



WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

Brak ocen dla tego dostawcy

Kurs WSET 2

Numer usługi 2025/06/17/185340/2822394

3 500,00 PLN brutto

2 845,53 PLN netto

159,09 PLN brutto/h

129,34 PLN netto/h

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

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 22 h

📅 26.09.2025 do 11.10.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
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.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	14
Forma prowadzenia usługi	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
Liczba godzin usługi	22
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

Liczba przedmiotów/zajęć: 25

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
1 z 25 Wprowadzenie do kursu	Krzysztof Sajnóg	26-09-2025	17:30	18:15	00:45	Tak
2 z 25 Kalibracja palety – degustacja metodą WSET/SAT	Krzysztof Sajnóg	26-09-2025	18:15	19:45	01:30	Tak
3 z 25 Przerwa	Krzysztof Sajnóg	26-09-2025	19:45	20:00	00:15	Tak
4 z 25 Przykładowe szczepy i regiony (4 przykłady)	Krzysztof Sajnóg	26-09-2025	20:00	21:00	01:00	Tak
5 z 25 Czynniki wpływające na jakość i smak wina.	Ola Harabasz	27-09-2025	10:00	11:30	01:30	Tak
6 z 25 Przerwa	Ola Harabasz	27-09-2025	10:30	10:45	00:15	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
7 z 25 Metody produkcji - konwencjonalne, organiczne, rola beczkowania	Ola Harabasz	27-09-2025	11:45	13:00	01:15	Tak
8 z 25 Wina różowe	Ola Harabasz	27-09-2025	13:00	13:30	00:30	Tak
9 z 25 Wina musujące.	Michał Stykowski	28-09-2025	10:00	11:00	01:00	Tak
10 z 25 Ważne białe szczepy świata część 1	Michał Stykowski	28-09-2025	11:00	12:00	01:00	Tak
11 z 25 Przerwa	Michał Stykowski	28-09-2025	12:00	12:15	00:15	Tak
12 z 25 Ważne szczepy białe część 2	Michał Stykowski	28-09-2025	12:15	13:30	01:15	Tak
13 z 25 Białe szczepy regionalne	Wojtek Szczypiński	03-10-2025	17:30	19:00	01:30	Tak
14 z 25 Przerwa	Wojtek Szczypiński	03-10-2025	19:00	19:15	00:15	Tak
15 z 25 Dwa najważniejsze czerwone szczepy świata.	Wojtek Szczypiński	03-10-2025	19:15	20:45	01:30	Tak
16 z 25 Wina słodkie	Wojtek Szczypiński	03-10-2025	20:45	21:00	00:15	Tak
17 z 25 Białe szczepy regionalne	Anna Fotowicz	04-10-2025	10:00	11:15	01:15	Tak
18 z 25 Przerwa	Anna Fotowicz	04-10-2025	11:15	11:30	00:15	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
19 z 25 Czerwone szczepy starego i nowego świata	Anna Fotowicz	04-10-2025	11:30	13:00	01:30	Tak
20 z 25 Pairing wina i jedzenia	Anna Fotowicz	04-10-2025	13:00	13:30	00:30	Tak
21 z 25 Trzy ważne czerwone szczepy świata	Krzysztof Sajnóg	05-10-2025	10:00	12:00	02:00	Tak
22 z 25 Przerwa	Krzysztof Sajnóg	05-10-2025	12:00	12:15	00:15	Tak
23 z 25 Wina wzmacniane	Krzysztof Sajnóg	05-10-2025	12:15	12:45	00:30	Tak
24 z 25 Powtórka	Krzysztof Sajnóg	05-10-2025	12:45	13:30	00:45	Tak
25 z 25 Egzamin	-	11-10-2025	09:00	10:00	01:00	Tak

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: 5

- 

1 z 5

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 5

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 5

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 5

Michał Stykowski

Absolwent WSET 3, pierwszy Polak z tytułem Spanish Wine Scholar. Specjalizuje się w winach hiszpańskich, sędzia na konkursach wina m.in. Bacchus Vini.
- 

5 z 5

Anna Fotowicz

Absolwentka kursu WSET 3 z wyróżnieniem. Specjalizuje się w winach francuskich.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik WSET Level 2 Award in Wines

Próbki win

Warunki techniczne

Usługa będzie realizowana w formule hybrydowej - możliwość udziału stacjonarnie lub online.

Udział w kursie dla osób, które będą łączyły się online możliwy będzie za pomocą połączenia internetowego z wykorzystaniem komputera i aplikacji Google Meet.

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

Telefon (+48) 574 428 227