

**Kurs winiarski - WSET 2 - online**

Numer usługi 2025/12/19/185340/3223811

**3 800,00 PLN** brutto

3 089,43 PLN netto

146,15 PLN brutto/h

118,82 PLN netto/h

WINEDUKACJA  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

25 ocen

📍 Warszawa / mieszana (stacjonarna połączona z usługą  
zdalną w czasie rzeczywistym)

📄 Usługa szkoleniowa

🕒 26 h

📅 14.01.2026 do 25.02.2026

## 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

**Data zakończenia rekrutacji**

13-01-2026

**Forma prowadzenia usługi**

mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie  
rzeczywistym)

**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 |
|                                                                                                           | wyjaśnia 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 26 godzin dydaktyczne realizowane w formie mieszanej (zdalna w czasie rzeczywistym i stacjonarna) 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.

Część zdalna obejmuje zajęcia teoretyczne oraz instruktażowe elementy praktyczne, prowadzone z wykorzystaniem narzędzi do komunikacji online umożliwiających interakcję w czasie rzeczywistym (obraz, dźwięk, czat, prezentacje). Uczestnicy mają możliwość zadawania pytań, udziału w dyskusji oraz bieżącej konsultacji z trenerem. Uczestnikom zostają wysłane próbki win zgodnych ze standardem WSET. Walidacja obejmuje egzamin teoretyczny prowadzony przez osobę niezależną od trenera prowadzącego w formie stacjonarnej.

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

Liczba godzin zdalnych w czasie rzeczywistym: 25k

Liczba godzin stacjonarnych: 1h

### Metody prowadzenia usługi

Szkolenie prowadzone jest w formule **interaktywnej**, z aktywnym udziałem uczestników, z wykorzystaniem następujących metod:

- wykład z elementami dyskusji,
- prezentacje multimedialne,
- analiza przykładów i studiów przypadku,
- ćwiczenia praktyczne wykonywane pod nadzorem trenera,
- praca indywidualna oraz moderowana dyskusja grupowa,
- podsumowania i omówienia wykonanych zadań.

Zajęcia zdalne prowadzone są w sposób angażujący, umożliwiający bieżący kontakt z trenerem oraz aktywne uczestnictwo kursantów.

### Opis warunków organizacyjnych

#### Część zdalna (szkoleniowa)

Część szkoleniowa realizowana jest w formule **zdalnej w czasie rzeczywistym**, z wykorzystaniem platformy umożliwiającej:

- transmisję obrazu i dźwięku,
- prezentację materiałów szkoleniowych,
- interakcję uczestników z trenerem (czat, pytania, dyskusja).

Uczestnik powinien posiadać:

- komputer lub tablet z dostępem do Internetu,
- sprawne połączenie internetowe,
- kamerę i mikrofon.

Materiały szkoleniowe udostępniane są uczestnikom w formie elektronicznej.

#### Część stacjonarna (walidacja)

Walidacja realizowana jest w **sali szkoleniowej**, zapewniającej odpowiednie warunki do przeprowadzenia oceny efektów uczenia się:

- miejsca siedzące przy stołach,
- odpowiednie oświetlenie i warunki sanitarne,
- możliwość spokojnej i samodzielnej pracy uczestników.

Liczebność grupy dostosowana jest do warunków organizacyjnych i umożliwia rzetelną ocenę indywidualnych efektów uczenia się.

# Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 21

| Przedmiot / temat zajęć                                                                                     | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin | Forma stacjonarna |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|-------------------|
| <b>1 z 21</b><br>Wprowadzenie do kursu WSET 2- prezentacja (czat, pytania, dyskusja, współdzielenie ekranu) | Krzysztof Sajnóg   | 14-01-2026            | 17:30               | 18:15               | 00:45         | Nie               |
| <b>2 z 21</b><br>Kalibracja palety – degustacja wstępna (czat, pytania, dyskusja, współdzielenie ekranu)    | Krzysztof Sajnóg   | 14-01-2026            | 18:15               | 19:45               | 01:30         | Nie               |
| <b>3 z 21</b> przerwa                                                                                       | Krzysztof Sajnóg   | 14-01-2026            | 19:45               | 20:00               | 00:15         | Nie               |
| <b>4 z 21</b><br>Czynniki wpływające na jakość i smak wina (czat, pytania, dyskusja, współdzielenie ekranu) | Krzysztof Sajnóg   | 14-01-2026            | 20:00               | 21:00               | 01:00         | Nie               |
| <b>5 z 21</b> Metody produkcji - prezentacja (czat, pytania, dyskusja, współdzielenie ekranu)               | Łukasz Wojnarowicz | 21-01-2026            | 17:30               | 19:00               | 01:30         | Nie               |
| <b>6 z 21</b> przerwa                                                                                       | Łukasz Wojnarowicz | 21-01-2026            | 19:00               | 19:15               | 00:15         | Nie               |

| Przedmiot /<br>temat zajęć                                                                                                                         | Prowadzący              | Data realizacji<br>zajęć | Godzina<br>rozpoczęcia | Godzina<br>zakończenia | Liczba godzin | Forma<br>stacjonarna |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|---------------|----------------------|
| <b>7 z 21</b> Wina<br>różowe –<br>teoria i<br>degustacja<br>(czat, pytania,<br>dyskusja,<br>współdzieleni<br>e ekranu)                             | Łukasz<br>Wojnarowicz   | 21-01-2026               | 19:15                  | 21:00                  | 01:45         | Nie                  |
| <b>8 z 21</b> Wina<br>musujące –<br>teoria i<br>degustacja<br>(czat, pytania,<br>dyskusja,<br>współdzieleni<br>e ekranu)                           | Łukasz<br>Wojnarowicz   | 28-01-2026               | 17:30                  | 19:00                  | 01:30         | Nie                  |
| <b>9 z 21</b><br>Przerwa                                                                                                                           | Łukasz<br>Wojnarowicz   | 28-01-2026               | 19:00                  | 19:15                  | 00:15         | Nie                  |
| <b>10 z 21</b> Białe<br>szczepy<br>świata –<br>część 1 i 2<br>(czat, pytania,<br>dyskusja,<br>współdzieleni<br>e ekranu)                           | Łukasz<br>Wojnarowicz   | 28-01-2026               | 19:15                  | 21:00                  | 01:45         | Nie                  |
| <b>11 z 21</b> Białe<br>szczepy<br>regionalne –<br>teoria i<br>degustacja<br>(czat, pytania,<br>dyskusja,<br>współdzieleni<br>e ekranu)            | Wojciech<br>Szczypiński | 04-02-2026               | 17:30                  | 19:00                  | 01:30         | Nie                  |
| <b>12 z 21</b><br>przerwa                                                                                                                          | Wojciech<br>Szczypiński | 04-02-2026               | 19:00                  | 19:15                  | 00:15         | Nie                  |
| <b>13 z 21</b> Dwa<br>najważniejsze<br>czerwone<br>szczepy<br>świata –<br>porównanie<br>(czat, pytania,<br>dyskusja,<br>współdzieleni<br>e ekranu) | Wojciech<br>Szczypiński | 04-02-2026               | 19:15                  | 19:45                  | 00:30         | Nie                  |

