



Kurs French Wine Scholar - Wine Scholar Guild

Numer usługi 2025/05/20/185340/2759692

4 400,01 PLN brutto

3 577,24 PLN netto

107,32 PLN brutto/h

87,25 PLN netto/h

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

25 ocen

📍 Warszawa / mieszana (stacjonarna połączona z usługą
zdalną w czasie rzeczywistym)

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 41 h

📅 15.01.2026 do 19.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Kurs przeznaczony dla osób zajmujących się profesjonalnie winem, jedzeniem, czy kulturą francuską, dla prawdziwych pasjonatów i miłośników win francuskich, kultury francuskiej oraz dla przedstawicieli branży gastronomicznej i winiarskiej, którzy chcą wyspecjalizować swoją wiedzę w kierunku win francuskich.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

14

Data zakończenia rekrutacji

14-01-2026

Forma prowadzenia usługi

mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie
rzeczywistym)

Liczba godzin usługi

41

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych
(MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa przygotowuje uczestnika do samodzielnej, pogłębionej analizy i interpretacji win francuskich poprzez zrozumienie wpływu historii, klimatu, terroir, szczepów oraz technik winifikacji na styl, jakość i klasyfikację win we Francji.

Uczestnik po zakończeniu szkolenia będzie gotowy do profesjonalnego wykorzystania wiedzy w pracy gastronomicznej, handlowej, edukacyjnej oraz do dalszego rozwoju specjalistycznego w obszarze winiarstwa francuskiego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje regiony winiarskie Francji oraz czynniki kształtujące ich styl wina	opisuje historię i rozwój francuskiego winiarstwa	Test teoretyczny
	charakteryzuje klimat, terroir i szczepy kluczowych regionów (m.in. Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Rhône, Loire	Test teoretyczny
	wyjaśnia wpływ technik winifikacji na styl wina	Test teoretyczny
Rozróżnia style i klasyfikacje win francuskich	wyjaśnia systemy apelacyjne i klasyfikacyjne Francji	Test teoretyczny
	identyfikuje różnice stylistyczne pomiędzy regionami i apelacjami	Test teoretyczny
Analizuje wina francuskie na podstawie degustacji analitycznej	ocenia strukturę i balans wina	Test teoretyczny
	identyfikuje styl, region i potencjalne pochodzenie wina	Test teoretyczny
	formułuje opis degustacyjny zgodny z językiem profesjonalnym	Test teoretyczny
Porównuje wina z różnych regionów Francji i uzasadnia różnice stylistyczne	wskazuje różnice wynikające z klimatu, terroir i winifikacji	Test teoretyczny
	argumentuje wybór wina w kontekście gastronomii lub sprzedaży	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 validacja 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 validacji?

TAK

Program

Szkolenie „French Wine Scholar” realizowane jest w formie **stacjonarnej** i obejmuje **41 godzin dydaktycznych**, łączących pogłębioną teorię z praktyczną analizą degustacyjną. Program został zaprojektowany w sposób modułowy i systematyczny, tak aby umożliwić uczestnikom kompleksowe poznanie wszystkich kluczowych regionów winiarskich Francji.

Zajęcia obejmują analizę wpływu historii, klimatu, terroir, szczepów oraz technik winifikacji na styl win poszczególnych regionów. Integralną częścią szkolenia są degustacje porównawcze oraz praca z mapami, materiałami źródłowymi i kartami analitycznymi.

Validacja efektów uczenia się odbywa się w końcowej części szkolenia i obejmuje test teoretyczny.

Opis warunków organizacyjnych

Szkolenie realizowane jest w sali szkoleniowej zapewniającej komfortowe warunki pracy dydaktycznej: odpowiednie oświetlenie, miejsca siedzące przy stołach, dostęp do wody, zaplecze sanitarne. Sala wyposażona jest w projektor multimedialny, ekran oraz flipchart. Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych, w tym oficjalny podręcznik WSET oraz arkusze do not degustacyjnych. Do zajęć praktycznych zapewnione są kieliszki degustacyjne ISO, pojemniki do wylewania, woda oraz zestaw win degustacyjnych zgodny z programem WSET. Szkolenie odbywa się w warunkach neutralnych sensorycznie (brak intensywnych zapachów, odpowiednia wentylacja). Liczebność grupy dostosowana jest do wymogów organizacyjnych i standardu WSET, co umożliwia indywidualne podejście do uczestników.

