



WINEDUKACJA  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚĆ  
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

## KURS WSET 1

Numer usługi 2025/05/15/185340/2749721

📍 Kraków / stacjonarna  
🏠 Usługa szkoleniowa  
🕒 9 h  
📅 13.09.2025 do 14.09.2025

1 150,00 PLN brutto  
934,96 PLN netto  
127,78 PLN brutto/h  
103,88 PLN netto/h

## Informacje podstawowe

|                                 |                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                          |
| Identyfikatory projektów        | Małopolski Pociąg do kariery                                                                                                                                                                |
| Grupa docelowa usługi           | Dla entuzjastów i początkujących pasjonatów wina oraz osób rozpoczynających pracę w branży winiarskiej lub gastronomicznej.<br><i>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu MP</i> |
| Minimalna liczba uczestników    | 10                                                                                                                                                                                          |
| Maksymalna liczba uczestników   | 14                                                                                                                                                                                          |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                 |
| Liczba godzin usługi            | 9                                                                                                                                                                                           |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0                                                                                                    |

## Cel

### Cel edukacyjny

Kurs WSET 1 pozwala zdobyć podstawy w zakresie rozpoznawania najważniejszych stylów, rodzajów i szczepów wina. Uczestnicy kursu poznają różnice w sposobie produkcji różnych rodzajów win, spróbować win produkowanych w odmienny sposób, poznać najważniejsze wina świata i podstawy rozumienia etykiet winiarskich. Kurs kończy się egzaminem i daje możliwość uzyskania certyfikatu.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                              | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Metoda walidacji |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Poznasz różne rodzaje i typy win, rozumiejąc ich cechy i różnice.                                               | Uczestnik kursu potrafi rozpoznać różne rodzaje i typy win, rozumiejąc ich cechy i różnice.                                                                                                                                                                                                                      | Test teoretyczny |
| Zdobędziesz wiedzę o najważniejszych szczepach winogron i ich charakterystyce, poznając ich wpływ na smak wina. | Uczestnik kursu ma wiedzę o najważniejszych szczepach winogron i ich charakterystyce.                                                                                                                                                                                                                            | Test teoretyczny |
| Nauczysz się technik degustacji win, aby prawidłowo ocenić i rozpoznać ich cechy.                               | Uczestnik kursu ma techniki degustacji win, aby móc prawidłowo ocenić i rozpoznać ich cechy.<br>Potrafi dobierać wina do potraw, tworząc harmonijne połączenia smakowe.<br>Potrafi odczytywać etykiety winiarskie i interpretować zawarte na nich informacje.<br>Rozumie zasady przechowywania i serwowania win. | Test teoretyczny |
| Dowiesz się, jak dobierać wina do potraw, tworząc harmonijne połączenia smakowe.                                | Uczestnik kursu potrafi dobierać wina do potraw, tworząc harmonijne połączenia smakowe.                                                                                                                                                                                                                          | Test teoretyczny |
| Nauczysz się odczytywać etykiety winiarskie i interpretować zawarte na nich informacje.                         | Uczestnik kursu potrafi odczytywać etykiety winiarskie i interpretować zawarte na nich informacje.                                                                                                                                                                                                               | 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. Rodzaje i typy win.
- 2. Charakterystyczne cechy najważniejszych szczepów winogron.
- 3. Sposoby degustacji win.
- 4. Zasady dobierania win do potraw.
- 5. Przechowywanie i serwowanie win.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

| Przedmiot / temat zajęć                                                                   | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 12</div> Wprowadzenie i zagadnienia związane z uprawą winorośli i produkcją wina | Tomasz Fijał | 13-09-2025            | 10:00               | 11:00               | 01:00         |
| <div>2 z 12</div> Przerwa                                                                 | Tomasz Fijał | 13-09-2025            | 11:00               | 12:00               | 01:00         |
| <div>3 z 12</div> Przerwa                                                                 | Tomasz Fijał | 13-09-2025            | 12:00               | 12:15               | 00:15         |
| <div>4 z 12</div> Najważniejsze wina musujące świata                                      | Tomasz Fijał | 13-09-2025            | 12:15               | 13:00               | 00:45         |
| <div>5 z 12</div> Najważniejsze białe szczepy i wina świata                               | Tomasz Fijał | 13-09-2025            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| <div>6 z 12</div> Najważniejsze szczepy czerwone i wina z nich produkowane                | Tomasz Fijał | 14-09-2025            | 10:00               | 12:00               | 02:00         |
| <div>7 z 12</div> Przerwa                                                                 | Tomasz Fijał | 14-09-2025            | 12:00               | 12:15               | 00:15         |

| Przedmiot / temat zajęć                                          | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 8 z 12<br>Zagadnienia związane z serwisem i przechowywaniem wina | Tomasz Fijał | 14-09-2025            | 12:15               | 12:45               | 00:30         |
| 9 z 12<br>Reguły łączenia win z potrawami                        | Tomasz Fijał | 14-09-2025            | 12:45               | 13:15               | 00:30         |
| 10 z 12<br>Najważniejsze wina wzmocniane światła                 | Tomasz Fijał | 14-09-2025            | 13:15               | 13:45               | 00:30         |
| 11 z 12<br>Przerwa                                               | Tomasz Fijał | 14-09-2025            | 13:45               | 14:00               | 00:15         |
| 12 z 12<br>Egzamin                                               | -            | 14-09-2025            | 14:00               | 15:00               | 01:00         |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 1 150,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 934,96 PLN   |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 127,78 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 103,88 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

**Tomasz Fijał**

CEO Wine&Whisky Bar Ferment. Absolwent WSET 3.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik Wset Level 1

Próbki win

usługa skierowana jest do Uczestników Projektów *MP i/lub NSE*

## Adres

ul. Lubicz 40

31-512 Kraków

woj. małopolskie

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