

**Komplet kursów winiarskich WSET 2 + WSET 3 (Wine & Spirit Education Trust)**

Numer usługi 2025/08/08/185340/2930061

8 200,00 PLN brutto

6 666,67 PLN netto

136,67 PLN brutto/h

111,11 PLN netto/h

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

2 oceny

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

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 60 h

📅 14.11.2025 do 13.04.2026

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
Data zakończenia rekrutacji	13-11-2025
Forma prowadzenia usługi	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
Liczba godzin usługi	60
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 i uczy oceniać wino przy degustacji.

Kurs WSET 3 to najbardziej zaawansowany kurs wiedzy o winie dostępny na rynku.

Daje głęboką wiedzę o szczepach i regionach, ale także zrozumienie wpływu czynników naturalnych i decyzji winiarza na styl i jakość wina w omawianych ponad 80 przykładach win z najważniejszych regionów świata.

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
Przeanalizujesz wszystkie kluczowe regiony i szczepy winiarskie świata, poznając ich charakterystyki i wpływ na produkcję win.	Uczestnik kursu będzie potrafił analizować kluczowe regiony i szczepy winiarskie świata, znając ich charakterystyki i wpływ na produkcję win.	Test teoretyczny
Zrozumiesz, jak czynniki geograficzne, klimatyczne i terroir wpływają na smak i jakość wina, a także na proces produkcji, dojrzewania i starzenia.	Uczestnik kursu będzie rozumiał jak czynniki geograficzne, klimatyczne i terroir wpływają na smak i jakość wina, a także na proces produkcji, dojrzewania i starzenia.	Test teoretyczny
Dowiesz się, jak te czynniki kształtują różne rodzaje win: musujące, spokojne i wzmocnione.	Uczestnik kursu będzie potrafił powiedzieć, jak różne czynniki kształtują różne rodzaje win: musujące, spokojne i wzmocnione.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Zdobędziesz umiejętność rozumienia, wyjaśniania i opisywania stylów i jakości win, aby precyzyjnie je oceniać.	Uczestnik kursu Zdobędziesz umiejętność rozumienia, wyjaśniania i opisywania stylów i jakości win, aby móc precyzyjnie je oceniać.	Test teoretyczny
Rozwiniesz zdolności do rozróżniania win w degustacji w ciemno, stosując systematyczne podejście do degustacji (SAT).	Uczestnik kursu rozwinie zdolność do rozróżniania win w degustacji w ciemno, stosując systematyczne podejście do degustacji (SAT).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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

WSET 2 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).

WSET 3 Program

1. Wnikliwa analiza wszystkich istotnych regionów i szczepów winiarskich świata.
2. Poznanie kluczowych czynników wpływających na wino takich jak: geografia, klimat i terroir, sposoby produkcji, dojrzewanie/starzenie.
3. Zrozumienie wpływu tych czynników na wina musujące, spokojne i wzmocnione.
4. Zdobywanie umiejętności rozumienia, wyjaśniania i opisywania stylu i jakości wina.
5. Zdobywanie umiejętności rozróżniania wina na podstawie degustacji w ciemno z wykorzystaniem systematycznego podejścia do degustacji (SAT).