Program i harmonogram

Program

Każde zajęcia przedstawiają szczegółowo regiony winiarskie Francji oraz wpływy historii, klimatu, technik winifikacji i szczepów na dany region:

- Przywitanie, zapoznanie uczestników
- Omówienie kursu, platformy online, harmonogramu
- Fundamentals, Historia, Geografia, Gleby
- Temperatury - Najważniejsze Wiatry - Szczepy - Viticulture - Winemaking - French wine law
- **Champagne**
- **Bourgogne**
- **Alsace**
- **Jura / Savoie**
- **Loire**
- **Languedoc**
- **Roussillon**
- **Bordeaux**
- **Rhône**
- **Provence**
- **Beaujolais**
- **Southwest**
- **Corsica**
- Validacja

French Wine Scholar to najbardziej profesjonalny i szczegółowy kurs na świecie dotyczący winiarstwa francuskiego. Zakończony godzinnym egzaminem.

Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej.

Egzamin końcowy ma formę **testu jednokrotnego wyboru**, składającego się wyłącznie z pytań zamkniętych. Do testu przygotowany jest **oficjalny klucz odpowiedzi**, dlatego **nie ma potrzeby wyznaczania osoby walidującej**. Walidacja jest realizowana przez jednostkę certyfikującą Wine Scholar Guild.

Program kursu obejmuje zarówno część teoretyczną, jak i praktyczną, które są realizowane w sposób zintegrowany. Omawianie zagadnień teoretycznych (regiony, szczepy winorośli, style win, techniki produkcji) jest ściśle połączone z degustacją i oceną win odpowiadających omawianym treściom.

Łącznie kurs obejmuje 41 godzin dydaktycznych, w tym:

- ok. 31 godzin zajęć teoretycznych (wykład z elementami dyskusji, analiza materiałów, przygotowanie do egzaminu oraz egzamin),
- ok. 10 godzin zajęć praktycznych (degustacje prowadzone według systemu WSET, ćwiczenia z oceny i opisu win).

Ze względu na charakter szkolenia elementy te są przenikające się i realizowane równolegle w ramach poszczególnych modułów.

Warunkiem ukończenia szkolenia jest obecność na minimum 80% zajęć.

Obecność uczestników potwierdzana jest:

- w szkoleniu stacjonarnym – poprzez codzienną listę obecności podpisywaną przez uczestników,
- w szkoleniu online – poprzez zrzutów z ekranu na początku i na koncu kursu

Wskazanie metod interaktywnych i aktywizujących prowadzenia usługi.

Kurs nie jest „tylko wykładem”, ale angażuje uczestników przez:

- **teorię z elementami dyskusji** – omawianie zagadnień, pytania i odpowiedzi, krótkie quizy,
- **degustację wina** – aktywne uczestnictwo, samodzielna analiza sensoryczna według schematu WSET,
- **praktyczne ćwiczenia oceny** – porównywanie win, notowanie i interpretacja,
- **prace w parach lub grupach** – np. wspólna analiza butelek, rozmowa o stylach.

Szkolenie prowadzone w formule interaktywnej: wykład z dyskusją, degustacje komentowane, indywidualne i grupowe ćwiczenia oceny win w oparciu o system WSET, studium przypadku oraz krótkie quizy podsumowujące wiedzę.

Ocena efektów uczenia się odbywa się poprzez:

