



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

WINEDUKACJA

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

11 ocen

📍 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

Szkolenie skierowane jest do osób, które:

- posiadają ukończony kurs **WSET 2 (zalecane)** lub równoważną wiedzę branżową,
- pracują lub planują pracować w sektorze winiarskim, gastronomicznym, hotelarskim, handlu winem, imporcie, edukacji winiarskiej lub doradztwie,
- prowadzą degustacje, szkolenia, restauracje lub sklepy specjalistyczne z winem,
- pasjonują się winem i pragną pogłębić wiedzę o jego pochodzeniu, stylach i ocenie jakości.

Grupa docelowa obejmuje m.in.:

sommelierów, importerów, restauratorów, handlowców branży HoReCa, nauczycieli szkół gastronomicznych, autorów publikacji o winie, a także pasjonatów dążących do profesjonalizacji wiedzy.

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

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa „Kurs WSET 3 przygotowuje uczestników do samodzielnej analizy, oceny i opisu win z wykorzystaniem międzynarodowego systemu degustacyjnego WSET (SAT).

Celem szkolenia jest rozwinięcie wiedzy, umiejętności i kompetencji zawodowych w zakresie interpretacji czynników wpływających na styl, jakość i wartość wina, rozpoznawania regionów, szczepów, metod produkcji oraz prawidłowego posługiwania się językiem degustacyjnym.

Szkolenie stanowi przygotowanie do egz. WSET Level 3 Award.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje czynniki naturalne i ludzkie wpływające na styl i jakość wina.	opisuje wpływ klimatu, gleby, technik produkcji i dojrzewania na styl i strukturę wina.	Test teoretyczny
Rozróżnia główne regiony winiarskie świata i ich kluczowe szczepy	identyfikuje regiony po stylu i budowie wina.	Test teoretyczny
Analizuje i ocenia wina przy użyciu systematycznego podejścia do degustacji (SAT)	wykonuje ocenę wina w degustacji w ciemno i uzasadnia wnioski dotyczące stylu i jakości.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Interpretuje wpływ decyzji winiarskich na końcowy charakter produktu	wskazuje korelacje między techniką produkcji a smakiem, aromatem i potencjałem wina.	Test teoretyczny
Buduje kulturę komunikacji o winie w sposób profesjonalny i etyczny	stosuje język degustacyjny WSET i zasady odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu podczas dyskusji i degustacji.	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Szkolenie „**Kurs WSET 3**” to 36-godzinny kurs (20% teorii, 80% praktyki), realizowany w oparciu o oficjalne materiały **WSET Global (Wine & Spirit Education Trust)**, zgodnie z ich międzynarodowym standardem.

Program obejmuje pogłębione studium win spokojnych, musujących i wzmocnionych z całego świata, z naciskiem na analizę czynników naturalnych (klimat, terroir, szczepy) i ludzkich (techniki uprawy, decyzje winiarza), które kształtują styl i jakość wina.

Uczestnicy zdobywają umiejętność interpretacji wina poprzez **systematyczne podejście do degustacji (SAT)**, ucząc się profesjonalnej oceny koloru, aromatu, smaku i jakości wina.

Zajęcia mają charakter **interaktywny i warsztatowy** – obejmują degustacje komentowane, ćwiczenia porównawcze, studia przypadków, quizy i pracę w grupach.

Szkolenie prowadzone jest w formie **mieszanej (stacjonarna połączona z zdalną w czasie rzeczywistym)**, stacjonarnie sala wyposażonej w odpowiednie zaplecze dydaktyczne i sensoryczne.

Każdy uczestnik otrzymuje:

- oficjalny **podręcznik WSET Level 3 Award in Wines**,
- zestaw materiałów do not degustacyjnych,
- dostęp do win degustacyjnych zgodnych z programem (ok. 80 próbek).

Po zakończeniu kursu uczestnicy mogą przystąpić do egzaminu zewnętrznego WSET, który uprawnia do uzyskania **międzynarodowego certyfikatu WSET 3**.

Moduł I – Wprowadzenie i metodologia WSET

- Wprowadzenie do systemu WSET oraz struktury kursu.
- Systematyczne podejście do degustacji (SAT): zasady, etapy, język opisu wina.
- Zasady analizy sensorycznej i bezpieczeństwa podczas degustacji.
- **Forma:** wykład, degustacja wstępna, ćwiczenia indywidualne.

Moduł II – Czynniki naturalne i ludzkie wpływające na wino

- Klimat, gleba, topografia, wpływ terroir.
- Czynniki ludzkie: techniki uprawy, zbioru, fermentacji i dojrzewania.
- Rola decyzji winiarza w kształtowaniu stylu, jakości i ceny wina.
- **Forma:** wykład z elementami dyskusji, degustacja porównawcza.

Moduł III – Wina Europy

- Charakterystyka głównych regionów i szczepów Starego Świata:
- Francja – Alzacja, Burgundia, Bordeaux, Doliny Loary i Rodanu, Langwedocja;
- Niemcy, Austria, Tokaj;
- Hiszpania, Włochy, Portugalia, Grecja.
- Wpływ tradycji, klimatu i technologii na styl wina.
- Ćwiczenia z oceny i porównania win europejskich.
- **Forma:** wykład, analiza map regionów, degustacje prowadzone z komentarzem.

Moduł IV – Wina Nowego Świata

- Kluczowe regiony i szczepy: USA, Chile, Argentyna, Australia, Nowa Zelandia, RPA.
- Różnice między winami Starego i Nowego Świata – techniki produkcji i styl.
- Degustacja porównawcza: wpływ klimatu na aromat, strukturę i alkohol.
- **Forma:** degustacje komentowane, praca w grupach, analiza sensoryczna.

Moduł V – Wina musujące i wzmocnione

- Produkcja i charakterystyka win musujących: Champagne, Prosecco, Cava, Crémant.
- Wina wzmocnione: Sherry, Porto, Madeira – metody produkcji i styl.
- Degustacja i porównanie metod fermentacji oraz dojrzewania.
- **Forma:** wykład, degustacje porównawcze, analiza przypadków.

Moduł VI – Analiza stylu i jakości wina

- Systematyczne podejście do degustacji (SAT) w praktyce.
- Opisywanie i klasyfikacja win pod względem stylu, jakości i potencjału.
- Symulacje degustacji egzaminacyjnych.
- **Forma:** degustacja w ciemno, analiza grupowa i indywidualna.

Moduł VII – Przygotowanie do egzaminu i walidacja

- Powtórzenie i usystematyzowanie wiedzy z kursu.
- Test próbny WSET: pytania zamknięte i opisowe.
- Degustacja egzaminacyjna próbna – analiza 2 win w ciemno.
- **Forma:** test teoretyczny i degustacja praktyczna (walidacja w warunkach symulowanych).

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

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
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
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

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
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
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 Próbný 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

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Szymon Milonas

E-mail kursy@winedukacja.pl

Telefon (+48) 574 428 227