



Kurs winiarski Spanish Wine Essentials - wina hiszpańskie - winEdukacja

Numer usługi 2025/12/09/185340/3202420

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

★★★★★ 4,9 / 5

63 oceny

📍 Warszawa

🏢 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 17:00 h

📅 10.10.2026 do 24.10.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do:

- **pracowników branży gastronomicznej** w tym sommelierów, kelnerów, managerów restauracji, barmanów,
- **pracowników branży winiarskiej**, importerów, sprzedawców specjalistycznych sklepów i wine barów,
- **początkujących edukatorów winiarskich**,
- **osób prywatnych**, które posiadają podstawową wiedzę o winie (na poziomie WSET 1 lub równoważnym) i chcą rozwinąć ją w kierunku win hiszpańskich.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

14

Data zakończenia rekrutacji

09-10-2026

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

Usługa przygotowuje uczestnika do świadomej analizy, klasyfikowania i oceniania win hiszpańskich, z uwzględnieniem kluczowych regionów, szczepów, stylów, technik produkcji oraz czynników wpływających na charakter wina. Uczestnik będzie gotowy do zastosowania zdobytej wiedzy w pracy gastronomicznej, sprzedażowej oraz w dalszym profesjonalnym kształceniu (np. Spanish Wine Scholar).

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje główne regiony winiarskie Hiszpanii	opisuje cechy klimatyczne, glebowe i geograficzne regionów (Galicja, Rioja, Ribera del Duero, Priorat, La Mancha, Wyspy Kanaryjskie)	Test teoretyczny
	wyjaśnia, jak warunki terroir wpływają na styl i strukturę wina	Test teoretyczny
Rozróżnia kluczowe odmiany winorośli Hiszpanii	charakteryzuje najważniejsze odmiany (albariño, godello, mencia, tempranillo, verdejo, monastrell, bobal)	Test teoretyczny
	wskazuje typowe aromaty i profile smakowe każdej odmiany	Test teoretyczny
Analizuje style win hiszpańskich oraz techniki ich produkcji	klasyfikuje wina według apelacji i wymagań dojrzewania (np. Crianza, Reserva, Gran Reserva)	Test teoretyczny
	omawia techniki produkcji win musujących (Cava), win słodkich (Malaga) oraz wzmacnianych (Sherry)	Test teoretyczny
Ocenia wino na podstawie degustacji zgodnie z metodyką analityczną	analizuje wino pod kątem aromatu, struktury, balansu i finiszu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	kreśla styl i pochodzenie degustowanego wina	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera wina hiszpańskie do gastronomii i kontekstu sprzedażowego	uzasadnia wybór wina do określonej potrawy lub okazji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	proponuje alternatywy w oparciu o profil stylu i preferencje klienta	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Usługa szkoleniowa „Spanish Wine Essentials” została opracowana z myślą o osobach pracujących w branży gastronomicznej, w handlu winem oraz pasjonatach winiarstwa, którzy chcą pogłębić wiedzę o hiszpańskich regionach, odmianach winorośli, stylach i technikach produkcji. Program jest dostosowany do potrzeb uczestników posiadających podstawowy poziom wiedzy winiarskiej (np. WSET 1 lub równoważny), a jego realizacja umożliwia osiągnięcie efektów uczenia się w obszarze wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, zgodnie z wytycznymi BUR.

Szkolenie obejmuje łącznie **17 godzin dydaktycznych** i jest prowadzone w formie **stacjonarnej**. Proces kształcenia składa się z części teoretycznej oraz rozbudowanej części praktycznej opartej na degustacjach porównawczych 30 win. Uczestnicy pracują z materiałami szkoleniowymi, kartami degustacyjnymi i mapami regionów winiarskich. Zajęcia odbywają się w czterech modułach tematycznych.

W ramach usługi zapewnione są warunki organizacyjne umożliwiające prawidłowy przebieg szkolenia: indywidualne stanowiska degustacyjne wyposażone w kieliszki ISO, wodę, notatniki, spittoony oraz materiały edukacyjne. Szkolenie prowadzone jest w kameralnych grupach, co umożliwia indywidualne podejście do uczestników oraz aktywny udział w analizie sensorycznej.

Ramowy program obejmuje szczegółową tematykę szkolenia, liczbę godzin podzielonych na część teoretyczną i praktyczną oraz sposób realizacji zajęć. Program zawiera również informacje o organizacji procesu walidacji, który jest prowadzony podczas ostatniego spotkania i obejmuje:

- test teoretyczny,
- obserwację w warunkach symulowanych

Walidacja jest integralną częścią usługi i umożliwia ocenę osiągnięcia efektów uczenia się zgodnie z kryteriami opisanymi w Karcie Usługi.