- Walidacja - test teoretyczny

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
1 z 30 Przywitanie, zapoznanie uczestników	Szymon Milonas	15-01-2026	17:30	18:10	00:40	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
2 z 30 Omówienie kursu, platformy online, harmonogram u	Szymon Milonas	15-01-2026	18:10	18:30	00:20	Tak
3 z 30 Fundamentals , Historia, Geografia, Gleby	Szymon Milonas	15-01-2026	18:30	19:00	00:30	Tak
4 z 30 Przerwa	Szymon Milonas	15-01-2026	19:00	19:15	00:15	Tak
5 z 30 Temperatury - Najważniejsze Wiatry - Szczepy - Viticulture - Winemaking - French wine law	Szymon Milonas	15-01-2026	19:15	21:00	01:45	Tak
6 z 30 Champagne	Krzysztof Sajnóg	22-01-2026	17:30	19:00	01:30	Tak
7 z 30 Przerwa	Krzysztof Sajnóg	22-01-2026	19:00	19:15	00:15	Tak
8 z 30 Bourgogne	Krzysztof Sajnóg	22-01-2026	19:15	21:00	01:45	Tak
9 z 30 Alsace	Szymon Milonas	29-01-2026	17:30	19:00	01:30	Tak
10 z 30 Przerwa	Szymon Milonas	29-01-2026	19:00	19:15	00:15	Tak
11 z 30 Jura / Savoie	Szymon Milonas	29-01-2026	19:15	21:00	01:45	Tak
12 z 30 Languedoc	Krzysztof Sajnóg	05-02-2026	17:30	19:00	01:30	Tak
13 z 30 Przerwa	Krzysztof Sajnóg	05-02-2026	19:00	19:15	00:15	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
14 z 30 Roussillon	Krzysztof Sajnóg	05-02-2026	19:15	21:00	01:45	Tak
15 z 30 Loire	Anna Fotowicz	12-02-2026	17:30	19:00	01:30	Tak
16 z 30 Przerwa	Anna Fotowicz	12-02-2026	19:00	19:15	00:15	Tak
17 z 30 Loire	Anna Fotowicz	12-02-2026	19:15	21:00	01:45	Tak
18 z 30 Bordeaux	Szymon Milonas	19-02-2026	17:30	19:00	01:30	Tak
19 z 30 Przerwa	Szymon Milonas	19-02-2026	19:00	19:15	00:15	Tak
20 z 30 Bordeaux	Szymon Milonas	19-02-2026	19:15	21:00	01:45	Tak
21 z 30 Rhone, Provence	Łukasz Wojnarowicz	26-02-2026	17:30	19:00	01:30	Tak
22 z 30 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	26-02-2026	19:00	19:15	00:15	Tak
23 z 30 Beaujolais	Łukasz Wojnarowicz	26-02-2026	19:15	21:00	01:45	Tak
24 z 30 South West	Anna Fotowicz	05-03-2026	17:30	19:00	01:30	Tak
25 z 30 Przerwa	Anna Fotowicz	05-03-2026	19:00	19:15	00:15	Tak
26 z 30 Corsica	Anna Fotowicz	05-03-2026	19:15	21:00	01:45	Tak
27 z 30 Sesja Q&A	Krzysztof Sajnóg	12-03-2026	17:30	19:00	01:30	Tak
28 z 30 Przerwa	Krzysztof Sajnóg	12-03-2026	19:00	19:15	00:15	Tak
29 z 30 Sesja Q&A	Krzysztof Sajnóg	12-03-2026	19:15	21:00	01:45	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
30 z 30 Walidacja - test teoretyczny	-	19-03-2026	17:30	19:00	01:30	Tak

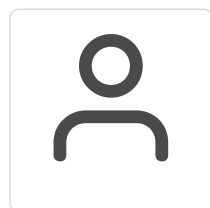
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 400,01 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 577,24 PLN
Koszt osobogodziny brutto	107,32 PLN
Koszt osobogodziny netto	87,25 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 4



1 z 4

Szymon Milonas

Doświadczenie branżowe

CEO WinEdukacji, certyfikowany nauczyciel WSET (Wine & Spirit Education Trust) oraz doświadczony importer wina. Od 30 lat związany z branżą winiarską, łącząc wiedzę teoretyczną z praktyką rynkową. Absolwent prestiżowych kursów French Scholar Guild, Society of Wine Educators oraz Court of Master Sommeliers Intro. Certyfikowany nauczyciel regionów Bordeaux, Valpolicella i Jerez.

Jego doświadczenie obejmuje zarówno import i dystrybucję win, jak i doradztwo produktowe oraz współpracę z producentami z wielu krajów. Najstarsze certyfikaty zawodowe uzyskał w 2014 roku, a najnowsze – w 2022 roku, co potwierdza aktualność wiedzy i kompetencji.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Od ponad 30 lat prowadzi szkolenia, kursy i degustacje edukacyjne w Polsce i za granicą. Ma na swoim koncie ponad 500 przeprowadzonych szkoleń jako trener i wykładowca. Od wielu lat szkoli uczestników na różnych poziomach zaawansowania – od pasjonatów po profesjonalistów branży HoReCa.

Jako certyfikowany nauczyciel WSET i specjalista w zakresie regionów winiarskich prowadzi procesy weryfikacji wiedzy i umiejętności uczestników, przygotowując ich do egzaminów międzynarodowych. Łączy praktyczne doświadczenie biznesowe z pasją edukacyjną i umiejętnością przekazywania wiedzy w sposób przystępny i inspirujący.



2 z 4

Krzysztof Sajnóg

Doświadczenie branżowe

Absolwent WSET Level 3 Award in Wines (z wyróżnieniem) oraz studiów podyplomowych z enoturystyki na Collegium Civitas. Jeden z pierwszych specjalistów w Polsce, którzy ukończyli pełny zestaw certyfikowanych kursów Spanish Wine Scholar, French Wine Scholar oraz Italian Wine Scholar – wszystkie z wyróżnieniem.

Od lat rozwija wiedzę enologiczną, podróżując po najważniejszych i mniej oczywistych regionach winiarskich Hiszpanii, Grecji i Węgier. Autor artykułów i opracowań o winie, popularyzujący kulturę wina oraz podejście analityczne do degustacji i zrozumienia terroir.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Wspiera innych w nauce poprzez zajęcia, konsultacje oraz przygotowanie do egzaminów winiarskich. Prowadzi szkolenia z zakresu analizy sensorycznej, stylów wina, klasyfikacji regionów Europy oraz interpretacji czynników wpływających na jakość wina.

