



Szkolenie winiarskie - Kurs WSET 2 (Wine & Spirit Education Trust)

Numer usługi 2025/06/30/185340/2846932

3 500,00 PLN brutto

2 845,53 PLN netto

134,62 PLN brutto/h

109,44 PLN netto/h

WINEDUKACJA

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

2 oceny

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

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 26 h

📅 14.11.2025 do 29.11.2025

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	26
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: 27

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
1 z 27 Wprowadzenie do kursu	Krzysztof Sajnóg	14-11-2025	17:30	18:15	00:45	Tak
2 z 27 Kalibracja palety – degustacja metodą WSET/SAT	Krzysztof Sajnóg	14-11-2025	18:15	19:45	01:30	Tak
3 z 27 Przerwa	Krzysztof Sajnóg	14-11-2025	19:45	20:00	00:15	Tak
4 z 27 Przykładowe szczepy i regiony (4 przykłady)	Krzysztof Sajnóg	14-11-2025	20:00	21:00	01:00	Tak
5 z 27 Czynniki wpływające na jakość i smak wina	Łukasz Wojnarowicz	15-11-2025	10:00	11:30	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
6 z 27 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	15-11-2025	10:30	10:45	00:15	Tak
7 z 27 Metody produkcji - konwencjonal ne, organiczne, rola beczkowania	Łukasz Wojnarowicz	15-11-2025	11:45	13:00	01:15	Tak
8 z 27 Wina różowe	Łukasz Wojnarowicz	15-11-2025	13:00	13:30	00:30	Tak
9 z 27 Wina musujące	Michał Stykowski	16-11-2025	10:00	11:00	01:00	Tak
10 z 27 Ważne białe szczepy świata część 1	Michał Stykowski	16-11-2025	11:00	12:00	01:00	Tak
11 z 27 Przerwa	Michał Stykowski	16-11-2025	12:00	12:15	00:15	Tak
12 z 27 Ważne białe szczepy świata część 2	Michał Stykowski	16-11-2025	12:15	13:30	01:15	Tak
13 z 27 Konsultacje (przygotowani e do egzaminu)	-	16-11-2025	19:00	21:00	02:00	Nie
14 z 27 Białe szczepy regionalne część 1	Wojtek Szczypiński	21-11-2025	17:30	19:00	01:30	Tak
15 z 27 Przerwa	Wojtek Szczypiński	21-11-2025	19:00	19:15	00:15	Tak
16 z 27 Najważniejsze czerwone szczepy świata część 1	Wojtek Szczypiński	21-11-2025	19:15	20:45	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
17 z 27 Wina słodkie	Wojtek Szczypiński	21-11-2025	20:45	21:00	00:15	Tak
18 z 27 Białe szcczepy regionalne część 2	Ola Harabasz	22-11-2025	10:00	11:15	01:15	Tak
19 z 27 Przerwa	Ola Harabasz	22-11-2025	11:15	11:30	00:15	Tak
20 z 27 Czerwone szcczepy starego i nowego świata	Ola Harabasz	22-11-2025	11:30	13:00	01:30	Tak
21 z 27 Pairing wina i jedzenia	Ola Harabasz	22-11-2025	13:00	13:30	00:30	Tak
22 z 27 Ważne czerwone szcczepy świata część 2	Łukasz Wojnarowicz	23-11-2025	10:00	12:00	02:00	Tak
23 z 27 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	23-11-2025	12:00	12:15	00:15	Tak
24 z 27 Wina wzmacniane	Łukasz Wojnarowicz	23-11-2025	12:15	12:45	00:30	Tak
25 z 27 Powtórka	Łukasz Wojnarowicz	23-11-2025	12:45	13:30	00:45	Tak
26 z 27 Konsultacje (przygotowani e do egzaminu)	-	23-11-2025	19:00	21:00	02:00	Nie
27 z 27 Egzamin	-	29-11-2025	10:00	11:00	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	134,62 PLN
Koszt osobogodziny netto	109,44 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 5

- 

1 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.
- 

2 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.
- 

3 z 5
Krzysztof Sajnog

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.
- 

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
Łukasz Wojnarowicz

Absolwent Diploma in Wines and Spirits, z tytułem Weinakademikera, nadawanym przez Weinakademie Österreich w Rust. Wykładowca Collegium Civitas, dziennikarz magazynu Czas Wina

i sędzia na zawodach winiarskich.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik WSET Level 2 Award in Wines

Próbki win

Informacje dodatkowe

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:

- obserwację aktywności uczestników podczas ćwiczeń degustacyjnych i dyskusji,
- egzamin końcowy w formie testu jednokrotnego wyboru (50 pytań, wymagany próg zaliczenia 60%).

Test składa się z samych pytań zamkniętych, i jest do niego klucz odpowiedzi.

Warunki techniczne

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

Szkolenie może być realizowane również w formule online, 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.

Osoby uczestniczące online otrzymają (wysyłka do paczkomatu lub kurierem) przed każdą sesją próbki win w szklanych buteleczkach z opisem na każdej numeru wina i sesji - a szczegółową listę win otrzymają poprzez e-mail. Prowadzący informuje które aktualnie wino jest omawiane i osoby online również uczestniczą w ćwiczeniach degustacyjnych.

Godzina dydaktyczna to 60 minut.

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 26 godzin dydaktycznych, w tym:

- ok. 18 godzin zajęć teoretycznych (wykład z elementami dyskusji, analiza materiałów),

- ok. 8 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 rejestr logowania do platformy (Google Meet) oraz dodatkową listę obecności potwierdzaną przez trenera.

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.

Egzamin końcowy składa się wyłącznie z pytań zamkniętych jednokrotnego wyboru. Ocena odbywa się automatycznie w oparciu o oficjalny klucz odpowiedzi dostarczony przez WSET Awards, co eliminuje potrzebę udziału osoby walidującej. Walidacja jest realizowana przez jednostkę certyfikującą WSET Awards (Londyn).

Adres

ul. ks. Ignacego Skorupki 5
00-546 Warszawa
woj. mazowieckie

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.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Szymon Milonas

E-mail kursy@winedukacja.pl

Telefon (+48) 574 428 227