



ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Europäische Akademie für Ayurveda

Peggy Bellmann

den erfolgreichen Abschluss des berufsbegleitenden Fachlehrgangs

Ayurveda-Köchin/Koch

Zeitraum: 27.10.2016 bis 10.09.2019

Unterrichtsumfang: 14 Unterrichtstage und 12 Tage Praktikum

Schwerpunkte der Ausbildung:

- Ayurveda-Grundlagen
- Ayurveda-Kochschule: praktische Techniken der Ayurveda-Gourmet-Küche, individuelle Menügestaltung, diätetische Panchakarma-Ernährung
- Gewürze, Kräuter und Nahrungsmittelkunde in der Ayurveda-Küche
- Fachpraktikum in der ayurvedischen Ernährungslehre und Kochkunst

Das Zertifikat wurde nach Beurteilung der Abschlussarbeit sowie nach Zubereitung eines kompletten Menüs überreicht.

Birstein, den 01.11.2019



Kerstin Rosenberg
Ausbildungsleitung
Geschäftsführung



Dag Weinmann
stellvertr. Leitung
Ayurveda Küche

Kooperationspartner



All India Institute of
Ayurveda (AIIA) in
Delhi, Ministry of
AYUSH



J.S. Ayurveda-
College, Nadiad
- Mahagujarat
Medical Society



BHU - Banaras
Hindu University,
Varanasi



VEAT - Berufsver-
band Europäischer
Ayurveda-Mediziner
& -Therapeuten e.V.



Geprüfte Weiterbildungs-
einrichtung und zertifiziertes
Mitglied bei Weiterbil-
dung Hessen e.V.



Zertifiziert als Bildungs-
einrichtung nach
ISO-29990.
Geprüft durch Cert-IT.