



Italian Wine Scholar Centralne i Południowe Włochy

Numer usługi 2026/01/05/185340/3240172

3 800,00 PLN brutto

3 089,43 PLN netto

131,03 PLN brutto/h

106,53 PLN netto/h

WINEDUKACJA

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

28 ocen

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

🎓 Usługa szkoleniowa

🕒 29 h

📅 18.03.2026 do 06.05.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Grupę docelową stanowią osoby dorosłe, zainteresowane podnoszeniem specjalistycznych kompetencji w obszarze winiarstwa włoskiego i profesjonalnej degustacji, w szczególności w zakresie regionów winiarskich centralnych i południowych Włoch. Uczestnikami kursu są przede wszystkim profesjonaliści z branży winiarskiej i gastronomicznej, którzy w swojej pracy mają bezpośredni kontakt z dobozem, sprzedażą, serwowaniem lub komunikacją produktową win, a także osoby odpowiedzialne za tworzenie karty win, obsługę gościa/klienta i doradztwo zakupowe. Do grupy docelowej należą w szczególności: sommelierzy i kandydaci na sommelierów, kelnerzy i managerowie sali, właściciele i pracownicy restauracji, hoteli i wine barów, sprzedawcy i doradcy w sklepach specjalistycznych, przedstawiciele handlowi, importerzy/dystrybutorzy, osoby zajmujące się marketingiem i komunikacją w branży winiarskiej (w tym w agencjach obsługujących klientów z sektora alkoholowego),

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

14

Data zakończenia rekrutacji

17-03-2026

Forma prowadzenia usługi

mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)

Liczba godzin usługi

29

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do profesjonalnej, opartej na aktualnych standardach międzynarodowych analizy i oceny win z regionów centralnych i południowych Włoch oraz do praktycznego wykorzystania tej wiedzy w pracy zawodowej. Uczestnik po ukończeniu modułów potrafi powiązać styl wina z regionem i zidentyfikować kluczowe determinanty jakości (terroir, klimat, historia, szczepy, techniki winifikacji).

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje regiony winiarskie centralnych i południowych Włoch (m.in. Toscana, Marche, Lazio, Umbria, Abruzzo & Molise, Campania, Calabria, Puglia & Basilicata, Sicilia, Sardegna)	Poprawnie wskazuje kluczowe cechy regionów (położenie, klimat, terroir, typowe style win) i różnicuje regiony między sobą.	Test teoretyczny
Wyjaśnia wpływ klimatu, terroir, historii i technik winifikacji na styl oraz jakość win w omawianych regionach.	Wskazuje 2–3 czynniki i logicznie uzasadnia ich wpływ na styl (np. struktura, aromat, poziom alkoholu, kwasowość, taniny).	Test teoretyczny
Rozpoznaje i opisuje kluczowe szczepy oraz typowe wina/oznaczenia jakościowe związane z regionami centralnymi i południowymi Włoch.	Przyporządkowuje szczepy i style do regionów/apelacji; poprawnie interpretuje podstawowe terminy/oznaczenia na etykietach.	Test teoretyczny
Analizuje wino w degustacji w sposób uporządkowany i opisuje jego profil (wygląd, aromat, smak/struktura) z użyciem właściwej terminologii.	Sporządza spójny opis degustacyjny: poprawnie identyfikuje główne cechy i co najmniej 3 deskryptory aromatyczno-smakowe oraz elementy struktury	Test teoretyczny
Łączy styl wina z pochodzeniem. Wskazuje prawdopodobny region/obszar oraz uzasadnić wybór na podstawie cech wina i wiedzy o terroir/klimacie	podaje prawdopodobny region lub zestaw regionów i uzasadnia wybór min. 2 przesłankami.	Test teoretyczny
Interpretuje etykietę wina włoskiego i wyciąga wnioski użyteczne zawodowo	Odczytuje kluczowe informacje z etykiety i formułuje krótką rekomendację	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera wino z omawianych regionów do potrzeb klienta/gościa lub koncepcji lokalu/oferty.	Przedstawia rekomendację min. 2 win wraz z uzasadnieniem	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Komunikuje rekomendacje winiarskie w sposób profesjonalny, zrozumiały dla odbiorcy i adekwatny do sytuacji	Formułuje jasne, rzeczowe argumenty; dostosowuje język do rozmówcy; prezentuje kulturę dyskusji i otwartość na pytania.	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

Italian Wine Scholar Centralne i Południowe Włochy

Łączny czas: 29 godzin dydaktycznych

Część teoretyczna koncentruje się na szczegółowym omówieniu regionów winiarskich centralnych i południowych Włoch (m.in. Toscana, Marche, Lazio, Umbria, Abruzzo & Molise, Campania, Calabria, Puglia & Basilicata, Sicilia, Sardegna), z uwzględnieniem wpływu historii, klimatu i terroir na style win, roli szczepów oraz kluczowych technik winifikacji. Uczestnicy porządkują także wiedzę z zakresu apelacji i typowych stylów win dla omawianych obszarów, a w trakcie kursu wprowadzana jest terminologia anglojęzyczna niezbędna do podejścia do egzaminu końcowego.

