

**Kurs WSET Level 1 Award in Beer - winEdukacja**

Numer usługi 2025/12/29/185340/3230049

1 230,00 PLN brutto

1 000,00 PLN netto

102,50 PLN brutto/h

83,33 PLN netto/h

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

25 ocen

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 12 h

📅 07.03.2026 do 08.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- osób rozpoczynających pracę w branży piwowarskiej, gastronomicznej lub HoReCa,
- pracowników restauracji, pubów, sklepów specjalistycznych i browarów,
- sprzedawców, doradców klienta i pasjonatów piwa,
- osób bez wcześniejszego przygotowania zawodowego, chcących uporządkować podstawową wiedzę o piwie i jego stylach.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

14

Data zakończenia rekrutacji

06-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

12

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa przygotowuje uczestników do świadomego rozpoznawania stylów piwa, podstawowej analizy sensorycznej oraz prawidłowego serwowania i rekomendowania piwa w kontekście gastronomicznym i sprzedażowym. Szkolenie prowadzi do rozwoju kompetencji w zakresie rozumienia procesu produkcji piwa, identyfikowania jego cech aromatyczno-smakowych oraz łączenia piwa z jedzeniem zgodnie z zasadami harmonii smaków

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje podstawowe składniki wykorzystywane w produkcji piwa	opisuje rolę słodu, chmielu, drożdży, wody i innych źródeł cukru	Test teoretyczny
	wskazuje wpływ składników na aromat, smak i strukturę piwa	Test teoretyczny
	rozdziela etapy słodowania i warzenia	Test teoretyczny
Opisuje główne etapy produkcji piwa	interpretuje wpływ procesu produkcji na styl piwa	Test teoretyczny
Rozdziela kluczowe style piwne na podstawie cech sensorycznych	identyfikuje podstawowe style piwa	Test teoretyczny
	opisuje profile aromatyczno-smakowe degustowanych piw	Test teoretyczny
Stosuje zasady prawidłowego przechowywania i serwowania piwa	dobiera temperaturę i szkło do stylu piwa	Test teoretyczny
	dobiera temperaturę i szkło do stylu piwa	Test teoretyczny
Komunikuje się z klientem w sposób profesjonalny w zakresie rekomendacji piwa	dobiera piwo do potrawy zgodnie z zasadami food pairingu	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 „**Kurs WSET Level 1 Award in Beer**” jest usługą szkoleniową realizowaną w oparciu o międzynarodowe standardy edukacyjne (WSET) – globalnej instytucji certyfikującej w obszarze edukacji dotyczącej napojów alkoholowych.

Program szkolenia ma charakter **wprowadzający** i obejmuje podstawowe zagadnienia związane z produkcją piwa, jego składnikami, kluczowymi stylami piwnymi, zasadami przechowywania i serwowania oraz podstawami analizy sensorycznej i łączenia piwa z jedzeniem. Treści programowe zostały uporządkowane w logicznej sekwencji, umożliwiającej stopniowe budowanie wiedzy i kompetencji uczestników.

Zajęcia prowadzone są w formie **stacjonarnej** i obejmują zarówno część teoretyczną, jak i praktyczną, w tym degustacje piw realizowane w kontrolowanych warunkach. Program wykorzystuje aktywizujące metody pracy, takie jak wykład z elementami dyskusji, degustacje komentowane, ćwiczenia sensoryczne oraz analizę przykładów, co sprzyja efektywnemu przyswajaniu wiedzy.

Szkolenie „**Kurs WSET Level 1 Award in Beer**” realizowane jest w formie **stacjonarnej**, w sali szkoleniowej zapewniającej warunki odpowiednie do prowadzenia zajęć dydaktycznych oraz degustacji sensorycznych. Miejsce realizacji usługi spełnia wymagania w zakresie bezpieczeństwa, higieny oraz komfortu pracy uczestników.

Sala szkoleniowa wyposażona jest w:

- stanowiska umożliwiające degustację piwa,
- odpowiednie szkło degustacyjne,
- dostęp do wody oraz infrastruktury sanitarnej,

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych (1 godzina = 45 minut). **Przerwy organizacyjne nie są wliczane do czasu usługi rozwojowej.** Liczba uczestników dostosowana jest do charakteru szkolenia, tak aby zapewnić możliwość aktywnego udziału każdego uczestnika w degustacjach i ćwiczeniach praktycznych.

W ramach usługi uczestnikom zapewniane są:

- oficjalne materiały edukacyjne WSET
- materiały pomocnicze do notatek degustacyjnych,
- degustacja 15 piw reprezentujących różne style piwne.

