



Kurs WSET 2

Numer usługi 2025/05/16/185340/2752482

3 500,00 PLN brutto

2 845,53 PLN netto

152,17 PLN brutto/h

123,72 PLN netto/h

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRA NICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

2 oceny

📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 23 h

📅 08.11.2025 do 22.11.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Identyfikatory projektów	Małopolski Pociąg do kariery
Grupa docelowa usługi	Dla pasjonatów, hobbystów, osób z branży HoReCa, profesjonalnych sprzedawców, restauratorów, handlowców i kelnerów oraz dla wszystkich, którzy chcą rozwijać swoją wiedzę o winie. <i>Usługa również adresowana dla Uczestników Projektu MP.</i>
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	14
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	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

8 listopada (10.00 - 15.30)

9 listopada (10.00 - 15.30)

15 listopada (10.00 - 15.30)

16 listopada (10.00 - 15.30)

22 listopada egzamin (10.00 - 11.00)

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 27

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 27 Wprowadzenie do kursu	Tomasz Fijał	08-11-2025	10:00	10:45	00:45
2 z 27 Kalibracja palety – degustacja metodą WSET/SAT	Tomasz Fijał	08-11-2025	10:45	12:00	01:15
3 z 27 Przerwa	Tomasz Fijał	08-11-2025	12:00	12:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 27 Przykładowe szczepy i regiony (4 przykłady)	Tomasz Fijał	08-11-2025	12:15	13:30	01:15
5 z 27 Przerwa	Tomasz Fijał	08-11-2025	13:30	13:45	00:15
6 z 27 Czynniki wpływające na jakość i smak wina.	Tomasz Fijał	08-11-2025	13:45	15:30	01:45
7 z 27 Metody produkcji - konwencjonalne, organiczne, rola beczkowania	Tomasz Fijał	09-11-2025	10:00	11:30	01:30
8 z 27 Wina różowe	Tomasz Fijał	09-11-2025	11:30	12:00	00:30
9 z 27 Przerwa	Tomasz Fijał	09-11-2025	12:00	12:15	00:15
10 z 27 Wina musujące	Tomasz Fijał	09-11-2025	12:15	13:15	01:00
11 z 27 Ważne białe szczepy świata część 1	Tomasz Fijał	09-11-2025	13:15	14:00	00:45
12 z 27 Przerwa	Tomasz Fijał	09-11-2025	14:00	14:15	00:15
13 z 27 Ważne białe szczepy świata część 2	Tomasz Fijał	09-11-2025	14:15	15:30	01:15
14 z 27 Białe szczepy regionalne część 1	Tomasz Fijał	15-11-2025	10:00	11:30	01:30
15 z 27 Przerwa	Tomasz Fijał	15-11-2025	11:30	11:45	00:15
16 z 27 Najważniejsze czerwone szczepy świata część 1	Tomasz Fijał	15-11-2025	11:45	13:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 27 Wina słodkie	Tomasz Fijał	15-11-2025	13:15	13:45	00:30
18 z 27 Przerwa	Tomasz Fijał	15-11-2025	13:45	14:00	00:15
19 z 27 Białe szczepy regionalne część 2	Tomasz Fijał	15-11-2025	14:00	15:30	01:30
20 z 27 Czerwone szczepy starego i nowego świata	Tomasz Fijał	16-11-2025	10:00	11:30	01:30
21 z 27 Pairing wina i jedzenia	Tomasz Fijał	16-11-2025	11:30	12:00	00:30
22 z 27 Przerwa	Tomasz Fijał	16-11-2025	12:00	12:15	00:15
23 z 27 Najważniejsze czerwone szczepy świata część 2	Tomasz Fijał	16-11-2025	12:15	14:15	02:00
24 z 27 Przerwa	Tomasz Fijał	16-11-2025	14:15	14:30	00:15
25 z 27 Wina wzmacniane	Tomasz Fijał	16-11-2025	14:30	15:00	00:30
26 z 27 Powtórka	Tomasz Fijał	16-11-2025	15:00	15:30	00:30
27 z 27 Egzamin	-	22-11-2025	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	152,17 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Tomasz Fijał

Absolwent WSET 3 ukończonego. z wyróżnieniem, sędzia konkursów winiarskich, wine&whisky coach, sommelier z 15-letnim doświadczeniem w branży winiarskiej, wine buyer, absolwent studiów enologicznych, twórca projektu Class in Glass, założyciel Ferment - sklep z winem i whisky | wine&whisky bar

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik WSET Level 2 Award in Wines

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

Telefon (+48) 574 428 227