Ramowy program:

Moduł 1

10:00–10:45 Wprowadzenie do hiszpańskiego winiarstwa

- system apelacji, geografia winiarska, metody degustacji analitycznej

10:45–12:15 Północno-Zachodnia Hiszpania – Galicja i DO Rueda

- albariño, godello, mencía, verdejo

– degustacja porównawcza 4 win

12:15–13:00 Ribera del Duero i DO Toro

– tempranillo, style i techniki produkcji

– degustacja 4 win

Moduł 2

10:00–11:30 Rioja – kluczowa apelacja Hiszpanii

– Crianza, Reserva, Gran Reserva

– style tradycyjne vs nowoczesne

– degustacja 4 win

11:30–13:00 Katalonia: Priorat, Montsant, Penedès, Cava

– terroir lupkowe, odmiany garnacha i cariñena

– metoda tradycyjna produkcji win musujących

– degustacja 4 win

Moduł 3

10:00–11:30 Południowa Hiszpania: La Mancha, Madrid, Jumilla, Utiel-Requena

– monastrell i bobal

– klimat kontynentalny a styl wina

– degustacja 4 win

11:30–13:00 Wyspy Kanaryjskie i Malaga

– gleby wulkaniczne i unikalne techniki uprawy

– wina słodkie z DO Malaga

– degustacja 4 win

Moduł 4

10:00–11:30 Sherry – wina wzmacniane Andaluzji

– system solera

11:30-13:00 Porównanie stylów: Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, PX

– degustacja 4 win

Walidacja efektów uczenia się.

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

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Moduł 1: Wprowadzenie do hiszpańskiego winiarstwa	Michał Stykowski	10-10-2026	10:00	10:45	00:45
2 z 10 Północno-Zachodnia Hiszpania – Galicja i DO Rueda	Michał Stykowski	10-10-2026	10:45	12:15	01:30
3 z 10 Ribera del Duero i DO Toro	Michał Stykowski	10-10-2026	12:15	13:00	00:45
4 z 10 Moduł 2: Rioja – kluczowa apelacja Hiszpanii	Michał Stykowski	11-10-2026	10:00	11:30	01:30
5 z 10 Katalonia: Priorat, Montsant, Penedès, Cava	Michał Stykowski	11-10-2026	11:30	13:00	01:30
6 z 10 Moduł 4: Sherry – wina wzmacniane Andaluzji	Michał Stykowski	17-10-2026	10:00	11:30	01:30
7 z 10 Porównanie stylów: Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, PX	Michał Stykowski	17-10-2026	11:30	13:00	01:30
8 z 10 Moduł 3: Południowa Hiszpania: La Mancha, Madrid, Jumilla, Utiel-Requena	Michał Stykowski	18-10-2026	10:00	11:30	01:30
9 z 10 Wyspy Kanaryjskie i Malaga	Michał Stykowski	18-10-2026	11:30	13:00	01:30

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 10 Walidacja - metody walidacji: test teoretyczny, obserwację w warunkach symulowanych	-	24-10-2026	15:00	15:45	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

Michał Stykowski

Posiada specjalistyczne doświadczenie branżowe w sektorze winiarskim, ze szczególnym ukierunkowaniem na winiarstwo hiszpańskie. Jest absolwentem WSET Level 3 oraz pierwszym Polakiem posiadającym tytuł Spanish Wine Scholar. Dodatkowo posiada certyfikaty Spanish Wine Specialist oraz Rioja Wine Educator, potwierdzające zaawansowaną wiedzę w zakresie regionów winiarskich Hiszpanii, systemów apelacyjnych, szczepów winorośli i technik winifikacji. W ostatnich 5 latach aktywnie uczestniczył w działalności branżowej jako ekspert i sędzia konkursów winiarskich, w tym m.in. Bacchus Vini, co potwierdza praktyczne doświadczenie w ocenie jakości win oraz uznanie kompetencji w środowisku profesjonalnym. Równolegle w okresie ostatnich 5 lat realizował działalność dydaktyczną, prowadząc i współprowadząc specjalistyczne kursy oraz szkolenia z zakresu winiarstwa, w szczególności dotyczące win hiszpańskich. Zajęcia obejmowały zarówno część teoretyczną, jak i degustacje szkoleniowe, ukierunkowane na rozwój kompetencji zawodowych uczestników z branży winiarskiej, gastronomicznej i HoReCa. Doświadczenie dydaktyczne obejmuje również przygotowanie uczestników do egzaminów certyfikacyjnych, prowadzenie zajęć zgodnie z międzynarodowymi standardami edukacyjnymi oraz udział w procesach weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- 95-stronicowy podręcznik Spanish Wine Essentials (druk lub PDF)
- Mapy regionów winiarskich Hiszpanii
- Karty degustacyjne
- Prezentacja szkoleniowa

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.

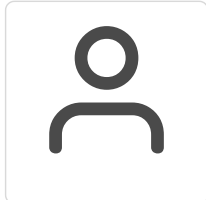
Adres

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