

**Kurs winiarski - WSET 2**

Numer usługi 2025/11/27/185340/3176521

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

★★★★★ 4,8 / 5

25 ocen

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 26 h

📅 06.02.2026 do 21.02.2026

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

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 wzmocnione – teoria i degustacja

- Porto
- Sherry
- Madeir

Walidacja efektów uczenia się.

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest **stacjonarnie i trwa 1 godzinę dydaktyczną**. 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	Krzysztof Sajnog	06-02-2026	17:30	18:15	00:45
2 z 21 Kalibracja palety – degustacja wstępna	Krzysztof Sajnog	06-02-2026	18:15	19:45	01:30
3 z 21 Przerwa	Krzysztof Sajnog	06-02-2026	19:45	20:00	00:15
4 z 21 Czynniki wpływające na jakość i smak wina	Krzysztof Sajnog	06-02-2026	20:00	21:00	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
5 z 21 Metody produkcji	Łukasz Wojnarowicz	07-02-2026	10:00	11:30	01:30
6 z 21 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	07-02-2026	11:30	11:45	00:15
7 z 21 Wina różowe – teoria i degustacja	Łukasz Wojnarowicz	07-02-2026	11:45	13:30	01:45
8 z 21 Wina musujące – teoria i degustacja	Łukasz Wojnarowicz	08-02-2026	10:00	11:30	01:30
9 z 21 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	08-02-2026	11:30	11:45	00:15
10 z 21 Białe szczepy świata – część 1 i 2	Łukasz Wojnarowicz	08-02-2026	11:45	13:30	01:45
11 z 21 Białe szczepy regionalne – teoria i degustacja	Wojciech Szczypiński	13-02-2026	17:30	19:00	01:30
12 z 21 Przerwa	Wojciech Szczypiński	13-02-2026	19:00	19:15	00:15
13 z 21 Dwa najważniejsze czerwone szczepy świata – porównanie	Wojciech Szczypiński	13-02-2026	19:15	20:45	01:30
14 z 21 Wina słodkie – metody produkcji i degustacja	Ola Harabasz	14-02-2026	10:00	11:30	01:30
15 z 21 Przerwa	Ola Harabasz	14-02-2026	11:30	11:45	00:15
16 z 21 Czerwone szczepy Starego i Nowego Świata	Ola Harabasz	14-02-2026	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	Łukasz Wojnarowicz	15-02-2026	10:00	10:45	00:45
18 z 21 Trzy ważne czerwone szczepy świata – degustacja porównawcza	Łukasz Wojnarowicz	15-02-2026	10:45	12:15	01:30
19 z 21 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	15-02-2026	12:15	12:30	00:15
20 z 21 Wina wzmacniane – teoria i degustacja	Łukasz Wojnarowicz	15-02-2026	12:30	13:15	00:45
21 z 21 Walidacja - test teoretyczny	-	21-02-2026	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: 5

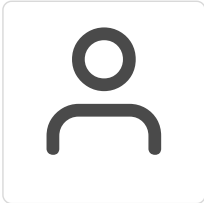


1 z 5
Krystian Blejder
 Doświadczenie branżowe
 Doświadczony sommelier, absolwent WSET Level 3 Award in Wines z wyróżnieniem oraz student

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.



2 z 5

Ola Harabasz

Doświadczenie branżowe

Doświadczona sommelierka, która zdobywała umiejętności w topowych restauracjach w Polsce, a następnie w Kopenhadze w wyróżnionej gwiazdkami Michelin restauracji Geranium – jednej z najlepszych restauracji na świecie. Posiada zaawansowane kwalifikacje międzynarodowe: WSET Level 3 Award in Wines oraz WSET Level 3 in Spirits (oba z wyróżnieniem) oraz prestiżowy certyfikat Court of Master Sommeliers – Advanced. Specjalizuje się w łączeniu wiedzy sensorycznej z nowoczesnym podejściem do serwisu i kultury wina.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Prowadzi szkolenia oraz warsztaty z zakresu degustacji, serwisu, food & wine pairing oraz komunikacji sensorycznej. Pracuje zarówno z branżą HoReCa, jak i osobami prywatnymi przygotowującymi się do certyfikacji winiarskiej.