Część praktyczna realizowana jest równolegle w formie degustacji ukierunkowanych na analizę sensoryczną i porównawczą win z omawianych regionów. W ramach zajęć uczestnicy ćwiczą identyfikowanie cech stylu, interpretację profilu wina w kontekście pochodzenia oraz formułowanie rekomendacji (np. pod kątem zastosowania zawodowego).

Część teoretyczna:

(wykłady interaktywne, praca na materiałach WSG, omówienie regionów/apelacji, klimatu, terroir, szczepów i technik winifikacji, terminologia PL/EN, przygotowanie do egzaminu)

Część praktyczna (degustacyjna):

(degustacje prowadzone, analiza sensoryczna i porównawcza win z omawianych regionów, ćwiczenia interpretacji stylu i pochodzenia, praca na arkuszach not degustacyjnych)

Walidacja: test teoretyczny

Moduł 1 – Wprowadzenie do winiarstwa włoskiego i systemu apelacji

Zakres tematyczny:

- Wprowadzenie do programu Italian Wine Scholar i standardów Wine Scholar Guild.
- Struktura włoskiego winiarstwa – regiony, DOC/G, klasyfikacje jakości.
- Historia i rozwój winiarstwa w centralnych i południowych Włoszech.
- Wpływ terroir, klimatu, gleby i mikroregionów na styl wina.
- Degustacja porównawcza: północ vs. południe – czynniki różniące styl.

Moduł 2 – Toscana – serce włoskiej tradycji

Zakres tematyczny:

- Charakterystyka regionu: klimat, gleby, szczepy autochtoniczne.
- Główne apelacje: Chianti, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Bolgheri.
- Typologia win i stylów Toskanii – od klasycznych po supertoskany.
- Degustacja porównawcza win z różnych apelacji Toskanii.

Moduł 3 – Marche, Lazio i Umbria – różnorodność stylów centralnych Włoch

Zakres tematyczny:

- Marche – białe Verdicchio i czerwone Rosso Conero.
- Lazio – Frascati i Castelli Romani jako klasyka regionu rzymskiego.
- Umbria – Sagrantino di Montefalco, Orvieto i inne DOC.
- Analiza wpływu mikroklimatów i nowoczesnych technik winifikacji.
- Degustacja win białych i czerwonych z regionów środkowych.

Moduł 4 – Abruzzo i Molise – autentyczność południowego centrum

Zakres tematyczny:

- Regiony Abruzzo i Molise – tradycja i renesans jakości.
- Szczepy: Montepulciano, Trebbiano d'Abruzzo, Tintilia.
- Winiarstwo górskie i nadmorskie – kontrasty terroir.
- Degustacja win o zróżnicowanym profilu sensorycznym.

Moduł 5 – Campania i Calabria – południowy temperament

Zakres tematyczny:

- Campania – Aglianico, Falanghina, Greco di Tufo, Fiano di Avellino.
- Calabria – Gaglioppo, Cirò i tradycja win czerwonych.
- Analiza czynników klimatycznych i kulturowych wpływających na styl win.
- Degustacja porównawcza win wulkanicznych i kontynentalnych.

Moduł 6 – Puglia, Basilicata, Sicilia i Sardegna – południowa ekspresja

Zakres tematyczny:

- Puglia i Basilicata – Negroamaro, Primitivo, Aglianico del Vulture.
- Sicilia – Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Grillo, Etna DOC.
- Sardegna – Cannonau, Vermentino di Gallura, Carignano del Sulcis.
- Wina wyspiarskie – klimat, gleby wulkaniczne i morska mineralność.
- Degustacja win z Sycylii i Sardynii.

Moduł 7 – Sesja podsumowująca i Q&A

Zakres tematyczny:

- Powtórzenie kluczowych pojęć i apelacji.
- Utrwalenie terminologii angielskiej wykorzystywanej w programie Italian Wine Scholar.
- Analiza porównawcza regionów centralnych i południowych.
- Przegląd materiałów egzaminacyjnych.
- Sesja Q&A – omówienie pytań, indywidualne konsultacje.

