



Kurs winiarski - WSET 2

Numer usługi 2025/11/20/185340/3160978

3 500,00 PLN brutto

2 845,53 PLN netto

134,62 PLN brutto/h

109,44 PLN netto/h

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,8 / 5

🕒 26 h

11 ocen

📅 06.03.2026 do 21.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pracujących lub planujących pracę w branży HoReCa, kelnerów, sommelierów, restauratorów, handlowców, sprzedawców win, a także pasjonatów chcących pogłębić wiedzę o winie. Poziom średniozaawansowany, nie wymaga ukończenia WSET 1, lecz podstawowa orientacja w temacie wina będzie pomocna.
Minimalna liczba uczestników	6
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	05-03-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	26
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnej analizy i oceny win w oparciu o standard WSET Level 2, w tym rozpoznawania szczepów i stylów win, czytania etykiet, oceny czynników wpływających na jakość oraz dobierania

win do potraw. Szkolenie rozwija wiedzę teoretyczną i praktyczne umiejętności degustacji, zgodnie z Systematic Approach to Tasting (SAT).

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia główne szczepy winogron oraz regiony winiarskie świata, wyjaśnia ich wpływ na styl i jakość win	poprawnie wskazuje cechy charakterystyczne omawianych szczepów	Test teoretyczny
	przyporządkowuje regiony do typowych stylów win	Test teoretyczny
	yaśnia wpływ klimatu i technik produkcji na końcowy profil wina	Test teoretyczny
Stosuje zasady czytania etykiet oraz słownictwo winiarskie zgodne ze standardem branżowym	interpretuje oznaczenia apelacyjne i klasyfikacje	Test teoretyczny
	rozróżnia elementy etykiety dla wybranych krajów	Test teoretyczny
Analizuje sensorycznie wino zgodnie z systemem SAT (WSET).	poprawnie opisuje aromat, strukturę i balans	Test teoretyczny
	wskazuje elementy wpływające na ocenę jakości	Test teoretyczny
Dobiera wino do potraw na podstawie zasad harmonii smaków.	wskazuje właściwe połączenia	Test teoretyczny
	uzasadnia wybór w oparciu o analizę sensoryczną	Test teoretyczny
Komunikuje wnioski degustacyjne w sposób profesjonalny i zgodny ze standardem WSET	opisuje wino oraz swoją ocenę w sposób zrozumiały	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

Szkolenie obejmuje 23 godziny dydaktyczne realizowane w formie stacjonarnej i łączy część teoretyczną z praktyczną degustacją win w oparciu o metodologię WSET. Program rozwija wiedzę o regionach winiarskich, produkcji win, czynnikach wpływających na jakość oraz harmonizowaniu wina z potrawami. Ćwiczenia sensoryczne odbywają się w warunkach neutralnych zapachowo, z użyciem kieliszków ISO i próbek win zgodnych ze standardem WSET. Walidacja obejmuje egzamin teoretyczny prowadzony przez osobę niezależną od trenera prowadzącego.

Ramowy program:

Ramowy program:

Wprowadzenie do kursu WSET 2

- Omówienie zasad SAT
- Materiały i sposób pracy

Kalibracja palety – degustacja wstępna

- Ćwiczenia sensoryczne
- Analiza 4 przykładowych szczepów i regionów

Czynniki wpływające na jakość i smak wina

- Klimat, terroir, wybory winiarza

Metody produkcji

- Wina konwencjonalne i organiczne
- Rola beczkowania
- Wina różowe

Wina musujące – teoria i degustacja

Białe szczepy świata – część 1 i 2

- Charakterystyka głównych odmian
- Degustacja wg SAT

Białe szczepy regionalne – teoria i degustacja

Dwa najważniejsze czerwone szczepy świata – porównanie

Wina słodkie – metody produkcji i degustacja

Czerwone szczepy Starego i Nowego Świata

- Analiza klimatu, stylów i struktur
- Degustacja

Pairing wina i jedzenia – zasady i przykłady

Trzy ważne czerwone szczepy świata – degustacja porównawcza

Wina wzmacniane – teoria i degustacja

- Porto
- Sherry
- Madeir

Walidacja efektów uczenia się.

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest **stacjonarnie i trwa 1 godzinę dydaktyczne**. Wykorzystywane metody walidacyjne to: test teoretyczny

CZAS TRWANIA SZKOLENIA

Liczba godzin zawiera również proces walidacji, lekcje prowadzone są w systemie 45 min.