| Przedmiot /<br>temat zajęć                                                                                                                                 | Prowadzący            | Data realizacji<br>zajęć | Godzina<br>rozpoczęcia | Godzina<br>zakończenia | Liczba godzin | Forma<br>stacjonarna |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|---------------|----------------------|
| <b>14 z 21</b> Wina<br>słodkie –<br>metody<br>produkcji i<br>degustacja<br>(czat, pytania,<br>dyskusja,<br>współdzieleni<br>e ekranu)                      | Ola Harabasz          | 11-02-2026               | 17:30                  | 19:00                  | 01:30         | Nie                  |
| <b>15 z 21</b><br>Przerwa                                                                                                                                  | Ola Harabasz          | 11-02-2026               | 19:00                  | 19:15                  | 00:15         | Nie                  |
| <b>16 z 21</b><br>Czerwone<br>szczepy<br>Starego i<br>Nowego<br>Świata (czat,<br>pytania,<br>dyskusja,<br>współdzieleni<br>e ekranu)                       | Ola Harabasz          | 11-02-2026               | 19:15                  | 20:45                  | 01:30         | Nie                  |
| <b>17 z 21</b> Pairing<br>wina i<br>jedzenia –<br>zasady i<br>przykłady<br>(czat, pytania,<br>dyskusja,<br>współdzieleni<br>e ekranu)                      | Łukasz<br>Wojnarowicz | 18-02-2026               | 17:30                  | 18:15                  | 00:45         | Nie                  |
| <b>18 z 21</b> Trzy<br>ważne<br>czerwone<br>szczepy<br>świata –<br>degustacja<br>porównawcza<br>(czat, pytania,<br>dyskusja,<br>współdzieleni<br>e ekranu) | Łukasz<br>Wojnarowicz | 18-02-2026               | 18:15                  | 19:45                  | 01:30         | Nie                  |
| <b>19 z 21</b><br>przerwa                                                                                                                                  | Łukasz<br>Wojnarowicz | 18-02-2026               | 19:45                  | 20:00                  | 00:15         | Nie                  |

| Przedmiot / temat zajęć                                                                        | Prowadzący         | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin | Forma stacjonarna |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|-------------------|
| 20 z 21 Wina wzmacniane – teoria i degustacja (czat, pytania, dyskusja, współdzielenie ekranu) | Łukasz Wojnarowicz | 18-02-2026            | 20:00               | 20:45               | 00:45         | Nie               |
| 21 z 21 Walidacja - test teoretyczny                                                           | -                  | 25-02-2026            | 17:30               | 18:15               | 00:45         | Tak               |

## Cennik

### Cennik

| Rodzaj ceny                               | Cena         |
|-------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto | 3 800,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 3 089,43 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 146,15 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 118,82 PLN   |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 5



1 z 5

### Krystian Blejder

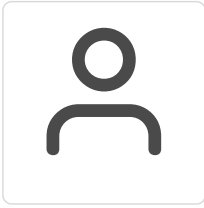
#### Doświadczenie branżowe

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.

## Warunki techniczne

minimalne wymagania sprzętowe dla platformy Zoom zależą od typu urządzenia i systemu operacyjnego. Oto podstawowe wymagania sprzętowe dla Zooma:

Komputery (Windows, macOS, Linux)

Procesor:

Windows: Procesor dwurdzeniowy 1 GHz lub wyższy (i3/i5/i7 lub równoważny AMD).

macOS: Procesor Intel (wymagany Core i5 lub wyższy).

Linux: Procesor dwurdzeniowy 1 GHz lub wyższy. Pamięć RAM:

Minimum 4 GB RAM.

Kamera:

Kamera internetowa o rozdzielczości 720p (HD) lub wyższa.

Mikrofon i głośniki:

Wbudowane lub zewnętrzne mikrofon i głośniki, lub zestaw słuchawkowy.

System operacyjny:

Windows 7, 8, 8.1, 10.

macOS X z macOS 10.9 lub nowszy.

Linux: Obsługiwane dystrybucje to Ubuntu, Mint, Red Hat, Oracle, CentOS, Fedora, OpenSUSE i Arch.

Przeglądarka:

Najnowsze wersje przeglądarek Chrome, Firefox, Safari, Edge.

Urządzenia mobilne (iOS i Android)

iOS:

Urządzenia iPhone, iPad, iPod touch z iOS 8.0 lub nowszym.

Android:

Urządzenia z systemem Android 5.0 (Lollipop) lub nowszym.

Szerokość pasma

Do podstawowej jakości wideo: 600 kbps (upload/download).

Do HD wideo (720p): 1,2 Mbps (upload/download).

Do Full HD wideo (1080p): 3,8 Mbps (upload) / 3,0 Mbps (download).

Warto również pamiętać, że Zoom automatycznie dostosowuje jakość wideo na podstawie dostępnego łącza internetowego.

## 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