Moduł 8 – Walidacja - test teoretyczny,

Usługa szkoleniowa realizowana jest w formule interaktywnej, z wykorzystaniem wykładu z elementami dyskusji, ćwiczeń praktycznych, degustacji komentowanych oraz pracy indywidualnej i grupowej, umożliwiających aktywny udział uczestników w procesie uczenia się.

Metody oceny efektów uczenia się

Ocena efektów uczenia się prowadzona jest poprzez obserwację aktywności uczestników podczas zajęć oraz egzamin końcowy w formie testu teoretycznego z pytaniami zamkniętymi, ocenianego na podstawie ustalonego klucza odpowiedzi.

Forma realizacji usługi

Usługa szkoleniowa realizowana jest w formule stacjonarnej. Zajęcia odbywają się z bezpośrednim udziałem uczestników i prowadzącego w miejscu realizacji szkolenia, z zachowaniem interaktywnego charakteru pracy dydaktycznej.

Walidacja efektów uczenia się realizowana jest w trybie stacjonarnym

Charakter i organizacja zajęć

Program kursu obejmuje część teoretyczną oraz praktyczną, realizowane w sposób zintegrowany. Omawianie zagadnień teoretycznych (regiony winiarskie, szczepy winorośli, style win, techniki produkcji) jest bezpośrednio powiązane z ćwiczeniami praktycznymi, w tym degustacją i oceną win odpowiadających omawianym treściom. Ze względu na specyfikę szkolenia elementy te są realizowane równolegle w ramach poszczególnych modułów.

Szkolenie realizowane jest w godzinach dydaktycznych, przy czym:

- 1 godzina dydaktyczna = 45 minut.

Łączny wymiar szkolenia wynosi 29 godzin dydaktycznych, w tym:

- ok. 17 godziny dydaktyczne zajęć teoretycznych (wykład, analiza materiałów, dyskusja),
- ok. 19 godzin dydaktycznych zajęć praktycznych (ćwiczenia degustacyjne prowadzone według systemu Wine Scholar Guild, ćwiczenia z opisu i oceny win).

Zajęcia teoretyczne i praktyczne są zintegrowane i realizowane równolegle w ramach poszczególnych modułów szkoleniowych. W trakcie zajęć przewidziane są krótkie przerwy organizacyjne, które nie są wliczone w czas trwania usługi rozwojowej.

Warunki uczestnictwa i potwierdzanie obecności

Warunkiem ukończenia szkolenia jest udział w co najmniej 80% zajęć.

Obecność uczestników potwierdzana jest listą obecności podpisywaną podczas zajęć stacjonarnych.

Organizacja walidacji efektów uczenia się

Walidacja efektów uczenia się ma formę egzaminu końcowego:

- egzamin przeprowadzany jest w języku angielskim,
- egzamin ma formę testu jednokrotnego wyboru (pytania zamknięte),
- prowadzący szkolenie nie uczestniczy w procesie oceny wyników.

Warunki lokalowe

Szkolenie realizowane jest w profesjonalnej sali szkoleniowej zlokalizowanej w Warszawie, przy ul. ks. Ignacego Skorupki 5. Sala zapewnia komfortowe i bezpieczne warunki do prowadzenia zajęć dydaktycznych, w tym odpowiednie oświetlenie, miejsca siedzące przy stołach, dostęp do wody oraz zaplecze sanitarne. Przestrzeń jest klimatyzowana i posiada dostęp do sieci Wi-Fi.

Sala wyposażona jest w niezbędne zaplecze techniczne umożliwiające realizację części teoretycznej szkolenia, w szczególności projektor multimedialny, ekran oraz flipchart, co pozwala na pracę z prezentacjami, mapami regionów winiarskich oraz materiałami wizualnymi. Warunki lokalowe umożliwiają prowadzenie zajęć w formule interaktywnej, z zachowaniem standardów pracy dydaktycznej oraz neutralności sensorycznej wymaganej przy analizie win.

Materiały dydaktyczne

Każdy uczestnik szkolenia otrzymuje komplet materiałów dydaktycznych, obejmujący oficjalny podręcznik Wine Scholar Guild oraz arkusze do not degustacyjnych, wykorzystywane zarówno w trakcie zajęć, jak i w procesie utrwalania wiedzy oraz przygotowania do egzaminu końcowego.

