

Anmeldung zur Fortbildung zum ganzheitlichen Ayurveda-Naturkoch/Naturköchin

Bitte füllen Sie die Felder in Druckbuchstaben aus

Vorname:

Nachname:

Straße:

PLZ:

Wohnort:

Telefon:

E-Mail:

Ihre Daten werden im Sinne der DSGVO behandelt.

- Angebot:** Fortbildung zum ganzheitlichen Ayurveda-Naturkoch / -köchin
- Start:** Samstag – 29.03.25
- Anmeldeschluss:** Sonntag – 22.03.25
- Umfang:** Insgesamt **14 Tage** und 140 Unterrichtseinheiten (UE a 45 Min.) mit Pausen und Prüfungswochenende
- Termine:** 6 Blöcke:
Block 1 | 29.03. und 30.03.25 (2 Tage) (19 UE) (Theorie via Videokonferenz)
Block 2 | 05.04. und 06.04.25 (2 Tage) (19 UE) (Praxis vor Ort)
Block 3 | 10.05. und 11.05.25 (2 Tage) (19 UE) (Theorie via Videokonferenz)
Block 4 | 31.05. und 01.06.25 (2 Tage) (19 UE) (Praxis vor Ort)
Block 5 | 05.07. und 06.07.25 (2 Tage) (19 UE) (Theorie via Videokonferenz)
Block 6 | 27.09. und 28.09.25 (2 Tage) (19 UE) (Praxis vor Ort)
optional:
Block 7 | 18.10. und 19.10.25 (2 Tage) (19 UE) (Praxis vor Ort)
(=Prüfungswochenende)
- Zeiten:** Block 1 – 6:
09:00 Uhr - 17:15 Uhr | jeweils Samstags
09:00 Uhr - 15:00 Uhr | jeweils Sonntags

Die Fortbildung schließt mit einer schriftlichen und praktisch/mündlichen Prüfung ab. Nach bestandener Prüfung erhalten die Teilnehmer ein Abschlusszertifikat.

Die Teilnahme an der Abschlussprüfung ist nicht verpflichtend, ein Zertifikat kann ansonsten jedoch nicht ausgestellt werden. Die Blockzeiten sind ca. Angaben.

Voraussetzung: Es sind keine Grundkenntnisse erforderlich!
Mitzubringen ist die Liebe zum Kochen und Interesse an einer gesunden Ernährung, sowie Wertschätzung für regionale und faire Lebensmittel.

Warum möchten Sie an der Fortbildung teilnehmen?

Auszug aus den Fortbildungsinhalten

- 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.

Fortbildungskosten:

Gesamt: EUR 2.900,- (ohne Prüfungsgebühr)
davon anzuzahlen: EUR 1.000,- (nach Erhalt der Anmeldebestätigung)
Restbetrag: EUR 1.900,- (Zwei Wochen vor Ausbildungsbeginn)

Prüfungsgebühr (gesondert): EUR 300,- (Barzahlung Prüfungswochenende)

Die Fortbildungskosten beinhalten die Verpflegung, während der Präsenz-Kurszeiten sowie Lehrmaterial und Dozenten.

Unterkunft: Nicht im Fortbildungspreis enthalten!
Auf Anfrage sind wir gerne bei der Suche einer geeigneten Unterkunft behilflich.

Fortbildungsort: Ananda Ayurveda-EssGenuss (Via Zoom für die Theorie)
Ananda Ayurveda-EssGenuss Mittelschule Zenostraße 4a 83435 Bad Reichenhall

Teilnahme- und Rücktrittbedingungen:

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

1. Die Fortbildungsgebühr beträgt € 2.900,-. Davon ist eine Anzahlung in Höhe von EUR 1000,- nach Erhalt der Anmeldebestätigung zu entrichten. Der Restbetrag von EUR 1.900,- ist spätestens zwei Wochen vor Fortbildungsbeginn ohne Abzüge zu entrichten. Die zusätzliche Prüfungsgebühr von EUR 300,- kann am Prüfungswochenende bar entrichtet werden.

