer, Visitenkarte, Homepage und mehr</li> <li>■ Professionelle Öffentlichkeitsarbeit</li> <li>■ Praktische Beispiele</li> <li>■ Angebotsgestaltung für Firmen</li> </ul>	Ernährungsbedingte Krankheiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Schlaf und Ernährung</li> <li>■ Diabetis mellitus</li> <li>■ Darmerkrankungen</li> <li>■ Herz-Kreislaufkrankungen</li> <li>■ Krebs, Osteoporose</li> <li>■ Oxidativer Stress</li> <li>■ Nahrungsmittelallergien und Nahrungsmittelintoleranzen</li> <li>■ Applied Kinesiology</li> <li>■ Lehrküche</li> <li>■ Bewegungseinheiten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Live-Ernährungs-Coaching</li> <li>■ Präsentation</li> <li>■ Feedbackrunde</li> <li>■ Abschluss</li> </ul> Verleihung der Zertifikate

Die Termine und Themen können sich ändern.

Tübinger Akademie für Weiterbildung

V 02 vom 29.10.2015 Seite 2 von 11

# A. Die ganzheitliche Ernährungscoach-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 **Ernährungscoach** und den bisherigen Schulungen zum Ernährungsberater? **Der Ernährungscoach** verfügt sowohl über das fachliche Wissen des Ernährungsberaters, als auch über ein ganzheitliches Verständnis von gesunder Ernährung. **Ernährungscoaches** 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 **Ernährungscoaches** 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 Ernährungscoach bei der Tübinger Akademie

Unsere Weiterbildung zum Ernährungscoach 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 übungsintensives Präsenztraining
- Qualifizierte Trainer/innen mit langjähriger praktischer Erfahrung: Über uns erfahren Sie mehr auf unserer Homepage [www.tuebinger-akademie.com/gesundheit](http://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 **Ernährungscoach** 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, Kindergärtner/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

- Ernährungscoach 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

**Jetzt noch mit der ESF- Förderung -bis zu 1510 €weniger bezahlen!**

Alle unsere Ausbildungen im Gesundheitsbereich sind wieder aus dem Europäischen Sozialfond gefördert und richten sich ganz besonders an:

- Unternehmer/innen, Freiberufler, Existenzgründer, Gründungswillige
- Wiedereinsteiger/innen nach der Familienphase
- Ausbilder/innen, Trainerinnen, Beraterinnen
- Und Angestellte

**Für alle gilt: Wohn- oder Beschäftigungsort muss in Baden-Württemberg sein.**

Teilnehmer bis 49 Jahre bekommen 30%, ab 50 Jahre bekommen Sie 50% der Seminargebühren ersetzt. Nicht förderfähig sind Beschäftigte von Einrichtungen, die zu mehr als 50% aus öffentlichen Mitteln getragen sind.

### **Bildungsprämie:**

Sie können die Bildungsprämie in Höhe von 500.- € beantragen. Dafür darf Ihr Einkommen eine bestimmte Grenze nicht überschreiten,

### **Bildungsgutschein:**

Diese Ausbildung wird auch über die Arbeitsagenturen/Jobcenter gefördert und im Kursnet geführt. Das ermöglicht Ihnen, für unsere Ausbildung einen Bildungsgutschein zu beantragen. Damit Ihnen die zustehenden Leistungen zeitnah bewilligt werden können, sollten Sie die erforderlichen Unterlagen rechtzeitig vor Beginn der Teilnahme bei Ihrer Agentur für Arbeit einreichen. Die zentrale Telefonnummer der Agentur für Arbeit lautet: 0800 4 5555 00

**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 unsere 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   | ◆ Gesprächsführung                 |
| ◆ Anamnese                       | ◆ Lehrküche                        |
| ◆ Angebotserstellung             | ◆ Marketing                        |
| ◆ Bewegungspausen                | ◆ Nordic-Walking                   |
| ◆ Beratungssetting               | ◆ Nahrungsmittelallergien          |
| ◆ Brain Gym                      | ◆ NLP-Formate                      |
| ◆ Coaching-Techniken             | ◆ Qi Gong                          |
| ◆ Coaching-Profil                | ◆ Rückentraining                   |
| ◆ Entspannung                    | ◆ Säure-Basen-Haushalt             |
| ◆ Ernährungsbedingte Krankheiten | ◆ Wahrnehmungsschulung             |
| ◆ Ernährungsgrundlagen           | ◆ Zielgruppenspezifische Ernährung |

### Coaching

- Grundlagen der Beratung: Wahrnehmungsschulung, Kommunikationsmodelle, Feedback- und Fragetechniken
- Gesprächsführung: Gesprächsleitfäden, schwierige Gesprächssituationen
- Grundlagen des Coaching: 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. Diabetis mellitus, Darmerkrankungen, Herz-Kreislaufkrankungen, Krebs, Osteoporose, Oxidativer Stress, Nahrungsmittelallergien und Intoleranzen
- Alternative Ernährungsformen wie Vollwert, Vegetarisch, Vegan, Rohkost etc.
- 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 lernen die Lebensmittel-Pyramide kennen, den Säuren-Basen-Haushalt, alternative Ernährungsformen und Instrumente für eine Ernährungsberatung wie das Ernährungsprotokoll oder den Kühlschrankscheck und praktische Fallbeispiele.