Na potrzeby części praktycznej (degustacyjnej) organizator zapewnia pełne zaplecze degustacyjne, w tym zestawy win zgodne z programem kursu, kieliszki degustacyjne typu ISO, pojemniki do wylewania oraz wodę. Materiały i narzędzia wykorzystywane podczas zajęć umożliwiają realizację ćwiczeń z zakresu analizy sensorycznej, porównawczej oraz interpretacji stylu i pochodzenia win, zgodnie ze standardami Wine Scholar Guild.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 25

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
1 z 25 Moduł 1: Wprowadzenie i metodyka IWS, Struktura kursu IWS, zasady pracy	Wojciech Szczypiński	18-03-2026	18:00	19:00	01:00	Nie
2 z 25 System apelacji i klasyfikacji jakości we Włoszech (DOC/DOCG/IGT)	Wojciech Szczypiński	18-03-2026	19:00	20:00	01:00	Nie
3 z 25 przerwa	Wojciech Szczypiński	18-03-2026	20:00	20:15	00:15	Nie
4 z 25 Terroir i klimat centralnych/północnych Włoch – czynniki kształtujące styl win Metody degustacji i not degustacyjnych (arkusze), zasady neutralności sensorycznej	Wojciech Szczypiński	18-03-2026	20:15	21:15	01:00	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
5 z 25 Moduł 2 – Toscana, Charakterysty ka regionu: geografia, klimat, gleby, podregiony i typowe style.	Wojciech Szczypiński	25-03-2026	18:00	19:00	01:00	Nie
6 z 25 Kluczowe apelacje i odmiany (m.in. Sangiovese) – wpływ na strukturę i profil aromatyczny.	Wojciech Szczypiński	25-03-2026	19:00	20:00	01:00	Nie
7 z 25 przerwa	Wojciech Szczypiński	25-03-2026	20:00	20:15	00:15	Nie
8 z 25 Degustacja porównawcza win z Toskanii + ćwiczenie interpretacji stylu i rekomendacji.	Wojciech Szczypiński	25-03-2026	20:15	21:15	01:00	Nie
9 z 25 Moduł 3 - Marche i Lazio, Marche – główne obszary, szczepy i typowe style win	Wojciech Szczypiński	01-04-2026	18:00	19:00	01:00	Nie
10 z 25 Lazio – charakterysty ka regionu, kluczowe apelacje i style.	Wojciech Szczypiński	01-04-2026	19:00	20:00	01:00	Nie
11 z 25 przerwa	Wojciech Szczypiński	01-04-2026	20:00	20:15	00:15	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
12 z 25 porównanie stylów Marche vs Lazio	Wojciech Szczypiński	01-04-2026	20:15	21:15	01:00	Nie
13 z 25 Moduł 4 – Umbria oraz Abruzzo & Molise, profil regionu, najważniejsze style i wyróżniki jakościowe.	Wojciech Szczypiński	08-04-2026	18:00	19:00	01:00	Nie
14 z 25 przerwa	Wojciech Szczypiński	08-04-2026	19:00	19:15	00:15	Nie
15 z 25 Abruzzo & Molise – specyfika, szczepy i style, znaczenie czynników klimatycznych .	Wojciech Szczypiński	08-04-2026	19:15	20:15	01:00	Nie
16 z 25 Degustacja porównawcza + analiza etykiet (pochodzenie, styl, wskazówki jakościowe)	Wojciech Szczypiński	08-04-2026	20:15	21:15	01:00	Nie
17 z 25 Moduł 5 – Campania i Calabria Campania – obszary, szczepy i style; wpływ terroir i winifikacji.	Wojciech Szczypiński	15-04-2026	18:00	19:00	01:00	Nie
18 z 25 przerwa	Wojciech Szczypiński	15-04-2026	19:00	19:15	00:15	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
19 z 25 Calabria – tradycja i profil regionu; typowe wina i odmiany.	Wojciech Szczypiński	15-04-2026	19:15	20:15	01:00	Nie
20 z 25 Degustacja + ćwiczenie doboru wina do preferencji klienta/gościa	Wojciech Szczypiński	15-04-2026	20:15	21:15	01:00	Nie
21 z 25 Moduł 6 – Puglia & Basilicata, Puglia – kluczowe obszary i style; charakterysty ka win południa. Basilicata – specyfika regionu i stylów; elementy jakości i rozpoznawaln ości.	Wojciech Szczypiński	22-04-2026	18:00	19:30	01:30	Nie
22 z 25 przerwa	Wojciech Szczypiński	22-04-2026	19:30	19:45	00:15	Nie
23 z 25 Moduł 7 – Sicilia i Sardegna Sicilia – główne regiony, style i wpływ warunków wyspiarskich. Sardegna – charakterysty ka, odmiany i style win.	Wojciech Szczypiński	22-04-2026	19:45	21:15	01:30	Nie
24 z 25 sesja Q&A przed egzaminem	Wojciech Szczypiński	29-04-2026	18:00	20:45	02:45	Nie

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
25 z 25 walidacja - test teoretyczny	-	06-05-2026	18:00	19:00	01:00	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	131,03 PLN
Koszt osobogodziny netto	106,53 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Wojciech Szczypiński

Doświadczenie branżowe

Ekspert ekspertem w dziedzinie wina, posiadającym międzynarodowy tytuł Weinakademiker (WA) oraz dyplom WSET Diploma, uzyskany w 2018 r. w Weinakademie Österreich w Rust, z wyróżnieniem Hochschule Geisenheim. Od wielu lat zawodowo związany z branżą winiarską jako Import Manager w sieci Wine And You, gdzie odpowiada za selekcję win, współpracę z producentami oraz doradztwo zakupowe. Łączy wiedzę enologiczną z doświadczeniem praktycznym oraz interdyscyplinarnym podejściem wynikającym z wykształcenia archeologicznego.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Jest certyfikowanym edukatorem i egzaminatorem WSET (Wine & Spirit Education Trust) – kwalifikacje egzaminatora uzyskał w 2022 r. Od ośmiu lat prowadzi szkolenia i kursy WSET na różnych poziomach zaawansowania, obejmujące część teoretyczną i praktyczną, w tym degustację oraz ćwiczenia sensoryczne. Posiada doświadczenie w systematycznej weryfikacji efektów uczenia się uczestników, w szczególności w zakresie oceny wiedzy teoretycznej oraz umiejętności praktycznych. Pełni również funkcję wykładowcy w Collegium Civitas oraz w Winedukacji, a także sędziego międzynarodowych konkursów winiarskich, uczestnicząc w procesach oceny jakości win. Kluczowe kwalifikacje, doświadczenie branżowe oraz szkoleniowe zostały zdobyte i były wykorzystywane w okresie nie wcześniejszym niż 5 lat przed datą wprowadzenia szczegółowych danych dotyczących oferowanej usługi

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik

Próbki win

Informacje dodatkowe

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% - cena netto=brutto. Stawka vat zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt. 29 c. ustawy o vat, lub paragraf 3 ust. 1 pkt. 14. Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013.

Po zakończeniu udziału w szkoleniu z min. 80% obecnością oraz pozytywnej walidacji, uczestnik otrzyma zaświadczenie o ukończeniu usługi. Na szkoleniu jest sporządzana lista obecności.

Warunki techniczne

Minimalne wymagania sprzętowe dla platformy Google Meet zależą od typu urządzenia i systemu operacyjnego.

Oto podstawowe wymagania sprzętowe dla Google Meet:

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 Google Meet automatycznie dostosowuje jakość wideo na podstawie dostępnego łącza internetowego.

Adres

ul. ks. Ignacego Skorupki 5

00-546 Warszawa

woj. mazowieckie

Szkolenie prowadzone jest w sali szkoleniowej zapewniającej komfortowe warunki pracy dydaktycznej, w tym: odpowiednie oświetlenie, miejsca siedzące przy stołach, dostęp do wody oraz zaplecze sanitarne. Sala wyposażona jest w niezbędne narzędzia do realizacji części teoretycznej, tj. projektor multimedialny, ekran oraz flipchart, co umożliwia pracę na materiałach prezentacyjnych i mapach regionów winiarskich.

Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych, obejmujący oficjalny podręcznik Wine Scholar Guild oraz arkusze do not degustacyjnych, wykorzystywane w trakcie zajęć i do utrwalania materiału przed egzaminem.

Na potrzeby części praktycznej (degustacje) organizator zapewnia pełne zaplecze degustacyjne, w tym: kieliszki degustacyjne ISO, pojemniki do wylewania, wodę oraz zestaw win degustacyjnych zgodny z programem kursu. Zajęcia prowadzone są w warunkach neutralnych sensorycznie – sala jest odpowiednio wentylowana, a w trakcie zajęć eliminuje się czynniki mogące zaburzać

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Szymon Milonas

E-mail kursy@winedukacja.pl

Telefon (+48) 574 428 227