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

3. Falls von Seiten des Teilnehmers bei Rücktritt/Kündigung kein Ersatzteilnehmer, der die Teilnahmevoraussetzungen erfüllt, gestellt werden kann, wird bei Rücktritt/Kündigung, soweit nicht anders angegeben, bis spätestens 4 Wochen vor Fortbildungsbeginn eine Stornogebühr von € 100,- berechnet. Danach wird die Hälfte der Fortbildungsgebühr berechnet. Ab dem 3. Tag vor Fortbildungsbeginn ist die volle Fortbildungsgebühr zu bezahlen.

Eine Kündigung nach Fortbildungsbeginn ist nicht möglich. Dies gilt auch bei Nichterscheinen oder Kursabbruch des Teilnehmers. Aus organisatorischen Gründen gelten diese Regelungen auch bei unvorhersehbaren Ereignissen und akuter Krankheit. Vom Teilnehmer unverschuldet verpasste Blöcke (z.B. aufgrund schwerer Krankheit oder eines Unfalls) können nach rechtzeitiger, vorheriger Absprache und bei ausreichenden Kapazitäten in einer Folgefortbildung nachgeholt werden. Ein Anspruch hierauf besteht jedoch nicht.

4. Krankheit oder Verhinderung der Dozenten stellen keinen Kündigungsgrund dar. In diesem Fall wird ein Ersatztermin oder ein Ersatzdozent gestellt. Kein Kündigungsgrund sind auch alle Arten von Pandemien, Blackouts u.ä.. In diesem Fall werden die einzelnen Fortbildungsblöcke so weit als möglich per Videokonferenzen (z.B. Zoom Meeting) unterrichtet. Sollte die Fortbildung nicht zustande kommen, erstattet Ananda Ayurveda EssGenuss die Anzahlung von € 1000,- zurück. Die Teilnehmer werden in diesem Fall bis Anmeldeschluss darüber informiert.

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

6. Bei den Zoom-Abenden können auf Wunsch der Teilnehmer die Zoom-Aufzeichnungen zur Verfügung gestellt werden. Dies gilt insbesondere, wenn eine Teilnahme an einem Abend nicht möglich ist. Diese Aufzeichnungen sind ausschließlich für die Kursteilnehmer bestimmt und dürfen nicht an Dritte weitergegeben werden. Die Aufzeichnungen müssen innerhalb von 3 Tagen nach dem Erhalt abgerufen werden (Download).

Hiermit melde ich mich verbindlich für die Fortbildung zum Ganzheitlichen Ayurveda-Naturkoch/-köchin an.

Eine Anzahlung in Höhe von EUR 1000,- wird mit der verbindlichen Anmeldung durch Überweisung auf das unten angegeben Bankkonto fällig, da sonst keine Platzreservierung möglich ist.

Ich bezahle die noch offenen Fortbildungskosten von EUR 1.900,- bis spätestens zwei Wochen vor Fortbildungsbeginn auf das unten angegebene Bankkonto.

Ort, Datum

Unterschrift Teilnehmer-/in

Firma: Ananda EssGenuss
Straße: Hofrat-Harl-Str. 3
PLZ / Ort: 83435 Bad Reichenhall
Tel. mobil: 0049/172/4592610
Mail: andreas.hollard@gmx.de

Kontoinhaber: Andreas Hollard
IBAN: DE19 7105 0000 0020 1671 77
BIC: BYLADEM1BGL
Verwendungszweck: Ausbildung GANK
Webseite: www.ananda-essgenuss.de

Anlage: DS-GVO Information

**Information
gem. der Datenschutz-Grundverordnung (DS-GVO)**

Sehr geehrte Teilnehmer-/innen an Kochkursen, Workshops und Fortbildungen in meiner Kochschule,

nach der Datenschutz-Grundverordnung (DS-GVO) bin ich mit Wirkung zum 25.05.2018 verpflichtet, Sie darüber zu informieren, zu welchem Zweck ich Ihre personenbezogenen Daten erhebe, speichere und ggf. an Dritte weiterleite und welche Rechte Ihnen bezüglich Ihrer Daten zustehen.