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 53

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
1 z 53 Wprowadzenie do kursu	Krzysztof Sajnóg	14-11-2025	17:30	18:15	00:45	Tak
2 z 53 Kalibracja palety – degustacja metodą WSET/SAT	Krzysztof Sajnóg	14-11-2025	18:15	19:45	01:30	Tak
3 z 53 Przerwa	Krzysztof Sajnóg	14-11-2025	19:45	20:00	00:15	Tak
4 z 53 Przykładowe szczepy i regiony (4 przykłady)	Krzysztof Sajnóg	14-11-2025	20:00	21:00	01:00	Tak
5 z 53 Czynniki wpływające na jakość i smak wina	Łukasz Wojnarowicz	15-11-2025	10:00	11:30	01:30	Tak
6 z 53 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	15-11-2025	11:30	11:45	00:15	Tak
7 z 53 Metody produkcji - konwencjonalne, organiczne, rola beczkowania	Łukasz Wojnarowicz	15-11-2025	11:45	13:00	01:15	Tak
8 z 53 Wina różowe	Łukasz Wojnarowicz	15-11-2025	13:00	13:30	00:30	Tak
9 z 53 Wina musujące	Michał Stykowski	16-11-2025	10:00	11:00	01:00	Tak
10 z 53 Ważne białe szczepy świata część 1	Michał Stykowski	16-11-2025	11:00	12:00	01:00	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
11 z 53 Przerwa	Michał Stykowski	16-11-2025	12:00	12:15	00:15	Tak
12 z 53 Ważne białe szczepy świata część 2	Michał Stykowski	16-11-2025	12:15	13:30	01:15	Tak
13 z 53 Białe szczepy regionalne część 1	Wojtek Szczypiński	21-11-2025	17:30	19:00	01:30	Tak
14 z 53 Przerwa	Wojtek Szczypiński	21-11-2025	19:00	19:15	00:15	Tak
15 z 53 Najważniejsze czerwone szczepy świata część 1	Wojtek Szczypiński	21-11-2025	19:15	20:45	01:30	Tak
16 z 53 Wina słodkie	Wojtek Szczypiński	21-11-2025	20:45	21:00	00:15	Tak
17 z 53 Białe szczepy regionalne część 2	Ola Harabasz	22-11-2025	10:00	11:15	01:15	Tak
18 z 53 Przerwa	Ola Harabasz	22-11-2025	11:15	11:30	00:15	Tak
19 z 53 Czerwone szczepy starego i nowego świata	Ola Harabasz	22-11-2025	11:30	13:00	01:30	Tak
20 z 53 Pairing wina i jedzenia	Ola Harabasz	22-11-2025	13:00	13:30	00:30	Tak
21 z 53 Ważne czerwone szczepy świata część 2	Łukasz Wojnarowicz	23-11-2025	10:00	12:00	02:00	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
22 z 53 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	23-11-2025	12:00	12:15	00:15	Tak
23 z 53 Wina wzmacniane	Łukasz Wojnarowicz	23-11-2025	12:15	12:45	00:30	Tak
24 z 53 Powtórka	Łukasz Wojnarowicz	23-11-2025	12:45	13:30	00:45	Tak
25 z 53 Konsultacje (przygotowani e do egzaminu)	-	23-11-2025	19:00	20:00	01:00	Nie
26 z 53 Egzamin	-	29-11-2025	10:00	11:00	01:00	Tak
27 z 53 Wprowadzeni e do kursu i technika degustacji	Łukasz Wojnarowicz	02-02-2026	17:30	19:15	01:45	Tak
28 z 53 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	02-02-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
29 z 53 Czynniki naturalne i wpływ człowieka na winnicę	Łukasz Wojnarowicz	02-02-2026	19:30	21:00	01:30	Tak
30 z 53 Produkcja wina - wpływ producenta	Łukasz Wojnarowicz	09-02-2026	17:30	19:15	01:45	Tak
31 z 53 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	09-02-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
32 z 53 Białe wina z Niemiec, Austrii i Tokaju	Łukasz Wojnarowicz	09-02-2026	19:30	21:00	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
33 z 53 Białe wina z Alzacji, Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux	Łukasz Wojnarowicz	16-02-2026	17:30	19:15	01:45	Tak
34 z 53 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	16-02-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
35 z 53 Białe wina z Alzacji, Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux	Łukasz Wojnarowicz	16-02-2026	19:30	21:00	01:30	Tak
36 z 53 Wina czerwone z Burgundii, Beaujolais oraz wina czerwone i białe z północnej Doliny Rodanu	Łukasz Wojnarowicz	23-02-2026	17:30	19:15	01:45	Tak
37 z 53 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	23-02-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
38 z 53 Wina czerwone i różowe z Bordeaux, południowo- zachodniej Francji i Doliny Loary	Łukasz Wojnarowicz	23-02-2026	19:30	21:00	01:30	Tak
39 z 53 Wina czerwone, białe i różowe z południowej Doliny Rodanu i południowej Francji	Łukasz Wojnarowicz	02-03-2026	17:30	19:15	01:45	Tak
40 z 53 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	02-03-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
41 z 53 Białe i czerwone wina Hiszpanii	Łukasz Wojnarowicz	02-03-2026	19:30	21:00	01:30	Tak

