

**Kurs WSET 2**

Numer usługi 2025/05/15/185340/2749704

**3 500,00 PLN** brutto

2 845,53 PLN netto

159,09 PLN brutto/h

129,34 PLN netto/h

WINEDUKACJA  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 08.08.2025 do 30.08.2025

## Informacje podstawowe

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Identyfikatory projektów</b>        | Małopolski Pociąg do kariery                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | <p>Dla pasjonatów, hobbystów, osób z branży HoReCa, profesjonalnych sprzedawców, restauratorów, handlowców i kelnerów oraz dla wszystkich, którzy chcą rozwijać swoją wiedzę o winie.</p> <p>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu MP</p> |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 10                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 14                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Liczba godzin usługi</b>            | 22                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0                                                                                                                                                               |

## Cel

### Cel edukacyjny

Kurs WSET 2 pomaga swobodnie rozpoznawać wina na etapie czytania etykiety w sklepie/u importera, czy nazwy w menu restauracji – rozumieć konsekwencje informacji na etykiecie (co będzie oznaczał dany szczep z danego kraju, apelacji, wyprodukowany określoną metodą);

na etapie degustacji rozumieć dlaczego wino nam smakuje lub nie i czy jest to typowe dla takiego wina, czy wynika z innych czynników.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                                              | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                | Metoda walidacji |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Poznasz szczepy winogron oraz regiony winiarskie na świecie, analizując ich charakterystykę poprzez degustację kilkudziesięciu szczepów białych i czerwonych, takich jak Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Tempranillo i inne. | Uczestnik kursu będzie potrafił rozpoznawać szczepy winogron oraz regiony winiarskie na świecie, analizując ich charakterystykę poprzez degustację kilkudziesięciu szczepów białych i czerwonych, takich jak Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Cabernet-Sauvignon, Merlot, Tempranillo i inne. | Test teoretyczny |
| Zrozumiesz, jak czytać etykiety win i zapoznasz się z słownictwem związanym z winem, uwzględniając różnice między etykietami francuskimi, niemieckimi, włoskimi, hiszpańskimi i nowo światowymi.                                                                | Uczestnik kursu będzie potrafił czytać etykiety win uwzględniając różnice między etykietami francuskimi, niemieckimi, włoskimi, hiszpańskimi i nowo światowymi.                                                                                                                                     | Test teoretyczny |
| Dowiesz się, jak czynniki takie jak klimat, gleba, metody uprawy, fermentacji i starzenia wpływają na jakość i cechy wina.                                                                                                                                      | Uczestnik kursu będzie wiedział jak czynniki takie jak klimat, gleba, metody uprawy, fermentacji i starzenia wpływają na jakość i cechy wina.                                                                                                                                                       | Test teoretyczny |
| Nauczysz się, jak dobierać wina do potraw, stosując zasady harmonizacji smaków i uczestnicząc w ćwiczeniach z dobierania win.                                                                                                                                   | Uczestnik kursu będzie potrafił dobierać wina do potraw, stosując zasady harmonizacji smaków i uczestnicząc w ćwiczeniach z dobierania win.                                                                                                                                                         | Test teoretyczny |
| Rozwiniesz umiejętność degustacji i oceny wina zgodnie z systemem WSET Systematic Approach to Tasting, analizując 40 win.                                                                                                                                       | Uczestnik kursu będzie potrafił degustować i ocenić wino zgodnie z systemem WSET Systematic Approach to Tasting, analizując 40 win.                                                                                                                                                                 | Test teoretyczny |

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

# Program

Program

- 1. Szczepy i regiony winiarskie na świecie – omówienie i degustacyjna analiza kilkudziesięciu szczepów białych i czerwonych (m.in. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Grigio, Gewurztraminer, Semillon, Chenin Blanc, Viognier, Garganega, Torrontes, Muscat, Prosecco, Pinot Noir, Cabernet-Sauvignon i Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Tempranillo, Sangiovese, Malbec, Zinfandel-Primitivo).
- 2. Czytanie etykiet i słownictwo związane z winem – różnice między francuskimi, niemieckimi, włoskimi, hiszpańskimi i nowo światowymi.
- 3. Czynniki wpływające na jakość i cechy wina – od klimatu i gleby przez metody uprawy, fermentacji, starzenia.
- 4. Zasady dobierania win do potraw – połączenia smaków i ćwiczenia z doboru.
- 5. Degustacja oraz ocena wina według systemu WSET Systematic Approach to Tasting (40 win).

