



INVITERER for 8. GANG TIL:

The Art of EMDR - RØROS
Workshop/Retreat med ROGER SOLOMON
18. – 21. januar 2011

The Art of EMDR er en praktisk klinisk workshop for EMDR-terapeuter etter Trinn 2. Målsetningen er å bli en mer effektiv EMDR- terapeut.

Noe av det en arbeider med er:

- observasjon, forståelse og fininnstilling av samspillet med pasienten.
- avansert bruk av bilateral stimulering, arbeid med timing, valg av Target, kontekst og Negative og Positive Kognisjon.
- arbeid med nonverbale aspekter ved prosesseringen.
- arbeid med trygghet, ressursutvikling og styrke.
-

Vi bruker demonstrasjoner og ikke minst praktisk øvelse. Deltakerne arbeider med hverandre, slik som på grunnkursene, men denne gangen har en mer tid og mer erfarne terapeuter. På denne måten kan en også få en betydelig egenerapeutisk gevinst av denne workshopen. Samtidig må det understrekes at deltakerne selv bestemmer om de vil bearbeide mer alvorlige ting eller om en vil bruke lettere opplevelser som eksempel og øvelse.

Styrken i denne måten å undervise på er at en får “hands on” supervisjon mens en arbeider. Og med høyst 20 deltakere, gir det oss som veiledere muligheten til å gi presis feedback på det nivået folk befinner seg på.

Kurset krever Trinn 2. Det har vært stor spredning i hvor mye erfaring deltakerne har hatt. En behøver ikke være mester i EMDR, men noe erfaring er ønskelig, dette er ikke et grunnkurs.

Kurset ledes av Roger Solomon, PhD og Senior Trainer, EMDR Institute og med fasilitering av Bjørn Aasen, EMDR Europe Approved Trainer.

Kurset **godkjennes som 5 timer veiledning** for sertifisering som EMDR-terapeut.

PROGRAM

Tirsdag 18. januar

17.00-19.30 Oversikt over workshopen.

Onsdag 19. januar

09.00-13.00 Demonstrasjon. EMDR i komplekse saker. Praktikum

13.00-17.00 Lunsj og fri

17.00-19.00 Praktikum, diskusjon

20.00 Omvisning og festmiddag i Aasen gård, Røros' vugge

Torsdag 20. januar

09.00-13.00 Kompleks traumatisering og dissosiasjon. Video-demonstrasjon. Praktikum.

13.00-17.00 Lunsj og fri

17.00-19.00 Praktikum, diskusjon.

20.00 Festmiddag igjen

Fredag 21. januar

08.30-12.00 Praktikum,

12.00-13.00 Lunsj

13.00-14.30 Praktikum og avslutning

(Programmet er tentativt, her blir det som alltid skreddersøm):

Dette sier tidligere deltakere om kurset:

Jeg anbefaler selvsagt kurset på det varmeste. Nå har jeg vært med to år på rad og dette har virkelig vært en opplevelse. Da tenker jeg ikke bare på kurset, men også rammene rundt med gode middager, kanefart og besøk på Aasengården. Jeg mener at maten virkelig har vært noe for seg selv og at den sosiale biten er helt unik sammenlignet med andre kurs jeg har deltatt på. I tillegg har kurset vært lærerikt. Jeg opplever å ha fått mye god veiledning i forhold til det å utøve metoden selv. Kurset har absolutt bidratt til å gjøre meg til en bedre EMDR-terapeut. Ikke minst har jeg lært mye av at andre har utført EMDR-metoden på meg. Dette er et kurs som krever mye egenaktivitet. Et tips for framtidige kurs er å på forhånd forberede deltakere på at det kreves mye egenaktivitet, også i forhold til det å bruke seg selv og egne erfaringer. Dette er ikke et kurs der en kan forvente å få lov til å være "passiv" kursdeltaker. Det er nettopp all egenaktiviteten som gjør kurset unikt. Dagene på Røros har bidratt til at gi meg tro på metoden og det har absolutt vært til inspirasjon for å fortsette med EMDR.

Vennlig hilsen **Janne Ekeberg Amundsen, psykolog.**

"Dette er det beste kurset jeg har vært på! Kurset var en virkelig fordyping i metoden, og førte for min del til en mye mer effektiv praktisering av EMDR, med bedre resultater enn jeg hadde hatt tidligere.

Kursarrangør hadde tatt i bruk det beste av det Røros kan by på og laget en ramme rundt kurset som det ikke er mulig å gjenskape på noen annen plass enn Røros."

Mvh **Jan Gimse Arfeldt, psykolog.**

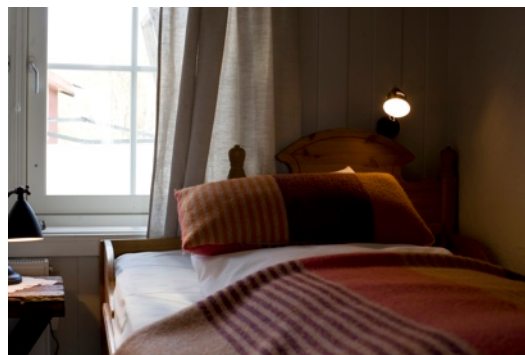
Etter to kurs på andre utmerkede siden på Ertzscheidergården. Dette er gjestfrihet, og ikke minst, bordets sak etter Ertzscheidergårdens *superb (etc. etc.). Bjørn, this is where*



hoteller på Røros, endte vi i for fem år et lite hotell, rikt på atmosfære og gleder. Roger var i alle fall sikker i sin festmiddag: "Mmm, great, wonderful, we'll be staying in the future!"

