



## Kurs winiarski - French Wine Essentials - wina francuskie - winEdukacja

Numer usługi 2025/12/08/185340/3198724

2 500,00 PLN brutto  
2 032,52 PLN netto  
147,06 PLN brutto/h  
119,56 PLN netto/h

WINEDUKACJA  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

28 ocen

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 17 h

📅 16.04.2026 do 14.05.2026

## Informacje podstawowe

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kategoria                       | Inne / Gastronomia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Grupa docelowa usługi           | Szkolenie skierowane jest do pracowników branży winiarskiej, gastronomicznej i hotelarskiej: sommelierów, kelnerów, bar managerów, pracowników sklepów specjalistycznych oraz importerów wina. Uczestnikami mogą być także pasjonaci oraz osoby, które ukończyły kursy WSET 1 lub WSET 2 i chcą pogłębić wiedzę w obszarze win francuskich, stanowiących fundament europejskiej kultury winiarskiej. Szkolenie dedykowane jest osobom na poziomie podstawowo-średniozaawansowanym. |
| Minimalna liczba uczestników    | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Maksymalna liczba uczestników   | 14                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Data zakończenia rekrutacji     | 15-04-2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Forma prowadzenia usługi        | stacjonarna                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Liczba godzin usługi            | 17                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Podstawa uzyskania wpisu do BUR | Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje do świadomej analizy stylów, jakości oraz technik produkcji win francuskich, obejmując kluczowe regiony i typy win. Celem jest rozwinięcie umiejętności rozróżniania, charakteryzowania i oceniania win musujących, białych, czerwonych i różowych z najważniejszych francuskich apelacji, z uwzględnieniem wpływu klimatu, terroir i metod produkcji na smak i jakość wina.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                                                                                                                                                                                            | Kryteria weryfikacji                                                  | Metoda walidacji                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Rozróżnia podstawowe metody produkcji win musujących we Francji (szampańska, tradycyjna, crémant) oraz charakteryzuje ich wpływ na styl i jakość wina.                                                                                        | wskazuje kluczowe etapy metody tradycyjnej                            | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                                                                                                                                               | opisuje różnice między szampanem a crémantem                          | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                                                                                                                                               | analizuje wpływ czasu dojrzewania na profil sensoryczny               | Test teoretyczny                    |
| Charakteryzuje główne regiony winiarskie Francji (Loara, Alzacja, Burgundia, Beaujolais, Dolina Rodanu, Prowansja, Langwedocja-Roussillon) oraz wyjaśnia ich znaczenie dla stylu win                                                          | opisuje typowe szczepy i style dla każdego regionu                    | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                                                                                                                                               | wskazuje najważniejsze apelacje                                       | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                                                                                                                                               | interpretuje wpływ terroir na cechy sensoryczne wina                  | Test teoretyczny                    |
| Ocenia wina francuskie zgodnie z Systematic Approach to Tasting                                                                                                                                                                               | dokonuje analizy aromatycznej, smakowej i strukturalnej               | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                                                                                                                               | klasyfikuje poziom jakości wina według schematu SAT                   | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Analizuje wpływ procesów produkcyjnych (fermentacja, dojrzewanie, beczkowanie) na finalny charakter wina<br><br>Prezentuje omawiane wina w sposób profesjonalny, wykorzystując poprawną terminologię winiarską i zasady komunikacji branżowej | wskazuje techniki obróbki właściwe dla danego regionu                 | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                                                                                                                                               | porównuje różne style win w kontekście procesu produkcji              | Test teoretyczny                    |
|                                                                                                                                                                                                                                               | opisuje wino spójnym językiem branżowym                               | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|                                                                                                                                                                                                                                               | stosuje zasady profesjonalnej etykiety sommeliera podczas prezentacji | 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 realizowane jest w formie czterech trzygodzinnych spotkań obejmujących wykłady, degustacje komentowane oraz ćwiczenia sensoryczne zgodne z metodą WSET/SAT. Zajęcia prowadzone są w sali wyposażonej w projektor multimedialny, zestawy degustacyjne, kieliszki ISO, wodę oraz próbki win z najważniejszych regionów Francji. Uczestnicy pracują z profesjonalnym podręcznikiem szkoleniowym oraz kartami degustacyjnymi, co umożliwia rozwijanie umiejętności oceny sensorycznej oraz analizy regionów i stylów win.

