Możliwość dofinansowania

WINEDUKACJA SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ

4,8 / 5

2 oceny

Kurs WSET 3

Numer usługi 2025/09/18/185340/3017512

4 700,00 PLN brutto
3 821,14 PLN netto
130,56 PLN brutto/h
106,14 PLN netto/h

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

Usługa szkoleniowa

36 h

02.02.2026 do 13.04.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Dla pasjonatów wina z ukończonym WSET 2 (zalecane), dla profesjonalistów zajmujących się importem wina i decydowaniem o ofercie win w restauracjach i sklepach. Konieczny dla osób, które chcą prowadzić degustacje, uczyć oraz pisać/nagrywać materiały o winie.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	30-01-2026
Forma prowadzenia usługi	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
Liczba godzin usługi	36
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

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.
Kurs prowadzony jest w oparciu o materiały WSET GLOBAL.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
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
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

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. Zdobycie umiejętności rozumienia, wyjaśniania i opisywania stylu i jakości wina.
5. Zdobycie umiejętności rozróżniania wina na podstawie degustacji w ciemno z wykorzystaniem systematycznego podejścia do degustacji (SAT).

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 26

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
1 z 26 Wprowadzenie do kursu i technika degustacji	Łukasz Wojnarowicz	02-02-2026	17:30	19:15	01:45	Tak
2 z 26 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	02-02-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
3 z 26 Czynniki naturalne i wpływ człowieka na winnicę	Łukasz Wojnarowicz	02-02-2026	19:30	21:00	01:30	Tak
4 z 26 Produkcja wina - wpływ producenta	Łukasz Wojnarowicz	09-02-2026	17:30	19:15	01:45	Tak
5 z 26 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	09-02-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
6 z 26 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
7 z 26 Białe wina z Alzacji, Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux	Łukasz Wojnarowicz	16-02-2026	17:30	19:15	01:45	Tak
8 z 26 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	16-02-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
9 z 26 Białe wina z Alzacji, Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux	Łukasz Wojnarowicz	16-02-2026	19:30	21:00	01:30	Tak
10 z 26 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
11 z 26 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	23-02-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
12 z 26 Wina czerwone i różowe z Bordeaux, południowo-zachodniej Francji i Doliny Loary	Łukasz Wojnarowicz	23-02-2026	19:30	21:00	01:30	Tak
13 z 26 Wina czerwone, białe i różowe z południowej Doliny Rodanu i południowej Francji	Łukasz Wojnarowicz	02-03-2026	17:30	19:15	01:45	Tak
14 z 26 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	02-03-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
15 z 26 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
16 z 26 Wina Włoch	Łukasz Wojnarowicz	09-03-2026	17:30	19:15	01:45	Tak
17 z 26 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	09-03-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
18 z 26 Wina Portugalii i Grecji	Łukasz Wojnarowicz	09-03-2026	19:30	21:00	01:30	Tak
19 z 26 Wina z USA, Chile, Argentyny	Łukasz Wojnarowicz	16-03-2026	17:30	19:15	01:45	Tak
20 z 26 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	16-03-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
21 z 26 Wina z RPA, Australii i Nowej Zelandii	Łukasz Wojnarowicz	16-03-2026	19:30	21:00	01:30	Tak
22 z 26 Powtórki i wina musujące	Łukasz Wojnarowicz	23-03-2026	17:30	19:15	01:45	Tak
23 z 26 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	23-03-2026	19:15	19:30	00:15	Tak
24 z 26 Powtórki i wina wzmacniane	Łukasz Wojnarowicz	23-03-2026	19:30	21:00	01:30	Tak
25 z 26 Próbny egzamin	Łukasz Wojnarowicz	30-03-2026	17:30	20:30	03:00	Tak
26 z 26 Egzamin	-	13-04-2026	17:30	20:30	03:00	Tak

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena

Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 821,14 PLN
Koszt osobogodziny brutto	130,56 PLN
Koszt osobogodziny netto	106,14 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1

1 z 1

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. Kwalifikacje zdobyte również nie wcześniej niż w okresie ostatnich 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

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 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 36 godzin dydaktycznych, w tym:

- ok. 28 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.

Adres

ul. ks. Ignacego Skorupki 5

00-546 Warszawa

woj. mazowieckie

sala szkoleniowa
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