

**Kurs WSET 2**

Numer usługi 2025/10/06/185340/3060759

3 500,00 PLN brutto

2 845,53 PLN netto

152,17 PLN brutto/h

123,72 PLN netto/h

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

📍 Szczecin / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,8 / 5

🕒 23 h

2 oceny

📅 15.11.2025 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
Data zakończenia rekrutacji	14-11-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	23
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: 0

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

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	152,17 PLN
Koszt osobogodziny netto	123,72 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Krystian Blejder

Doświadczony sommelier, absolwent WSET 3 z wyróżnieniem. Student programu WSET Diploma in Wines. Prowadzi warsztaty tematyczne oraz kursy WSET1 i WSET2 w Poznaniu. Autor w dziale Akademia Wina kwartalnika Trybuszon gdzie regularnie zgłębia tajniki procesów zachodzących w winie, jego produkcji, klasyfikacji winnic europejskich czy organicznej i ekologicznej certyfikacji wina. Kwalifikacje aktualizowane również w ciągu ostatnich 5 lat.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik WSET Level 2 Award in Wines

Próbki win

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.

Warunki uczestnictwa

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 23 godzin dydaktycznych, w tym:

- ok. 17 godzin zajęć teoretycznych (wykład z elementami dyskusji, analiza materiałów),
- ok. 6 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.

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 - test.

Adres

Szczecin 5

70-533 Szczecin

woj. zachodniopomorskie

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