

Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.ausbildungskompass.at.

Ausbildung Dipl. ErnährungstrainerIn

INHALT

Kurzinfo.....	1
Ausbildungsbeschreibung.....	2
Ausbildungsinstitute.....	2
Zusatzinfo.....	2
Impressum.....	3

KURZINFO

Die/Der Ernährungspädagoge/in (auch Ernährungstrainer/in genannt) gibt sein/ihr Wissen über Ernährung einzeln oder in Gruppenkursen weiter. Die/Der Ernährungspädagoge/in arbeitet selbstständig als Freier Beruf (Kein Gewerbeschein, nur Steuernummer). Es geht bei unserer Tätigkeit um Wissensvermittlung, nicht um Beratung!

Im Gegensatz zum Ernährungsberater, der in Österreich eine abgeschlossene Ausbildung zum/zur Diätassistent/in verlangt und nur im Rahmen des Gewerbes Lebens- und Sozialberater angeboten werden darf, arbeiten Sie mit gesunden Menschen und überwiegend in Gruppen, halten Vorträge, Workshops, bieten aber auch Nachhilfe in allen Fragen der ausgewogenen Ernährung an. Außerdem können Sie das Thema Ernährung in anderen Kursen als Hilfsmittel des Unterrichtes einsetzen wie von der EU vorgeschlagen. Menschen, die mit Nahrungsergänzungsprodukten arbeiten, erhalten außerdem für Ihre Arbeit und die Verkaufsberatung am Kunden ein gutes Basiswissen.

Ausbildungsart	Lehrgang
Dauer	12 Monate zu 20 Wochenstunden
Form	Fernstudium / Fernlehrgang (online oder hybrid)
Voraussetzungen	Volljährigkeit
Zielgruppe	Menschen, die sich für gesunde Ernährung interessieren, sich umfassend informieren wollen, als Ernährungspädagoge/-pädagogin /Ernährungstrainer*in arbeiten oder das Thema Ernährung in bestehenden Berufen einbauen wollen
Kosten	EUR 1.920,00 inkl. USt (bei Bildungskarenz EUR 2.160,00 inkl. USt.)
Abschluss	Diplom
Gruppe	Sonstige Ausbildung

URL	https://www.bildungsinstitut-vonwald.at/ausbildung/ernaehrungscoach-ernaehrungstrainer-ernaehrungspaedagoge/
-----	---

AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

Inhalte, u. a.:

- Modul 1: Unsere Steinzeitgene, Kurzabriss Anatomie der Verdauungsorgane mit speziellem Blick auf Darm/Mikrobiom/Leaky gut, Stoffwechsel, Kalorien, Kohlehydrate, Getreide und Pseudogetreide, Thema Alkohol
- Modul 2: Fette, Spezialthema Kokosöl, Freie Radikale und Antioxidantien, Eiweiß und alle Aminosäuren einzeln, Sonderthema Milch
- Modul 3: Mikronährstoffe, also Vitamine, Mineralien, Spurenelemente, Sekundäre Pflanzenstoffe. Nahrungsergänzung usw.
- Modul 4: Nahrung als Medizin, ernährungsbedingte Krankheiten am Beispiel Diabetes, Gicht, Allergien und Unverträglichkeiten, usw.
- Modul 5 und 6: Thema Ernährung bei Zielgruppe Kinder, Baustellen in der Kinderernährung, Zahngesundheit, Stillen und erste Beikost, Elternarbeit, Übergewicht bei Kindern
- Modul 7: Zielgruppen wie Senioren, Sportlerernährung, Übergewicht, Foodliteracy
- Modul 8: Ernährung und Verantwortung, Transport, Verpackung, Fleisch oder Vegan, Monokulturen, Genmanipulation, Wie kommt der Hunger in die Welt.
- 2 Sondermodule
- Plus 3 Module: Unternehmerwissen, also Steuern, Gewerberecht, Versicherung, Werbung, wie komme ich zu Kunden usw.

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Burgenland

Bildungsinstitut Vonwald

Adresse: 7111 Parndorf, Hauptstraße 69
Telefon: +43 (0)699 10 70 34 33
Email: office@vonwald.at
Webseite: <https://www.bildungsinstitut-vonwald.at/>

ZUSATZINFO

Dauer: Der Fernlehrgang hat keine fixe Ausbildungsdauer. Die durchschnittliche Dauer liegt bei 12 Monaten zu 20 Wochenstunden.

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:

Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 01.06.25

Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter www.ausbildungskompass.at verfügbar!