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 25

| Przedmiot / temat zajęć                                          | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 25</div> Wprowadzenie do kursu                          | Krzysztof Sajnog   | 08-08-2025            | 17:30               | 18:15               | 00:45         |
| <div>2 z 25</div> Kalibracja palety – degustacja metodą WSET/SAT | Krzysztof Sajnog   | 08-08-2025            | 18:15               | 19:45               | 01:30         |
| <div>3 z 25</div> Przerwa                                        | Krzysztof Sajnog   | 08-08-2025            | 19:45               | 20:00               | 00:15         |
| <div>4 z 25</div> Przykładowe szczepy i regiony (4 przykłady)    | Krzysztof Sajnog   | 08-08-2025            | 20:00               | 21:00               | 01:00         |
| <div>5 z 25</div> Czynniki wpływające na jakość i smak wina.     | Lukasz Wojnarowicz | 09-08-2025            | 10:00               | 11:30               | 01:30         |
| <div>6 z 25</div> Przerwa                                        | Lukasz Wojnarowicz | 09-08-2025            | 11:30               | 11:45               | 00:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                       | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>7 z 25</b> Metody produkcji - konwencjonalne, organiczne, rola beczkowania | Łukasz Wojnarowicz | 09-08-2025            | 11:45               | 13:00               | 01:15         |
| <b>8 z 25</b> Wina różowe                                                     | Łukasz Wojnarowicz | 09-08-2025            | 13:00               | 13:30               | 00:30         |
| <b>9 z 25</b> Wina musujące.                                                  | Łukasz Wojnarowicz | 10-08-2025            | 10:00               | 11:00               | 01:00         |
| <b>10 z 25</b> Ważne białe szczepy świata część 1                             | Łukasz Wojnarowicz | 10-08-2025            | 11:00               | 12:00               | 01:00         |
| <b>11 z 25</b> Przerwa                                                        | Łukasz Wojnarowicz | 10-08-2025            | 12:00               | 12:15               | 00:15         |
| <b>12 z 25</b> Ważne szczepy białe część 2                                    | Łukasz Wojnarowicz | 10-08-2025            | 12:15               | 13:30               | 01:15         |
| <b>13 z 25</b> Białe szczepy regionalne                                       | Wojtek Szczypiński | 22-08-2025            | 17:30               | 19:00               | 01:30         |
| <b>14 z 25</b> Przerwa                                                        | Wojtek Szczypiński | 22-08-2025            | 19:00               | 19:15               | 00:15         |
| <b>15 z 25</b> Dwa najważniejsze czerwone szczepy świata.                     | Wojtek Szczypiński | 22-08-2025            | 19:15               | 20:30               | 01:15         |
| <b>16 z 25</b> Wina słodkie                                                   | Wojtek Szczypiński | 22-08-2025            | 20:30               | 21:00               | 00:30         |
| <b>17 z 25</b> Białe szczepy regionalne                                       | Ola Harabasz       | 23-08-2025            | 10:00               | 11:15               | 01:15         |
| <b>18 z 25</b> Przerwa                                                        | Ola Harabasz       | 23-08-2025            | 11:15               | 11:30               | 00:15         |
| <b>19 z 25</b> Czerwone szczepy starego i nowego świata                       | Ola Harabasz       | 23-08-2025            | 11:30               | 13:00               | 01:30         |
| <b>20 z 25</b> Pairing wina i jedzenia                                        | Ola Harabasz       | 23-08-2025            | 13:00               | 13:30               | 00:30         |

| Przedmiot / temat zajęć                           | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>21 z 25</b> Trzy ważne czerwone szczepy świata | Łukasz Wojnarowicz | 24-08-2025            | 10:00               | 12:00               | 02:00         |
| <b>22 z 25</b> Przerwa                            | Łukasz Wojnarowicz | 24-08-2025            | 12:00               | 12:15               | 00:15         |
| <b>23 z 25</b> Wina wzmacniane                    | Łukasz Wojnarowicz | 24-08-2025            | 12:15               | 12:45               | 00:30         |
| <b>24 z 25</b> Powtórka                           | Łukasz Wojnarowicz | 24-08-2025            | 12:45               | 13:30               | 00:45         |
| <b>25 z 25</b> Egzamin                            | -                  | 30-08-2025            | 10:00               | 11:00               | 01:00         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 3 500,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 2 845,53 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 159,09 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 129,34 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 4



**1 z 4**

### Ola Harabasz

Ola Harabasz - doświadczona Sommelierka, która zdobywała umiejętności w najlepszych restauracjach Polsce a w ostatnim czasie w Kopenhadze w nagradzanej restauracji Geranium. Ukończyła WSET 3 Wines i WSET 3 Spirits (oba z wyróżnieniem) oraz Court of Master Sommeliers Advanced. Po pracy uwielbia dobre Negroni i emocje związane z Formułą 1.



**2 z 4**

### Krzysztof Sajnóg



Absolwent WSET 3 (z wyróżnieniem) oraz studiów podyplomowych z enoturystyki na Collegium Civitas. Jako jedna z pierwszych osób w Polsce ukończył komplet kursów Spanish Wine Scholar, French Wine Scholar i Italian Wine Scholar – wszystkie zaliczone z wyróżnieniem. W wolnych od nauki chwilach pomaga uczyć się innym, pisze o winie i podróżuje po bardziej i mniej znanych apelacjach Hiszpanii, Grecji i Węgier.



3 z 4

### Wojtek Szczypiński

Ukończył z wyróżnieniem kurs WSET 3, przymierza się do poziomu 4. Prowadzenie szkoleń i degustacji łączy z pracą w agencji reklamowej dla klienta branży alkoholowej oraz rozwijaniem autorskiego bloga.



4 z 4

### Łukasz Wojnarowicz

Absolwent Diploma in Wines and Spirits, z tytułem Weinakademikera, nadawanym przez Weinakademie Österreich w Rust. Wykładowca Collegium Civitas, dziennikarz magazynu Czas Wina i sędzia na zawodach winiarskich.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik WSET Level 2 Award in Wines

Próbki win

## Adres

ul. ks. Ignacego Skorupki 5

00-546 Warszawa

woj. mazowieckie

sala szkoleniowa

### Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



### Szymon Milonas

**E-mail** [kursy@winedukacja.pl](mailto:kursy@winedukacja.pl)

**Telefon** (+48) 574 428 227