



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

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 17 h

37 ocen

📅 23.05.2026 do 13.06.2026

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

22-05-2026

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 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

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, mencia, 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 łupkowe, 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 przedmiotów/zajęć: 10

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Moduł 1: Wprowadzenie do hiszpańskiego winiarstwa	Wojciech Szczypiński	23-05-2026	10:00	10:45	00:45
2 z 10 Północno-Zachodnia Hiszpania – Galicja i DO Rueda	Wojciech Szczypiński	23-05-2026	10:45	12:15	01:30
3 z 10 Ribera del Duero i DO Toro	Wojciech Szczypiński	23-05-2026	12:15	13:00	00:45
4 z 10 Moduł 2: Rioja – kluczowa apelacja Hiszpanii	Wojciech Szczypiński	24-05-2026	10:00	11:30	01:30
5 z 10 Moduł 3: Południowa Hiszpania: La Mancha, Madrid, Jumilla, Utiel-Requena	Wojciech Szczypiński	30-05-2026	10:00	11:30	01:30
6 z 10 Katalonia: Priorat, Montsant, Penedès, Cava	Wojciech Szczypiński	30-05-2026	11:30	13:00	01:30
7 z 10 Wyspy Kanaryjskie i Malaga	Wojciech Szczypiński	30-05-2026	11:30	13:00	01:30
8 z 10 Moduł 4: Sherry – wina wzmocnione Andaluzji	Wojciech Szczypiński	31-05-2026	10:00	11:30	01:30
9 z 10 Porównanie stylów: Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, PX	Wojciech Szczypiński	31-05-2026	11:30	13:00	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 10 Walidacja - metody walidacji: test teoretyczny, obserwację w warunkach symulowanych	-	13-06-2026	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

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

- 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.

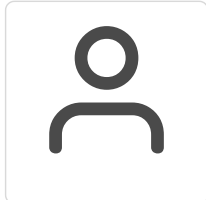
Adres

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