Wymagane jest 80% uczestnictwa na zajęciach potwierdzeniem jest lista obecności.

Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej:

Liczba godzin teoretycznych: 15h

Liczba godzin praktycznych: 11h

Metody prowadzenia usługi:

Kurs nie jest „tylko wykładem”, ale angażuje uczestników przez: teorię z elementami dyskusji – omawianie zagadnień, pytania i odpowiedzi, 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 podsumowujące wiedzę.

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.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 21

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 21 Wprowadzenie do kursu WSET 2	Krystian Blejder	06-03-2026	17:30	18:15	00:45
2 z 21 Kalibracja palety – degustacja wstępna	Krystian Blejder	06-03-2026	18:15	19:45	01:30
3 z 21 Przerwa	Krystian Blejder	06-03-2026	19:45	21:00	01:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 21 Czynniki wpływające na jakość i smak wina	Krystian Blejder	06-03-2026	20:00	21:00	01:00
5 z 21 Metody produkcji	Krystian Blejder	07-03-2026	10:00	11:30	01:30
6 z 21 Przerwa	Krystian Blejder	07-03-2026	11:30	11:45	00:15
7 z 21 Wina różowe – teoria i degustacja	Krystian Blejder	07-03-2026	11:45	13:30	01:45
8 z 21 Wina musujące – teoria i degustacja	Krystian Blejder	08-03-2026	10:00	11:30	01:30
9 z 21 Przerwa	Krystian Blejder	08-03-2026	11:30	11:45	00:15
10 z 21 Białe szczepy świata – część 1 i 2	Krystian Blejder	08-03-2026	11:45	13:30	01:45
11 z 21 Białe szczepy regionalne – teoria i degustacja	Krystian Blejder	13-03-2026	17:30	19:00	01:30
12 z 21 Przerwa	Krystian Blejder	13-03-2026	19:00	19:15	00:15
13 z 21 Dwa najważniejsze czerwone szczepy świata – porównanie	Krystian Blejder	13-03-2026	19:15	20:45	01:30
14 z 21 Wina słodkie – metody produkcji i degustacja	Krystian Blejder	14-03-2026	10:00	11:30	01:30
15 z 21 Przerwa	Krystian Blejder	14-03-2026	11:30	11:45	00:15
16 z 21 Czerwone szczepy Starego i Nowego Świata	Krystian Blejder	14-03-2026	11:45	13:15	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 21 Pairing wina i jedzenia – zasady i przykłady	Krystian Blejder	15-03-2026	10:00	10:45	00:45
18 z 21 Trzy ważne czerwone szczepy świata – degustacja porównawcza	Krystian Blejder	15-03-2026	10:45	12:15	01:30
19 z 21 Przerwa	Krystian Blejder	15-03-2026	12:15	12:30	00:15
20 z 21 Wina wzmacniane – teoria i degustacja	Krystian Blejder	15-03-2026	12:30	13:15	00:45
21 z 21 Walidacja	-	21-03-2026	15:00	15:45	00:45

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: 1



1 z 1

Krystian Blejder

Doświadczenie branżowe

Doświadczony sommelier, absolwent WSET Level 3 Award in Wines z wyróżnieniem oraz student zaawansowanego programu WSET Diploma in Wines. Aktywnie zgłębia tematykę winiarską – od

procesów produkcji wina, przez klasyfikacje winnic Europy, po zagadnienia związane z ekologiczną i organiczną certyfikacją. Autor w dziale Akademia Wina kwartalnika Trybuszon, gdzie regularnie publikuje artykuły edukacyjne. Jego kwalifikacje i wiedza są systematycznie aktualizowane w ciągu ostatnich 5 lat.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Prowadzi warsztaty tematyczne oraz kursy WSET 1 i WSET 2 w Poznaniu, szkoląc zarówno początkujących miłośników wina, jak i osoby przygotowujące się do certyfikacji międzynarodowej. W pracy dydaktycznej kładzie nacisk na rozwój umiejętności degustacyjnych, poprawność techniczną oceny sensorycznej oraz zrozumienie procesów produkcji i stylów wina. Weryfikuje efekty uczenia się uczestników poprzez degustacje egzaminacyjne, ćwiczenia analityczne oraz praktyczne zadania zgodne ze standardami WSET.

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.

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