Program obejmuje wprowadzenie do winiarstwa francuskiego, omówienie kluczowych metod produkcji win musujących, analizę regionów północnej, środkowej i południowej Francji oraz degustację reprezentatywnych win. Walidacja odbywa się poprzez test teoretyczny oraz degustację oceniającą zgodną z SAT

Sala szkoleniowa wyposażona w:

- projektor i ekran
- stanowiska degustacyjne
- kieliszki ISO, splotaki, wodę
- neutralne warunki sensoryczne
- odpowiednią wentylację

Ramowy program:

### Moduł 1 – Wprowadzenie + wina musujące

18:00–18:15– Wprowadzenie do kursu

- przedstawienie zakresu szkolenia
- omówienie materiałów dydaktycznych
- wprowadzenie do systemu apelacji francuskich

18:15–18:45– Teoria: Podstawy winiarstwa francuskiego

- terroir, klimat, szczepy francuskie
- system AOC/AOP
- znaczenie klasyfikacji

18:45–19:30 – Teoria: Wina musujące Francji

- metody produkcji: metoda szampańska, tradycyjna
- specyfika Champagne i crémant

- style win musujących

19:30–21:00 – Praktyka: Degustacja porównawcza win musujących

- analiza aromatu i struktury
- ocena jakości zgodnie z SAT
- porównanie stylów: Champagne vs Crémant

## **Moduł 2 – Północna Francja: Loara i Alzacja**

18:00–18:45 – Teoria: Region Doliny Loary

- Sancerre, Pouilly-Fumé, Vouvray
- charakterystyka Sauvignon Blanc i Chenin Blanc

18:45–19:30 – Teoria: Region Alzacji

- Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris
- wpływ klimatów przygranicznych

19:30–20:15 – Teoria: Zestawienie stylów Loary i Alzacji

- różnice w winifikacji
- typowe profile aromatyczne

20:15 - 21:00 – Praktyka: Degustacja win białych

- analiza Sancerre, Vouvray, Riesling
- porównanie aromatyczne i strukturalne
- wpływ terroir na styl wina

## **Moduł 3 – Burgundia & Beaujolais**

18:00–18:45 – Teoria: Burgundia

- podział subregionów
- Chardonnay i Pinot Noir – style, techniki produkcji

18:45–19:30 – Teoria: Beaujolais

- Gamay – charakterystyka
- Crus Beaujolais

19:30–21:00 – Praktyka: Degustacja win Burgundii i Beaujolais

- analiza Chardonnay, Pinot Noir i Gamay
- ocena jakości według SAT
- interpretacja stylu i struktury

## **Moduł 4 – Południowa Francja: Rodan, Prowansja, Langwedocja**

18:00–18:45 (45 min) – Teoria: Dolina Rodanu

- północ vs południe
- Syrah vs Grenache – różnice produkcyjne i sensoryczne

18:45–19:30 – Teoria: Prowansja i Langwedocja

- różowe wina Prowansji

– wina czerwone regionu Languedoc-Roussillon

19:30–20:15 – Praktyka: Degustacja win regionów południowych

– Syrah, Grenache, Rosé

– analiza porównawcza stylów

20:15 - 21:00 – Sesja podsumowująca & przygotowanie do walidacji

– przegląd najważniejszych regionów

– powtórzenie metody SAT

– omówienie egzaminu

**Moduł 5 - 18:00-18:45 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: 9 h

Liczba godzin praktycznych: 8h

#### Metody prowadzenia usługi:

Szkolenie realizowane jest z wykorzystaniem metod aktywizujących, umożliwiającym uczestnikom zarówno zdobywanie wiedzy teoretycznej, jak i rozwijanie umiejętności praktycznych. Zastosowano **wykład ekspercki**, podczas którego trener przedstawia zagadnienia dotyczące regionów, stylów i technik produkcji win, ilustrując je przykładami i materiałami wizualnymi. Integralnym elementem szkolenia jest **degustacja komentowana**, która pozwala uczestnikom przełożyć wiedzę teoretyczną na praktyczną ocenę win.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 16

| Przedmiot / temat zajęć                                   | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 16</b> Moduł 1:<br>Wprowadzenie do kursu           | Krzysztof Sajnog | 16-04-2026            | 18:00               | 18:15               | 00:15         |
| <b>2 z 16</b> Teoria:<br>Podstawy winiarstwa francuskiego | Krzysztof Sajnog | 16-04-2026            | 18:15               | 18:45               | 00:30         |
| <b>3 z 16</b> Teoria:<br>Wina musujące Francji            | Krzysztof Sajnog | 16-04-2026            | 18:45               | 19:30               | 00:45         |