Og dette er hva innehaveren sier:

-Ertzscheidergården ble 1 1996 kjøpt av Elin Norvik. Gården bar preg av mange års mislighold og trengte totalrehabilitering. Siden 1996 er alle rommene pusset opp, og i 2000 fikk vi ny spisesal. I 2005 fikk hun hjelp av sin sønn Frank Norvik for videre drift og utvikling av konseptet. I dag fremstår gjestegården som topp moderne, men i ekte "Røros-kulisser", alle rom har kabel TV og trådløst nettverk. For oss på Ertzscheidergården er det likevel andre verdier som står i høysetet. Vår visjon er at "En overnatting på Ertzscheidergården skal gi en merverdi ved et opphold på Røros" Vår målsetting er at "Gjesten skal få mer enn han/hun forventer" Matopplevelsen er en viktig del av konseptet. Dagens første måltid er viktig for oss. En stor hjemmelaget frokost ønsker vi skal være vårt varemerke. Store skåler med nyrørt bær, nylaget salater, tre sorter sild, hjemmelaget gomme, patéer, spekepølse, flere sorter kjøttpålegg, egg, lokale oster og selvfølgelig nystekte vafler. Vi ønsker at Ertzscheidergården skal være en Oase i hverdagen, dette er et sted for alle som har opplevd store kjønsløse hoteller og ønsker noe annet, dette er et sted for folk som setter pris god mat, hjemmekoselig atmosfære og folkelig god service. -Vi har i de to siste årene jobbet bevisst med lokal mat. Den 5 oktober starter vi en ny omfattende utbygging og restaurering, den skal være ferdig 15 februar og kanskje blir dere vår første gruppe til å ta i bruk vårt nye konferanserom i 2. etage. Kjøkkenet blir også utvidet og oppgradert. Vi er opprømte og spente på resultatet.



Menyen - slik den så ut forrige gang. Med nytt kjøkken blir det ikke dårligere denne gangen.

Tirsdag: Chilli con elg: Dette er i utgangspunktet "nasjonal retten" i staten Texas i USA, men vi bytter ut okse kjøtt med elg, med ris, nachos og gourmetrømme fra Røros. Riskrem og brigebærsaas

Onsdag: Lunsj:

Hjemmelagete karbonader med ertestuing, stekt løk, salat med Eggenost, Rørossmør og hjemmebakt brød
Rips fra Frosta og vaniljesaus

Middag i Aasengården:

Rømmegrøt og spekemat fra lokale produsenter i historiske Aasengården.
Crème Brûlée med sitrongress.



Torsdag: Lunsj. Ovnstekte urte- og sitronmarinerte ørretfileter, mandelpotetpure og en lun grønnsaksalat.
Gokake og kaffe

Middag: 4-retters med sus fra fjellet:

- Stekt kamskjell fra Frøya, servert med jordskokkpuré og soyareduksjon
-Grov pølse fra Vingelen, med med sennepsstekt asparges og rødvinnsjy
- Ytrefilet av okse, fra Røros Kjøtt, servert med urtestekte mandelpoteter, erte- og brokkolipuré, smørstekte kantareller fra Djupsjølia og portvinsaus.

- Lokalt ostfat med krydret rabarbra og tyttebærblending og italiensk grissini.
- Mors hjemmelagede karamellpudding og Cognac saus.

Fredag: Lunsj: Bakte fajitas med elgkjøtt, hvitløk og chilisau. Mango, grapefrukt og multer i sukkerlake av anisstjerne, vanilje og kanelstang, toppes m/gourmetrømme fra Røros.

Røros

Vi jobber formiddag og sen ettermiddag, så bli det tid til en vandring rundt i Bergstadens gater, shopping (kan være terapeutisk), kafétur eller kanskje en skitur. Skiløypene ligger like i nærheten av hotellet. Mandag kveld blir det kanefart til Aasengården, der jeg bor. Der blir det omvisning, og deretter middag i fjøset:

Bjørn Aasen

Tollef Bredals v. 13, 7374 Røros

Priser og påmelding

Pris for **workshop** og litt til: kr. 5.400,-, (kr. 5.200 ved påmelding innen 24.11.10)

Påmelding innen 15. desember på min nettside: www.emdrutdanning.no

Tlf: 72 41 02 99

e-post: bjaasen@roros.net

Hotell

-Hjelpensjon enkeltrom: kr. 4.650,- pr pers for tre døgn. (kr. 3.800,- pr pers i dobbeltrom)

Dette inkluderer alle måltider og kaffepauser. Festmiddag i Aasengården er også inkludert. Deltagere som ikke bor på hotellet tar direkte kontakt for å få priser på de måltidene de skal være med på.

Hotell bookes direkte: Erzscheidergården, tlf: 72 41 11 94, fax: 72 41 19 60, eller e-post: post@erzscheidergaarden.no ref: Bjørn Aasen www.erzscheidergaarden.com

Transport:

Fly, DOT LT (www.flydot.no)	Oslo - Røros	Tirsdag:	avg.	0955	ank.	1045
	Røros-Oslo	Onsdag:	-	1540	-	1630
Tog:	Oslo - Røros	Tirsdag:	avg.	1037	ank.	1536
	Røros - Oslo	Fredag:	-	1627	-	2134
	Trondheim-Røros	Tirsdag:	avg.	0950	-	1212
	Røros-Trondheim	Fredag:	-	1542	-	1812