- **Ernährungsbedingte Krankheiten**  
Die industriell verarbeitete Nahrung enthält viel Zucker, isolierte Kohlenhydrate, minderwertige Fette und eine Vielzahl an Zusatzstoffen. Diese Industrienahrung liefert die Grundlage für unsere weit verbreiteten Zivilisationserkrankungen. Dazu zählen u.a. Diabetes, Bluthochdruck, erhöhter Cholesterinspiegel, Herz-Kreislaufkrankungen und sogar Alzheimer. Diesen Krankheiten gehen chronische Entzündungsprozesse voraus, die langfristig sämtliche Körperfunktionen in Mitleidenschaft ziehen. Bei einer Ernährungsumstellung mit naturbelassenen Produkten, die viele Ballaststoffe, essentiellen Mikronährstoffe und Vitalstoffe enthalten, können die Zivilisationskrankheiten abgewehrt 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 Laktose oder Zusatzstoffe in der Nahrung und 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.

### 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 qualitativvoller und speziell ausgewählter Nahrungsmittel.

## C. Fakten zur Ausbildung

### Abschluss und Zertifizierung

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

Voraussetzungen dafür sind:

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

### Zeitlicher Umfang

Die Weiterbildung erstreckt sich über einen Zeitraum von einem dreiviertel Jahr und umfasst 22 Seminartage mit 6 Seminarmodulen à 3 Tage und 2 Module à 2 Tage, ca. alle 5 - 7 Wochen am Wochenende). Außerdem sind noch Übungsgruppen und ein begleitendes Praxisprojekt integriert.

### Seminarzeiten/Termine

Anreise bis 9.30, Beginn am ersten Tag des ersten Moduls ist 10 Uhr, an den darauf folgenden Tagen und Modulen immer um 9 Uhr, Ende ca. 19.00. Der letzte Seminartag jedes Moduls endet jeweils um 17 Uhr.

### Kosten

Ausbildungskosten: 3020 € (inkl. Raummiete) entweder in 2 Raten à 1510 € oder in 6 Raten à 505 €

Bei einer ESF-Förderung werden die Raten entsprechend gekürzt. 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 Anmeldung erfolgt in schriftlicher Form bei der Akademie für Weiterbildung. Anmeldung/Vertrag im Anhang.

### Veranstaltungsorte

Das Tagungshaus „Wohlfühlen im Gäu“ in Gäufelden-Nebringen ist liebevoll renoviert, hell und großzügig mit einem großen Garten. Es liegt nahe bei Herrenberg. Sie erreichen die Tagungsräume bequem mit dem Auto über die A 81 oder auch mit der Bahn, das Tagungshaus liegt nur wenige Schritte vom Bahnhof entfernt. Die S-Bahn fährt ab Stuttgart direkt in nur 30 Min. ohne Umsteigen!

<http://www.wohlfuehlen-im-gaeu.de/lageplan>

Übernachtungen sind in naheliegenden Pensionen oder Hotels möglich, Zimmerreservierungen übernehmen die TN selbstständig. (Günstig: Gästehaus Post ab 20 €)

Die Lehrküche ist in der **Familienbildungstätte in Tübingen**, Hechingerstr. 13.

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](mailto:info@tuebinger-akademie.de)





# ANMELDUNG und AUSBILDUNGSVERTRAG

für die berufsbegleitende Weiterbildung zum Ernährungscoach

**Zeitraum:** Vom **8. April 2016** bis zum **Januar 2017**  
**Zertifizierter Abschluss:** **Ernährungscoach**  
**Ausbildungsgebühren:** **3020.- €**, in 2 Raten à 1510 € (incl. Tagungspauschale)  
1. Rate: bei Vertragsabschluss; 2. Rate am 01.9.2016  
oder in 6 Raten à 505.-€  
1. Rate: bei Vertragsabschluss 2. Rate: 01.05.2016 3. Rate: 01.07.2016  
4. Rate: 01.09.2016 5. Rate: 01.11.2016 6. Rate: 01.01.2016

**Bei einer ESF-Förderung verringern sich die Raten prozentual, dies wird Ihnen nach der Anmeldung schriftlich bestätigt, Sie erhalten eine Rechnung.**  
**Die Lehrgangskosten umfassen:** Lehrgangsgebühren und Seminarunterlagen

Name: ..... Vorname: .....  
Straße: ..... PLZ, Ort: .....  
Tel./Fax: ..... geb. am: .....  
Mobil: ..... E-Mail: .....