| Przedmiot / temat zajęć                                         | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|-----------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>4 z 16</b> Praktyka: Degustacja porównawcza win musujących   | Krzysztof Sajnog | 16-04-2026            | 19:30               | 21:00               | 01:30         |
| <b>5 z 16</b> Moduł 2: Teoria: Region Doliny Loary              | Krzysztof Sajnog | 23-04-2026            | 18:00               | 18:45               | 00:45         |
| <b>6 z 16</b> Teoria: Region Alzacji                            | Krzysztof Sajnog | 23-04-2026            | 18:45               | 19:30               | 00:45         |
| <b>7 z 16</b> Teoria: Zestawienie stylów Loary i Alzacji        | Krzysztof Sajnog | 23-04-2026            | 19:30               | 20:15               | 00:45         |
| <b>8 z 16</b> Praktyka: Degustacja win białych                  | Krzysztof Sajnog | 23-04-2026            | 20:15               | 21:00               | 00:45         |
| <b>9 z 16</b> Moduł 3: Teoria: Burgundia                        | Krzysztof Sajnog | 30-04-2026            | 18:00               | 18:45               | 00:45         |
| <b>10 z 16</b> Teoria: Beaujolais                               | Krzysztof Sajnog | 30-04-2026            | 18:45               | 19:30               | 00:45         |
| <b>11 z 16</b> Praktyka: Degustacja win Burgundii i Beaujolais  | Krzysztof Sajnog | 30-04-2026            | 19:30               | 21:00               | 01:30         |
| <b>12 z 16</b> Moduł 4: Teoria: Dolina Rodanu                   | Krzysztof Sajnog | 07-05-2026            | 18:00               | 18:45               | 00:45         |
| <b>13 z 16</b> Teoria: Prowansja i Langwedocja                  | Krzysztof Sajnog | 07-05-2026            | 18:45               | 19:30               | 00:45         |
| <b>14 z 16</b> Praktyka: Degustacja win regionów południowych   | Krzysztof Sajnog | 07-05-2026            | 19:30               | 20:15               | 00:45         |
| <b>15 z 16</b> Sesja podsumowująca & przygotowanie do walidacji | Krzysztof Sajnog | 07-05-2026            | 20:15               | 21:00               | 00:45         |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                          | Prowadzący | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>16 z 16</div> <b>Walidacja</b><br>- metody walidacji: test teoretyczny, obserwację w warunkach symulowanych | -          | 14-05-2026            | 18:00               | 18:45               | 00:45         |

# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 2 500,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 2 032,52 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 147,06 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 119,56 PLN   |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Krzysztof Sajnóg

### Doświadczenie branżowe

W okresie ostatnich 5 lat osoba prowadząca usługę systematycznie rozwija i wykorzystuje kompetencje w obszarze wina i enologii. Jest absolwentem WSET Level 3 Award in Wines (z wyróżnieniem) oraz studiów podyplomowych z enoturystyki na Collegium Civitas, a zdobyte kwalifikacje są aktywnie stosowane w działalności szkoleniowej i eksperckiej. W ostatnich 5 latach ukończyła certyfikowane programy Spanish Wine Scholar, French Wine Scholar oraz Italian Wine Scholar (wszystkie z wyróżnieniem), potwierdzające aktualną, specjalistyczną wiedzę o kluczowych regionach winiarskich Europy. W tym czasie regularnie uczestniczyła w podróżach branżowych i wyjazdach studyjnych do regionów winiarskich m.in. Hiszpanii, Grecji i Węgier, poszerzając praktyczną znajomość terroir, stylów wina i metod produkcji. Jest również autorem artykułów i opracowań o tematyce winiarskiej powstałych w ostatnich latach.

### Doświadczenie szkoleniowe i weryfikacja kompetencji

W okresie ostatnich 5 lat prowadzi szkolenia, zajęcia i konsultacje z zakresu analizy sensorycznej, stylów wina, klasyfikacji europejskich regionów winiarskich oraz czynników wpływających na jakość wina. Przygotowuje uczestników do egzaminów i certyfikacji winiarskich. W pracy trenerskiej łączy aktualną wiedzę teoretyczną z praktyką degustacyjną, weryfikując kompetencje uczestników

poprzez sesje degustacyjne, testy wiedzy oraz analizy przypadków zgodnie ze standardami międzynarodowych programów edukacyjnych.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów dydaktycznych, w tym podręcznik kursowy oraz karty degustacyjne SAT

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](mailto:kursy@winedukacja.pl)

**Telefon** (+48) 574 428 227