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
42 z 53 Wina Włoch	Łukasz Wojnarowicz	09-03-2026	17:30	19:15	01:45	Tak
43 z 53 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	09-03-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
44 z 53 Wina Portugalii i Grecji	Łukasz Wojnarowicz	09-03-2026	19:30	21:00	01:30	Tak
45 z 53 Wina z USA, Chile, Argentyny	Łukasz Wojnarowicz	16-03-2026	17:30	19:15	01:45	Tak
46 z 53 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	16-03-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
47 z 53 Wina z RPA, Australii i Nowej Zelandii	Łukasz Wojnarowicz	16-03-2026	19:30	21:00	01:30	Tak
48 z 53 Powtórki i wina musujące	Łukasz Wojnarowicz	23-03-2026	17:30	19:15	01:45	Tak
49 z 53 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	23-03-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
50 z 53 Powtórki i wina wzmacniane	Łukasz Wojnarowicz	23-03-2026	19:30	21:00	01:30	Tak
51 z 53 Próbný egzamin	Łukasz Wojnarowicz	30-03-2026	17:30	20:30	03:00	Tak
52 z 53 Konsultacje (przygotowani e do egzaminu)	-	06-04-2026	17:30	20:30	03:00	Nie
53 z 53 Egzamin	Łukasz Wojnarowicz	13-04-2026	17:30	20:30	03:00	Tak

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	8 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	6 666,67 PLN
Koszt osobogodziny brutto	136,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	111,11 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 5



1 z 5

Łukasz Wojnarowicz

Łukasz Wojnarowicz WA - Weinakademiker, WSET Diploma zdany w Weinakademie w Rust, z dodatkowym wyróżnieniem od Hochschule Geisenheim, certyfikowany edukator i egzaminator WSET, import manager w sklepach Wine And You, wykładowca Collegium Civitas oraz Winedukacji, sędzia na międzynarodowych konkursach winiarskich, archeolog (doświadczenie zdobyte również w ciągu ostatnich 5 lat).



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 (doświadczenie zdobyte również w ciągu ostatnich 5 lat).



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 (doświadczenie zdobyte również w ciągu ostatnich 5 lat).



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 (doświadczenie zdobyte również w ciągu ostatnich 5 lat).



5 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 (doświadczenie zdobyte również w ciągu ostatnich 5 lat).

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik WSET Level 2 Award in Wines

Podręcznik WSET Level 3 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 dla WSET 2 w formie testu jednokrotnego wyboru (50 pytań),
- egzamin końcowy dla WSET 3 - test + pytania otwarte + tasting - **osoba prowadząca walidację Szymon Milonas**

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. Link dostępowy do platformy będzie wysyłany do uczestników przed każdym spotkaniem mailem. Link do celów monitoringu również może zostać wysłany mailem na żądanie.

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 60 godzin dydaktycznych, w tym:

- ok. 40 godzin zajęć teoretycznych (wykład z elementami dyskusji, analiza materiałów),
- ok. 20 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.

Adres

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

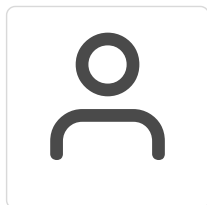
Opis warunków organizacyjnych

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