

Getreide aufs Korn genommen

Kursnummer: 211

Kursinhalt	In diesem Kurs erhalten Sie grundlegende Kenntnisse über Herkunft, Vielfalt, Nährstoffe und Besonderheiten der Getreide und Pseudocerealien. Welche gesundheitlichen Vorteile bieten die Körner? Umgang in der Praxis und nützliche Tipps für die Kundenberatung, sowie Verwendungsmöglichkeiten bestimmter Körner für die gluten- und weizenfreie Ernährung.
Kursleitung	<p>Carine Buhmann ist Dipl. Ernährungsfachfrau und Gesundheitsberaterin. Sie ist als Dozentin und Referentin in der Erwachsenenbildung tätig.</p> <p>Als erfolgreiche Food-Journalistin und Autorin hat sie mehrere Kochbücher und Ernährungsratgeber herausgegeben.</p> 
Methodik/Didaktik	<ul style="list-style-type: none"> - Theorie mit Warenkunde und praktischen Anwendungsbeispielen - Vertiefte Produktekenntnisse - Gruppenarbeit
Lernziele	<ul style="list-style-type: none"> - Fundierte Grundkenntnisse rund um Getreide und Körner - Beratungskompetenz stärken - Praxisbezug mit nützlichen Tipps & Tricks
Empfohlene Zielgruppe	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Verkaufsmitarbeitende ✓ Rayonleitung ✗ Ladenleitung
Vorkenntnisse	Der Kurs richtet sich an Personen, die neu im Verkauf tätig sind und an jene, die ihre Kenntnisse auffrischen und erweitern möchten.
Min. Teilnehmer	8 Personen
Max. Teilnehmer	16 Personen
Datum, Zeit & Ort	Montag, 2. September 2019, 08.30–12.00 Uhr Bio Partner Schweiz AG, Staufferstrasse 2, 5703 Seon
Kurskosten	CHF 50.–/Person inkl. Kaffee und Gipfeli
Anmeldung	<p>Olivia Gehrig, Assistentin Renaissance:</p> <ul style="list-style-type: none"> - renaissance@biopartner.ch - Tel. 062 769 00 94 <p>Anmeldeschluss: 26. August 2019</p>

Im Anschluss an diesen Kurs findet am Nachmittag der Kurs «Pflanzenöle und Fette im Brennpunkt» statt. Melden Sie sich für beide Kurse an, laden wir Sie gerne zu einem leckeren Mittagessen in unser Bio-Bistro ein.
Weitere Kurse finden Sie auf www.bio-renaissance.ch