Program zawiera również informacje o organizacji procesu walidacji, który jest prowadzony podczas ostatniego spotkania i obejmuje: test teoretyczny,

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

Ramowy program:

Dzień 1:

1. Wprowadzenie do świata piwa i struktury kwalifikacji WSET.
2. Składniki produkcji piwa: sól, chmiel, drożdże, woda, inne źródła cukru.
3. Etapy produkcji piwa: słodowanie i warzenie.
4. Przechowywanie i serwowanie piwa.
5. Charakterystyka kluczowych stylów piwnych.

Dzień 2:

1. Degustacja piwa i podstawy analizy sensorycznej.

2. Zasady łączenia piwa z jedzeniem.
3. Powtórzenie materiału i przygotowanie do egzaminu.
4. Walidacja – 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: 6 h + 1 h walidacja

Liczba godzin praktycznych: 5h

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 11

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Wprowadzenie do świata piwa i struktury kwalifikacji WSET.	Marek Kamiński	07-03-2026	10:00	10:45	00:45
2 z 11 Składniki produkcji piwa: słód, chmiel, drożdże, woda, inne źródła cukru	Marek Kamiński	07-03-2026	10:45	11:30	00:45
3 z 11 Etapy produkcji piwa: słodowanie i warzenie	Marek Kamiński	07-03-2026	11:30	12:15	00:45
4 z 11 Przechowywanie i serwowanie piwa	Marek Kamiński	07-03-2026	12:15	13:00	00:45
5 z 11 Przerwa	Marek Kamiński	07-03-2026	13:00	13:15	00:15
6 z 11 Charakterystyka kluczowych stylów piwnych	Marek Kamiński	07-03-2026	13:15	14:45	01:30

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 11 Degustacja piwa i podstawy analizy sensorycznej	Marek Kamiński	08-03-2026	10:00	11:30	01:30
8 z 11 Zasady łączenia piwa z jedzeniem	Marek Kamiński	08-03-2026	11:30	13:00	01:30
9 z 11 Przerwa	Marek Kamiński	08-03-2026	13:00	13:15	00:15
10 z 11 Powtórzenie materiału, podsumowanie	Marek Kamiński	08-03-2026	13:15	14:00	00:45
11 z 11 Walidacja- test teoretyczny	-	08-03-2026	14:00	14:45	00:45

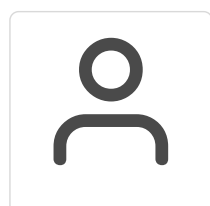
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 230,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	102,50 PLN
Koszt osobogodziny netto	83,33 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marek Kamiński

Doświadczenie branżowe

Współzałożyciel i piwowar kontraktowego browaru rzemieślniczego Kingpin oraz współzałożyciel i Prezes Zarządu Polskiego Stowarzyszenia Browarów Rzemieślniczych. Od lat aktywnie

zaangażowany w rozwój rynku piwa rzemieślniczego w Polsce i za granicą.
Certyfikowany międzynarodowy sędzia piwny, cydrowy i miodowy, z bogatym doświadczeniem jurorskim na najbardziej prestiżowych konkursach na świecie, m.in.: World Beer Cup, European Beer Star, Brussels Beer Challenge, Birra dell'Anno, International Beer Cup Japan, Concurso Brasileiro de Cervejas oraz wielu innych.

Pełni funkcję BJCP EMEA Regional Director (Europe, Middle East and Africa), odpowiadając za rozwój i standardy certyfikacji sędziowskiej w regionie. Autor publikacji branżowych poświęconych piwu, jego stylom, jakości oraz ocenie sensorycznej.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Doświadczony szkoleniowiec i organizator szkoleń piwnych oraz degustacji eksperckich.
Egzaminator certyfikacji sędziego piwnego, cydrowego i miodowego BJCP, odpowiedzialny za weryfikację wiedzy teoretycznej i umiejętności sensorycznych kandydatów.

W ciągu ostatnich 5 lat przeprowadził kilkadziesiąt szkoleń z zakresu stylów piwa, technologii warzenia, oceny sensorycznej oraz zasad sędziowania, przygotowując uczestników do pracy w branży piwowarskiej oraz do certyfikacji międzynarodowych.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnik otrzymuje:

- oficjalny podręcznik WSET Level 1 Award in Beer
- materiały edukacyjne WSET,
- degustację 15 piw reprezentujących różne style.

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