



## Kurs WSET Level 2 Award in Beer - winEdukacja

Numer usługi 2025/12/29/185340/3230113

2 500,00 PLN brutto

2 032,52 PLN netto

113,64 PLN brutto/h

92,39 PLN netto/h

WINEDUKACJA  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 22 h

37 ocen

📅 30.05.2026 do 07.06.2026

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- piwowarów oraz osób związanych z branżą piwowarską (w tym dostawców surowców piwowarskich),
- pracowników gastronomii i sektora HoReCa,
- profesjonalnych sprzedawców, handlowców i restauratorów,
- zaawansowanych pasjonatów piwa,
- osób chcących rozwijać specjalistyczną wiedzę o stylach, jakości i ocenie piwa.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

14

Data zakończenia rekrutacji

29-05-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

22

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 i pogłębionego poruszania się w obszarze wiedzy o piwie w kontekście zawodowym i eksperckim. Celem szkolenia jest rozwinięcie wiedzy i kompetencji w zakresie interpretacji wpływu składników i procesów produkcyjnych na styl, jakość i profil sensoryczny piwa, a także zasad jego przechowywania, serwowania oraz łączenia z jedzeniem.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się   | Kryteria weryfikacji  | Metoda walidacji                    |
|--|---|-------------------------------------|
| Charakteryzuje składniki wykorzystywane w produkcji piwa oraz ich wpływ na styl i jakość       | opisuje rolę słodu, chmielu, drożdży, wody i dodatków             | Test teoretyczny                    |
|  | wyjaśnia wpływ składników na profil aromatyczno-smakowy piwa      | Test teoretyczny                    |
| Interpretuje wpływ metod i procesów produkcyjnych na styl i jakość piwa                        | rozdziela metody produkcji piwa                                   | Test teoretyczny                    |
|  | wskazuje zależności między procesem technologicznym a stylem piwa | Test teoretyczny                    |
| Analizuje i ocenia piwa przy użyciu systemu WSET Systematic Approach to Tasting                | wykonuje analizę sensoryczną degustowanych piw                    | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|  | opisuje styl i jakość piwa z zastosowaniem schematu WSET          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Stosuje zasady prawidłowego przechowywania i serwowania piwa                                   | dobiera temperaturę i sposób serwowania do stylu piwa             | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Komunikuje się w sposób profesjonalny w zakresie rekomendowania piwa i łączenia go z jedzeniem | dobiera piwo do potrawy zgodnie z zasadami food pairingu          | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|  | stosuje specjalistyczne słownictwo piwne w rozmowie z klientem    | 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 „**Kurs WSET Level 2 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 został zaprojektowany w sposób umożliwiający **pogłębienie i usystematyzowanie wiedzy o piwie**, ze szczególnym uwzględnieniem zależności pomiędzy składnikami, procesami produkcyjnymi, stylem oraz jakością piwa. Treści programowe obejmują zarówno zagadnienia teoretyczne, jak i rozbudowaną część praktyczną, w tym analizę sensoryczną piwa prowadzoną zgodnie z metodyką **WSET Systematic Approach to Tasting (SAT)**.

Szkolenie realizowane jest w formie **stacjonarnej** i podzielone na **cztery spotkania szkoleniowe**, co pozwala na stopniowe budowanie kompetencji uczestników oraz utrwalenie wiedzy pomiędzy kolejnymi modułami. Program został ułożony w logicznej sekwencji tematycznej – od omówienia składników i metod produkcji piwa, poprzez charakterystykę stylów piwnych i zasad serwowania, aż po zaawansowaną degustację i ocenę jakości piwa oraz łączenie piwa z jedzeniem.

Zajęcia prowadzone są z wykorzystaniem **aktywizujących metod dydaktycznych**, takich jak wykład z elementami dyskusji, degustacje komentowane, ćwiczenia porównawcze, analiza przykładów oraz praca indywidualna i grupowa. Takie podejście sprzyja rozwijaniu zarówno wiedzy teoretycznej, jak i umiejętności praktycznych oraz kompetencji komunikacyjnych niezbędnych w pracy zawodowej. 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 30 piw reprezentujących różne style piwne.

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

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

Ramowy program:

1. Wprowadzenie do szkolenia
2. Składniki produkcji piwa i ich wpływ na style piwne.
3. Metody produkcji piwa a styl i jakość produktu.
4. Przechowywanie i serwowanie piwa.
5. Łączenie piwa z jedzeniem – zasady food pairingu.
6. Metody produkcji, oznaczenia i charakterystyka ponad 60 stylów piwa.
7. Degustacja i ocena piwa według systemu WSET SAT (degustacja ok. 30 piw).
8. Powtórzenie materiału.

9. Walidacja – test teoretyczny i obserwacja w warunkach symulowanych

#### 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: 8 h

Liczba godzin praktycznych: 13h + 1 h walidacja

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 12

| Przedmiot / temat zajęć   | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 12</b><br>Wprowadzenie do szkolenia                        | Marek Kamiński | 30-05-2026            | 10:00               | 10:45               | 00:45         |
| <b>2 z 12</b> Składniki produkcji piwa i ich wpływ na style piwne | Marek Kamiński | 30-05-2026            | 10:45               | 12:15               | 01:30         |
| <b>3 z 12</b> Metody produkcji piwa a styl i jakość produktu      | Marek Kamiński | 30-05-2026            | 12:15               | 13:45               | 01:30         |
| <b>4 z 12</b> Przechowywanie i serwowanie piwa                    | Marek Kamiński | 31-05-2026            | 10:00               | 11:30               | 01:30         |
| <b>5 z 12</b> Łączenie piwa z jedzeniem – zasady food pairingu.   | Marek Kamiński | 31-05-2026            | 11:30               | 13:45               | 02:15         |
| <b>6 z 12</b> Metody produkcji i oznaczenia                       | Marek Kamiński | 06-06-2026            | 10:00               | 12:15               | 02:15         |
| <b>7 z 12</b> Przerwa   | Marek Kamiński | 06-06-2026            | 12:15               | 12:30               | 00:15         |
| <b>8 z 12</b> Charakterystyka ponad 60 stylów piwa                | Marek Kamiński | 06-06-2026            | 12:30               | 14:45               | 02:15         |

| Przedmiot / temat zajęć  | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>9 z 12</b> Degustacja i ocena piwa według systemu WSET SAT (degustacja ok. 30 piw). | Marek Kamiński | 07-06-2026            | 10:00               | 13:00               | 03:00         |
| <b>10 z 12</b> Przerwa   | Marek Kamiński | 07-06-2026            | 13:00               | 13:15               | 00:15         |
| <b>11 z 12</b> Powtórzenie materiału   | Marek Kamiński | 07-06-2026            | 13:15               | 14:00               | 00:45         |
| <b>12 z 12</b> Walidacja - test teoretyczny i obserwacja w warunkach symulowanych      | -              | 07-06-2026            | 14:00               | 14:45               | 00:45         |

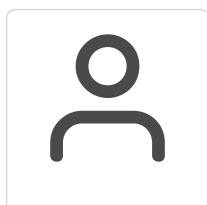
## Cennik

### 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                 | 113,64 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 92,39 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 30 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](mailto:kursy@winedukacja.pl)

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