Weryfikuje efekty uczenia się uczestników poprzez degustacje analityczne, zadania praktyczne oraz testy wiedzy oparte na standardach Court of Master Sommeliers i WSET. Jej styl pracy łączy profesjonalizm, przystępność i wysoką kulturę serwisową.



3 z 5

Krzysztof Sajnog

Doświadczenie branżowe

Absolwent WSET Level 3 Award in Wines (z wyróżnieniem) oraz studiów podyplomowych z enoturystyki na Collegium Civitas. Jeden z pierwszych specjalistów w Polsce, którzy ukończyli pełny zestaw certyfikowanych kursów Spanish Wine Scholar, French Wine Scholar oraz Italian Wine Scholar – wszystkie z wyróżnieniem.

Od lat rozwija wiedzę enologiczną, podróżując po najważniejszych i mniej oczywistych regionach winiarskich Hiszpanii, Grecji i Węgier. Autor artykułów i opracowań o winie, popularyzujący kulturę wina oraz podejście analityczne do degustacji i zrozumienia terroir.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Wspiera innych w nauce poprzez zajęcia, konsultacje oraz przygotowanie do egzaminów winiarskich. Prowadzi szkolenia z zakresu analizy sensorycznej, stylów wina, klasyfikacji regionów Europy oraz interpretacji czynników wpływających na jakość wina.

W swojej pracy trenerskiej łączy rzetelną wiedzę teoretyczną z praktyką degustacyjną, weryfikując

kompetencje uczestników poprzez sesje degustacyjne, testy wiedzy oraz analizy przypadków zgodne ze standardami programów międzynarodowych.



4 z 5

Łukasz Wojnarowicz

Doświadczenie branżowe

Absolwent prestiżowego programu Diploma in Wines and Spirits oraz posiadacz tytułu Weinakademiker, nadawanego przez Weinakademie Österreich w Rust. Od wielu lat związany z branżą winiarską jako dziennikarz magazynu Czas Wina, specjalizując się w tematach enologii, kultury wina i trendów rynkowych. Sędzia na międzynarodowych zawodach winiarskich, oceniający próbki według profesjonalnych standardów degustacyjnych.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Wykładowca na studiach podyplomowych w Collegium Civitas, gdzie prowadzi zajęcia z zakresu enologii, analizy sensorycznej oraz regionów winiarskich świata. Doświadczony trener, pracujący z uczestnikami na różnych poziomach zaawansowania – od osób początkujących po kandydatów przygotowujących się do egzaminów międzynarodowych.

W procesie szkoleniowym weryfikuje efekty uczenia się poprzez degustacje analityczne, testy wiedzy i ćwiczenia praktyczne, zgodne ze standardami obowiązującymi w szkoleniach winiarskich na poziomie międzynarodowym.



5 z 5

Wojciech Szczypiński

Doświadczenie branżowe

Absolwent WSET Level 3 Award in Wines z wyróżnieniem, aktualnie przygotowujący się do podjęcia nauki na poziomie WSET Level 4 Diploma in Wines. Od lat związany z branżą alkoholową, łącząc wiedzę enologiczną z doświadczeniem zawodowym w agencji reklamowej obsługującej klientów sektora alkoholi premium. Autor autorskiego bloga o winie, w którym popularyzuje kulturę winiarską i analizuje aktualne trendy rynkowe.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

W ciągu ostatnich pięciu lat prowadzi szkolenia oraz degustacje tematyczne, pracując zarówno z osobami początkującymi, jak i uczestnikami przygotowującymi się do certyfikacji winiarskiej. Uczy analizy sensorycznej, stylów wina, podstaw enologii oraz świadomego podejścia do degustacji.

W swojej pracy trenerskiej weryfikuje kompetencje uczestników poprzez degustacje analityczne, testy wiedzy oraz praktyczne ćwiczenia oparte na standardach WSET, zapewniając wysoki poziom merytoryczny i praktyczne podejście.

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