Der Vertrag wird mit Zusendung einer Anmeldebestätigung wirksam. Sie enthält die genauen Zahlungsmodalitäten

**Die beigefügten Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Besonderen Vertragsbedingungen Ernährungscoach werden anerkannt.**

Ort, Datum

Unterschrift: Teilnehmer/in

**Abbuchungserklärung: bei einer ESF Förderung notwendig**

Ich bin mit der Abbuchung  des Gesamtbetrages  der fälligen Rate von meinem Konto durch die Tübinger Akademie für Weiterbildung einverstanden.

Bankverbindung: .....

IBAN: ..... BIC: .....

Unterschrift: Teilnehmer/in .....

**Alternativ:** Ich überweise die Ausbildungsgebühr

als Gesamtbetrag  zur Fälligkeit der Raten

unter Angabe der **Kursnummer EC 2 / RatenNr.** auf das Konto der Tübinger Akademie für Weiterbildung. Kontoverbindung: **KSK Tübingen,**

**IBAN: DE22 6415 0020 0002 0323 82, BIC: SOLADES1TUB**

Angaben nur für statistische Zwecke

Abgeschlossene Berufsausbildung: .....

Derzeitige Berufstätigkeit als: .....

**Wie sind Sie auf unser Bildungsangebot aufmerksam geworden?**

(Zutreffendes bitte ankreuzen und wenn möglich, genauer bezeichnen.)

Internet  Medienberichte (Wo?)  Anzeige (Wo?)  Sonstiges (Was?)

**Bitte unterschrieben mailen an: [info@tuebingen-akademie.de](mailto:info@tuebingen-akademie.de) oder postalisch senden:**  
**Tübinger Akademie für Weiterbildung, Friedrichstr. 7, 72138 Kirchentellinsfurt**

## **Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)**

### **1. Zustandekommen und Durchführung des Vertrages**

- 1.1. Der Vertrag kommt mit Zugang der Anmeldebestätigung zustande.
- 1.2. Bei Einreichung eines Bildungsgutscheins erfolgt eine Kostenübernahme durch die Agentur für Arbeit bzw. dem betreffenden regionalen Jobcenter nach Maßgabe der AZAV-Richtlinien. Die Kosten enthalten: Die Maßnahmenkosten in Form von Kursgebühren, Lehr- und Lernmittel.
- 1.3. Die Durchführung der Bildungsmaßnahme ist an eine Teilnehmermindestzahl gebunden. Bei zu geringer Teilnehmerzahl oder aus wichtigem Grund kann die Bildungsmaßnahme verschoben oder abgesagt werden.
- 1.4. Die Tübinger Akademie für Weiterbildung behält sich vor, eine Änderung der Kurszeiten und/oder des Kursortes vorzunehmen, soweit dies aus organisatorischen Gründen erforderlich ist.
- 1.5. Modularer Einstieg: Nach Absprache mit der Kursleitung ist in bestimmten Fällen der Einstieg in die laufende Ausbildung möglich. Die versäumten Kurseinheiten müssen nachgeholt werden.

### **2. Haftung**

- 2.1. Die Teilnahme an den Kurseinheiten erfolgt auf eigene Verantwortung.
- 2.2. Die Teilnahme an den Kurseinheiten erfolgt aus reinen Schulungszwecken. Sie ersetzt keine medizinische oder andere therapeutische Behandlung.
- 2.3. Die Haftung der Tübinger Akademie für Weiterbildung wird auf Vorsatz und grobe Fahrlässigkeit beschränkt.

### **3. Zahlungsmodalität**

- 3.1. Die Teilnahmegebühr kann in Raten entrichtet werden. Bei Anspruch auf Ermäßigung vermindern sich die letzte und gegebenenfalls die vorletzte Rate um den entsprechenden Betrag. Die Raten werden überwiesen oder per Abbuchungserklärung von der Tübinger Akademie für Weiterbildung abgebucht. Bei einer ESF-Förderung werden die Raten im Lastschriftverfahren eingezogen.
- 3.2. Bei Zahlungsverzug von mehr als zwei Wochen werden Verzugszinsen in Höhe von 5% über dem jeweiligen Basiszinssatz berechnet.
- 3.3. Werden aufgrund von Änderungen der Konto-Daten oder der Adress-Daten Abbuchungen oder postalische Zustellungen zurückgewiesen, wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 15,00 € erhoben.
- 3.4. Die im Seminarpreis eingeschlossenen Leistungen werden in den Ausbildungsbeschreibungen aufgeführt. Darüber hinaus gehende Sonderleistungen (wie z.B. zusätzliche Zertifikate, Rechnungen etc.) sind kostenpflichtig.
- 3.5. Bei einer Förderung durch die Bundesagentur für Arbeit werden von Teilnehmerseite aus eventuell bereits bezahlte Raten zurückerstattet, sobald Beiträge in entsprechender Höhe von der Bundesagentur für Arbeit eingegangen sind.
- 3.6. Die Förderung durch Mittel aus dem ESF entfällt bei vorzeitigem Abbruch der Weiterbildung. Die bis dahin angefallenen Kursgebühren sind in diesem Fall in voller Höhe zu bezahlen und werden nachberechnet.
- 3.7. Im Falle des Ausschlusses eines/einer Teilnehmers/in durch die Tübinger Akademie für Weiterbildung werden bereits bezahlte Gebühren für noch nicht stattgefundene Einheiten zurückerstattet.