Im Einzelnen führe ich insofern wie folgt aus:

1. Der Verantwortliche für die Verarbeitung der Teilnehmerdaten ist der Inhaber der Kochschule: Andreas Hollard, Adressdaten (*siehe oben*). Ein ständiger Vertreter und/oder Datenschutzbeauftragter ist in der Kochschule nicht vorhanden.
2. Ihre personenbezogenen Daten werden zum Zwecke der Durchführung der Kochkurse/Workshops/Ausbildungen sowie zur Abrechnung der Leistungen erhoben und im automatisierten Büroverwaltungssystem und in den händischen Teilnehmerdokumenten gespeichert. Bei den Daten handelt es sich neben Ihren Kontaktdaten insbesondere um Gesundheitsdaten, und weitere persönliche Daten, die Sie mir bei der Anmeldung oder im Verlauf der Kochkurse/Workshops/Ausbildungen mitteilen.
Die Erhebung und Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten ist auf der Grundlage des Vertrages über die Teilnahme am Kochkurs/Workshop/Fortbildung zwischen Ihnen und dem Inhaber der Kochschule notwendige Voraussetzung für eine adäquate und sorgfältige Durchführung der Kurse.
3. Die Übermittlung der Daten an Dritte erfolgt nur, soweit es rechtlich zulässig ist oder Sie hierzu ausdrücklich eingewilligt haben.
4. Ihre personenbezogenen Daten werden in der Kochschule noch mindestens 10 Jahre nach Abschluss der Behandlung aufbewahrt. Unter Umständen können sich nach anderen gesetzlichen Bestimmungen auch längere Aufbewahrungsfristen ergeben.
5. Rechtsgrundlagen der Datenverarbeitung sind:
 - der Vertrag zwischen Kochschulinhaber und Teilnehmer/-in über die Teilnahme an den Kochkursen/Workshops/Ausbildungen,
 - Art. 6 Abs. 1 b), Art. 9 Abs. 2 f), h) i.V.m. Abs. 3 DS-GVO,
 - § 22 Abs. 1 Nr. 1 b) BDSG und
 - die in diesem Zusammenhang von Ihnen abgegebenen Einwilligungserklärungen.
6. Ihnen stehen bezüglich Ihrer Daten verschiedene Rechte zu:
So können Sie *Auskunft* über die erhobenen Daten und die *Berichtigung* unrichtiger Daten verlangen. Unter bestimmten Voraussetzungen steht Ihnen auch das Recht auf *Löschung* der gespeichert Daten zu. Auf die *Einschränkung der Verarbeitung/Sperrung* der Daten haben Sie, soweit die Voraussetzungen gegeben sind, ebenfalls Anspruch.
Soweit die Voraussetzungen dafür erfüllt sind, steht Ihnen des Weiteren das Recht auf Datenübertragbarkeit zu (sog. *Recht auf Datenportabilität*).
Eine erteilte Einwilligung in die Datenverarbeitung können Sie jederzeit *widerrufen*. Näheres zu diesem Widerrufsrecht lässt sich dem jeweiligen Einwilligungs-Formular entnehmen.
Und schließlich steht Ihnen ein Recht auf *Beschwerde* bei der zuständigen Aufsichtsbehörde zu, soweit Sie der Auffassung sind, dass die Verarbeitung der erhobenen Daten gegen die DSGVO verstößt. Bei Fragen zu den einzelnen Punkten stehe ich Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung

Ort, Datum

Unterschrift Teilnehmer/-in