W swojej pracy trenerskiej łączy rzetelną wiedzę teoretyczną z praktyką degustacyjną, weryfikując kompetencje uczestników poprzez sesje degustacyjne, testy wiedzy oraz analizy przypadków zgodne ze standardami programów międzynarodowych.



3 z 4

Anna Fotowicz

Doświadczenie branżowe

Brand manager, doradca ds. eksportu oraz specjalistka ds. strategii marketingowo-sprzedażowych w sektorze wina i alkoholi mocnych, z 11-letnim doświadczeniem zawodowym. Przez 10 lat związana z francuską agencją rządową Business France, wspierając rozwój zagraniczny producentów win i alkoholi. Od 2020 r. pracowała w centrali Business France w Paryżu, doradzając francuskim regionom winiarskim w tworzeniu i wdrażaniu strategii marketingowo-sprzedażowych na rynkach międzynarodowych (m.in. USA, Kanada, Chiny, Japonia, Australia, kraje UE). Obecnie pracuje w CEDC, odpowiadając za strategie marketingowe.

Certyfikowana WSET Level 4 Diploma (2022), edukator regionu Jerez (2019), absolwentka kursu Bordeaux w ramach OIV Master of Science in Wine Management (2016). Autorka publikacji branżowych oraz sędzia międzynarodowych konkursów winiarskich.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Wykładowczyni i edukatorka winiarska. Absolwentka studiów podyplomowych Collegium Civitas w Warszawie, gdzie obecnie prowadzi zajęcia z zakresu międzynarodowych rynków wina na kierunku „Wiedza o winie. Media, rynek, kultura”. Prowadzi szkolenia, degustacje edukacyjne i warsztaty tematyczne dla pasjonatów oraz profesjonalistów branży HoReCa. Łączy wiedzę teoretyczną z praktycznym doświadczeniem rynkowym, wspierając rozwój kompetencji zawodowych uczestników. Członkini Stowarzyszenia Kobiety i Wino oraz członkini wspierająca Stowarzyszenia Sommelierów Polskich.



4 z 4

Łukasz Wojnarowicz

Doświadczenie branżowe

Ekspert w dziedzinie wina z międzynarodowym tytułem Weinakademiker (WA) oraz dyplomem WSET Diploma, zdobytym w 2018 roku w Weinakademie Österreich w Rust, z dodatkowym wyróżnieniem od Hochschule Geisenheim. Od lat związany z branżą winiarską jako Import Manager w sieci Wine And You, gdzie odpowiada za selekcję win, współpracę z producentami oraz doradztwo zakupowe.

Łączy wiedzę enologiczną z doświadczeniem praktycznym i naukowym – z wykształcenia jest również archeologiem, co przekłada się na jego unikalne, kulturowe podejście do tematyki wina.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności
Certyfikowany edukator i egzaminator WSET (Wine & Spirit Education Trust) – kwalifikacje egzaminatora uzyskał w 2022 roku. Od ośmiu lat prowadzi szkolenia i kursy WSET na różnych poziomach zaawansowania, mając na swoim koncie ponad 200 przeprowadzonych szkoleń. Wykładowca w Collegium Civitas oraz w Winedukacji, gdzie prowadzi zajęcia z enologii, kultury wina i oceny sensorycznej.
Sędzia na międzynarodowych konkursach winiarskich, aktywnie uczestniczący w procesach oceny i certyfikacji jakości win. Wszystkie najważniejsze kwalifikacje i doświadczenie szkoleniowe zdobył w ciągu ostatnich pięciu lat, co potwierdza aktualność jego wiedzy oraz stosowanych metod dydaktycznych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik

Próbki win

* cena nie obejmuje kosztów przesyłek próbek win w wersji online (50 zł / sesję)

Informacje dodatkowe

Usługa zwolniona z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. a) ustawy o podatku od towarów i usług (Dz.U. 2004 nr 54 poz. 535 z późn. zm.) jako usługa kształcenia zawodowego finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Warunki techniczne

Szkolenie z wykorzystaniem platformy Google Meet.

Minimalne wymagania techniczne po stronie uczestnika:

- komputer, laptop lub urządzenie mobilne z kamerą, mikrofonem i głośnikami/słuchawkami,
- aktualna przeglądarka internetowa (Google Chrome, Microsoft Edge, Firefox, Safari),
- stabilne łącze internetowe o przepustowości co najmniej 2 Mbps (zalecane 5 Mbps),
- możliwość korzystania z poczty e-mail do otrzymywania materiałów szkoleniowych,
- ciche i dobrze oświetlone miejsce do nauki.

Adres

ul. ks. Ignacego Skorupki 8A/251
00-546 Warszawa
woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Szymon Milonas

E-mail szymon@winerepublic.pl

Telefon (+48) 574 428 227