#### **4. Widerruf / Kündigung**

- 4.1. Der Widerruf bzw. die Kündigung bedürfen der Schriftform.
- 4.2. Die Anmeldung kann von dem/der Teilnehmer/in innerhalb von 14 Tagen nach Zugang der Anmeldebestätigung ohne Angabe von Gründen widerrufen werden. Das Widerrufsrecht erlischt bei Beginn des Kurses.

#### **Widerrufsbelehrung**

Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von zwei Wochen ohne Angabe von Gründen in Textform (z.B. Brief, Fax, E-Mail) widerrufen. Die Frist beginnt frühestens mit Erhalt dieser Belehrung. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Der Widerruf ist zu richten an:

Tübinger Akademie für Weiterbildung, Friedrichstraße 7, 72138 Kirchentellinsfurt

#### **Widerrufsfolgen**

Im Falle eines wirksamen Widerrufs sind die beiderseits empfangenen Leistungen zurück zu gewähren und ggf. gezogene Nutzungen (z.B. Zinsen) herauszugeben.

#### **Besondere Hinweise**

Ihr Widerrufsrecht erlischt vorzeitig, wenn die Tübinger Akademie für Weiterbildung mit der Ausführung der Dienstleistung mit Ihrer ausdrücklichen Zustimmung vor Ende der Widerrufsfrist begonnen hat.

- 4.3. Bei einer Förderung über Bildungsgutschein kann der Vertrag bei Aufnahme einer sozialversicherungspflichtigen Beschäftigung fristlos gekündigt werden. Wenn der Kostenträger zurücktritt, erfolgt die Kündigung kostenfrei.
- 4.4. Bei einer Kündigung zu einem späteren Zeitpunkt werden die gesamten Teilnahmegebühren berechnet.
- 4.5. Die Kündigung muss schriftlich erfolgen.
- 4.6. Die Tübinger Akademie für Weiterbildung behält sich vor, auch während der laufenden Ausbildung, Teilnehmer/innen - aus wichtigem Grund (u.a. vgl. Haftung 2.2.) - von der Ausbildung auszuschließen.

#### **5. Rechte an Lehrgangsunterlagen**

Die Tübinger Akademie für Weiterbildung behält sich alle Rechte an den Seminarunterlagen, Präsentationen und Fotokollen sowie Schulungssoftware vor. Ohne vorherige schriftliche Genehmigung der Tübinger Akademie für Weiterbildung ist jegliche Form der Vervielfältigung/Reproduktion oder Speicherung auf elektronischen oder sonstigen Medien von Lehrgangsunterlagen untersagt.

#### **6. Kundendaten**

- 6.1. Die von den Teilnehmer/innen mitgeteilten Daten werden ausschließlich zur Erfüllung des Vertrages verwendet. Eine Weitergabe der Daten erfolgt an Dritte soweit dies zur Vertragserfüllung notwendig ist (Name, Adresse, evtl. Telefonnummer an die Tagungshotels). Bei einer ESF-Förderung werden auch die Daten aus dem statistischen Erhebungsbogen weitergegeben, aber ohne Namen, sondern mit einer Kodierung.
- 6.2. Zur Abwicklung von Zahlungen werden die Zahlungsdaten ggfs. an die Hausbank der Tübinger Akademie für Weiterbildung weitergegeben. Die schutzwürdigen Belange der Teilnehmer/innen werden gemäß den gesetzlichen Bestimmungen berücksichtigt. Eine Weitergabe an sonstige Dritte erfolgt nicht. Zum Zweck der Kreditprüfung wird ggf. ein Datenaustausch mit Kreditprüfungsinstituten vorgenommen.
- 6.3. Der Vertragstext wird auf dem internen System der Tübinger Akademie für Weiterbildung gespeichert.

#### **7. Schlussbestimmung**

Sollte eine Bestimmung dieser allgemeinen Vertragsbedingungen unwirksam sein oder werden, so berührt dies die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht.