



Kurs WSET 3

Numer usługi 2026/01/14/185340/3258974

4 700,00 PLN brutto

3 821,14 PLN netto

109,30 PLN brutto/h

88,86 PLN netto/h

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,8 / 5

🕒 43 h

28 ocen

📅 07.03.2026 do 28.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób, które:

- posiadają ukończony kurs **WSET 2 (zalecane)** lub równoważną wiedzę branżową,
- pracują lub planują pracować w sektorze winiarskim, gastronomicznym, hotelarskim, handlu winem, imporcie, edukacji winiarskiej lub doradztwie,
- prowadzą degustacje, szkolenia, restauracje lub sklepy specjalistyczne z winem,
- pasjonują się winem i pragną pogłębić wiedzę o jego pochodzeniu, stylach i ocenie jakości.

Grupa docelowa obejmuje m.in.:

sommelierów, importerów, restauratorów, handlowców branży HoReCa, nauczycieli szkół gastronomicznych, autorów publikacji o winie, a także pasjonatów dążących do profesjonalizacji wiedzy.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

14

Data zakończenia rekrutacji

06-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

43

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa przygotowuje uczestników do samodzielnej analizy, oceny i opisu win z wykorzystaniem międzynarodowego systemu degustacyjnego WSET (SAT), w tym do identyfikowania czynników wpływających na styl, jakość i wartość wina, rozróżniania regionów, szczepów i metod produkcji oraz prawidłowego stosowania języka degustacyjnego w analizie sensorycznej.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje czynniki naturalne i ludzkie wpływające na styl i jakość wina.	opisuje wpływ klimatu, gleby, technik produkcji i dojrzewania na styl i strukturę wina.	Test teoretyczny
Rozróżnia główne regiony winiarskie świata i ich kluczowe szczepy	identyfikuje regiony po stylu i budowie wina.	Test teoretyczny
Analizuje i ocenia wina przy użyciu systematycznego podejścia do degustacji (SAT)	wykonuje ocenę wina w degustacji w ciemno i uzasadnia wnioski dotyczące stylu i jakości.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Interpretuje wpływ decyzji winiarskich na końcowy charakter produktu	wskazuje korelacje między techniką produkcji a smakiem, aromatem i potencjałem wina.	Test teoretyczny
Buduje kulturę komunikacji o winie w sposób profesjonalny i etyczny	stosuje język degustacyjny WSET i zasady odpowiedzialnej konsumpcji alkoholu podczas dyskusji i degustacji.	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 3**” to 43-godzinny kurs realizowany w oparciu o oficjalne materiały **WSET Global (Wine & Spirit Education Trust)**, zgodnie z ich międzynarodowym standardem.

Program obejmuje pogłębione studium win spokojnych, musujących i wzmocnionych z całego świata, z naciskiem na analizę czynników naturalnych (klimat, terroir, szczepy) i ludzkich (techniki uprawy, decyzje winiarza), które kształtują styl i jakość wina.

Uczestnicy zdobywają umiejętność interpretacji wina poprzez **systematyczne podejście do degustacji (SAT)**, ucząc się profesjonalnej oceny koloru, aromatu, smaku i jakości wina.

Zajęcia mają charakter **interaktywny i warsztatowy** – obejmują degustacje komentowane, ćwiczenia porównawcze, studia przypadków, quizy i pracę w grupach.

Szkolenie prowadzone jest w formie **stacjonarnej**, sala wyposażonej w odpowiednie zaplecze dydaktyczne i sensoryczne.

Każdy uczestnik otrzymuje:

- oficjalny **podręcznik WSET Level 3 Award in Wines**,
- zestaw materiałów do not degustacyjnych,
- dostęp do win degustacyjnych zgodnych z programem (ok. 80 próbek).

Po zakończeniu kursu uczestnicy mogą przystąpić do egzaminu zewnętrznego WSET, który uprawnia do uzyskania **międzynarodowego certyfikatu WSET 3**.

Moduł 1. Wprowadzenie i metodologia WSET (SAT)

- Wprowadzenie do kursu i struktury egzaminu WSET.
- Zasady degustacji i analizy sensorycznej w systemie WSET (Systematic Approach to Tasting).
- Technika degustacji, opis wina, bezpieczeństwo podczas degustacji.
- **Forma:** wykład, degustacja wstępna, ćwiczenia indywidualne.

Moduł 2. Czynniki naturalne i ludzkie wpływające na wino

- Klimat, gleba, topografia – wpływ czynników naturalnych na styl i jakość wina.
- Techniki uprawy, zbioru, fermentacji i dojrzewania – decyzje winiarza i ich skutki.
- **Forma:** wykład z elementami dyskusji, degustacja porównawcza.

Moduł 3. Wina Europy – część I: Niemcy, Austria, Tokaj, Francja (północ)

- Charakterystyka białych win z Niemiec, Austrii i Tokaju.
- Wina Alzacji, Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux – styl, struktura, różnice regionalne.
- Degustacje porównawcze i analiza regionów.
- **Forma:** wykład, degustacje, analiza map regionów.

Moduł 4. Wina Europy – część II: Francja (południe), Hiszpania, Włochy, Portugalia, Grecja

- Wina czerwone Burgundii, Rodanu, Bordeaux i południowej Francji.
- Główne regiony i szczepy Włoch, Hiszpanii, Portugalii i Grecji.
- Wpływ tradycji, klimatu i techniki produkcji na styl i jakość win.
- **Forma:** degustacje komentowane, analiza przypadków.

Moduł 5. Wina Nowego Świata

- Kluczowe regiony i szczepy: USA, Chile, Argentyna, Australia, Nowa Zelandia, RPA.
- Porównanie technik winiarskich i stylów Starego i Nowego Świata.
- Degustacja porównawcza – wpływ klimatu i technologii na aromat i strukturę wina.

- **Forma:** degustacje komentowane, praca w grupach.

Moduł 6. Wina musujące i wzmocnione

- Produkcja i charakterystyka win musujących: Champagne, Prosecco, Cava, Crémant.
- Wina wzmocnione: Sherry, Porto, Madeira – techniki, styl, dojrzewanie.
- Degustacja porównawcza – wpływ metod fermentacji i starzenia.
- **Forma:** wykład, degustacja praktyczna, analiza sensoryczna.

Moduł 7. Analiza stylu i jakości wina – przygotowanie do egzaminu

- Systematyczne podejście do degustacji (SAT) w praktyce.
- Ćwiczenia klasyfikacji win według stylu, jakości i potencjału starzenia.
- Próbny egzamin teoretyczny (test i pytania opisowe).
- Degustacja egzaminacyjna – analiza dwóch win w ciemno.
- **Forma:** test, degustacja w ciemno, symulacja walidacji.

Moduł 8. Walidacja

- Walidacja

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: 8h

Liczba godzin praktycznych: 31h

Walidacja: 4h

WALIDACJA

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest **stacjonarnie i trwa 4 godziny dydaktyczne**. Wykorzystywane metody walidacyjne to: Obserwacja w warunkach symulowanych, test teoretyczny

Metody prowadzenia usługi:

Kurs nie jest „tylko wykładem”, ale angażuje uczestników przez:

- **teorię z elementami dyskusji** – omawianie zagadnień, pytania i odpowiedzi, krótkie quizy,
- **degustację wina** – aktywne uczestnictwo, samodzielna analiza sensoryczna według schematu WSET,
- **praktyczne ćwiczenia oceny** – porównywanie win, notowanie i interpretacja,
- **prace w parach lub grupach** – np. wspólna analiza butelek, rozmowa o stylach.

Szkolenie prowadzone w formule interaktywnej: wykład z dyskusją, degustacje komentowane, indywidualne i grupowe ćwiczenia oceny win w oparciu o system WSET, studium przypadku oraz krótkie quizy podsumowujące wiedzę.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 24

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 24 Moduł 1: Wprowadzenie i metodologia WSET (SAT) - część teoretyczna	Łukasz Wojnarowicz	07-03-2026	10:00	12:15	02:15
2 z 24 Moduł 2: Czynniki naturalne i ludzkie wpływające na wino - Czynniki naturalne i wpływ człowieka na winnicę- część teoretyczna	Łukasz Wojnarowicz	07-03-2026	12:15	13:45	01:30
3 z 24 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	07-03-2026	13:45	14:00	00:15
4 z 24 Moduł 2: Czynniki naturalne i ludzkie wpływające na wino - część teoretyczna	Łukasz Wojnarowicz	07-03-2026	14:00	16:30	02:30
5 z 24 Moduł 3: Wina Europy – część I - Białe wina z Niemiec, Austrii i Tokaju	Łukasz Wojnarowicz	08-03-2026	10:00	12:15	02:15
6 z 24 Moduł 3: Wina Europy – część I - Białe wina z Alzacji, Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux	Łukasz Wojnarowicz	08-03-2026	12:15	13:45	01:30
7 z 24 przerwa	Łukasz Wojnarowicz	08-03-2026	13:45	14:00	00:15
8 z 24 Moduł 3: Wina Europy – część I - Białe wina z Alzacji, Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux	Łukasz Wojnarowicz	08-03-2026	14:00	15:45	01:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 24 Moduł 4: Wina Europy – część II - Wina czerwone z Burgundii, Beaujolais oraz wina czerwone i białe z północnej Doliny Rodanu	Łukasz Wojnarowicz	08-03-2026	15:45	16:40	00:55
10 z 24 Moduł 4: Wina Europy – część II - Wina czerwone z Burgundii, Beaujolais oraz wina czerwone i białe z północnej Doliny Rodanu cd.	Łukasz Wojnarowicz	14-03-2026	10:00	11:30	01:30
11 z 24 Moduł 4: Wina Europy – część II - Wina czerwone i różowe z Bordeaux, południowo-zachodniej Francji i Doliny Loary	Łukasz Wojnarowicz	14-03-2026	11:30	13:00	01:30
12 z 24 przerwa	Łukasz Wojnarowicz	14-03-2026	13:00	13:15	00:15
13 z 24 Moduł 4: Wina Europy – część II - Wina czerwone, białe i różowe z południowej Doliny Rodanu i południowej Francji	Łukasz Wojnarowicz	14-03-2026	13:15	15:00	01:45
14 z 24 Moduł 4: Wina Europy – część II - Białe i czerwone wina Hiszpanii	Łukasz Wojnarowicz	14-03-2026	15:00	16:40	01:40

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
15 z 24 Moduł 4: Wina Europy – część II - Wina Włoch	Łukasz Wojnarowicz	15-03-2026	10:00	11:30	01:30
16 z 24 Moduł 4: Wina Europy – część II- Wina Portugalii i Grecji	Łukasz Wojnarowicz	15-03-2026	11:30	13:00	01:30
17 z 24 przerwa	Łukasz Wojnarowicz	15-03-2026	13:00	13:15	00:15
18 z 24 Moduł 5: Wina Nowego Świata - Wina z USA, Chile, Argentyny	Łukasz Wojnarowicz	15-03-2026	13:15	15:00	01:45
19 z 24 Moduł 5: Wina Nowego Świata - Wina z RPA, Australii i Nowej Zelandii	Łukasz Wojnarowicz	15-03-2026	15:00	16:40	01:40
20 z 24 Moduł 6: Wina musujące i wzmocnione	Łukasz Wojnarowicz	21-03-2026	10:00	11:30	01:30
21 z 24 Moduł 7: Analiza stylu i jakości wina.	Łukasz Wojnarowicz	21-03-2026	11:30	13:00	01:30
22 z 24 przerwa	Łukasz Wojnarowicz	21-03-2026	13:00	13:15	00:15
23 z 24 przygotowanie do egzaminu część teoretyczna	Łukasz Wojnarowicz	21-03-2026	13:15	14:00	00:45
24 z 24 Moduł 8: Walidacja - metody walidacji: test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych	-	28-03-2026	10:00	13:00	03:00

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 821,14 PLN
Koszt osobogodziny brutto	109,30 PLN
Koszt osobogodziny netto	88,86 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Łukasz Wojnarowicz

Doświadczenie branżowe

Ekspert w dziedzinie wina z międzynarodowym tytułem Weinakademiker (WA) oraz dyplomem WSET Diploma, zdobyty w 2018 roku w Weinakademie Österreich w Rust, z dodatkowym wyróżnieniem od Hochschule Geisenheim. Od lat 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 i naukowym – z wykształcenia jest również archeologiem, co przekłada się na jego unikalne, kulturowe podejście do tematyki wina.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Certyfikowany edukator i egzaminator WSET (Wine & Spirit Education Trust) – kwalifikacje egzaminatora uzyskał w 2022 roku. Od ośmiu lat prowadzi szkolenia i kursy WSET na różnych poziomach zaawansowania, mając na swoim koncie ponad 200 przeprowadzonych szkoleń. Wykładowca w Collegium Civitas oraz w Winedukacji, gdzie prowadzi zajęcia z enologii, kultury wina i oceny sensorycznej.

Sędzia na międzynarodowych konkursach winiarskich, aktywnie uczestniczący w procesach oceny i certyfikacji jakości win. Wszystkie najważniejsze kwalifikacje i doświadczenie szkoleniowe zdobył w ciągu ostatnich pięciu lat, co potwierdza aktualność jego wiedzy oraz stosowanych metod dydaktycznych

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje:

- oficjalny podręcznik WSET Level 3 Award in Wines,

- zestaw materiałów do not degustacyjnych,
- dostęp do win degustacyjnych zgodnych z programem (ok. 80 próbek).

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.

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