

**KURS WSET 1**

Numer usługi 2025/06/24/185340/2832602

1 150,00 PLN brutto

934,96 PLN netto

127,78 PLN brutto/h

103,88 PLN netto/h

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,8 / 5

🕒 9 h

11 ocen

📅 13.12.2025 do 14.12.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Dla entuzjastów i początkujących pasjonatów wina oraz osób rozpoczynających pracę w branży winiarskiej lub gastronomicznej.
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. Potrafi dobierać wina do potraw, tworząc harmonijne połączenia smakowe. Potrafi odczytywać etykiety winiarskie i interpretować zawarte na nich informacje. 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
1 z 12 Wprowadzenie i zagadnienia związane z uprawą winorośli i produkcją wina	Aleksandra Harabasz	13-12-2025	10:00	11:00	01:00
2 z 12 Typologia i główne style win	Aleksandra Harabasz	13-12-2025	11:00	12:00	01:00
3 z 12 Przerwa	Aleksandra Harabasz	13-12-2025	12:00	12:15	00:15
4 z 12 Najważniejsze wina musujące świata	Aleksandra Harabasz	13-12-2025	12:15	13:00	00:45
5 z 12 Najważniejsze białe szczepy i wina świata	Aleksandra Harabasz	13-12-2025	13:00	14:00	01:00
6 z 12 Najważniejsze szczepy czerwone i wina z nich produkowane	Krzysztof Sajnóg	14-12-2025	10:00	12:00	02:00
7 z 12 Przerwa	Krzysztof Sajnóg	14-12-2025	12:00	12:15	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 12 Zagadnienia związane z serwisem i przechowywaniem wina	Krzysztof Sajnóg	14-12-2025	12:15	12:45	00:30
9 z 12 Reguły łączenia win z potrawami	Krzysztof Sajnóg	14-12-2025	12:45	13:15	00:30
10 z 12 Najważniejsze wina wzmocnione światła	Krzysztof Sajnóg	14-12-2025	13:15	13:45	00:30
11 z 12 Przerwa	Krzysztof Sajnóg	14-12-2025	13:45	14:00	00:15
12 z 12 Egzamin	-	14-12-2025	14:00	15:00	01:00

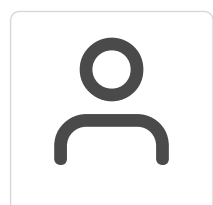
Cennik

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: 2



1 z 2

Aleksandra Harabasz

Zdobywała umiejętności w najlepszych restauracjach Polsce, a ostatnio w Kopenhadze w nagradzanej restauracji Geranium. Ukończyła WSET 3 Wines i WSET 3 Spirits (oba z wyróżnieniem) oraz Court of Master Sommeliers Advanced.



2 z 2

Krzysztof Sajnog

Absolwent WSET 3 z wyróżnieniem.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik Wset Level 1

Próbki win

Adres

ul. ks. Ignacego Skorupki 5

00-546 Warszawa

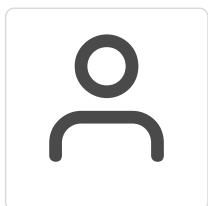
woj. mazowieckie

Sala szkoleniowa

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Szymon Milonas

E-mail kursy@winedukacja.pl

Telefon (+48) 574 428 227