



## Kurs winiarski - WSET 2

Numer usługi 2026/01/20/185340/3270760

3 500,00 PLN brutto

2 845,53 PLN netto

120,69 PLN brutto/h

98,12 PLN netto/h

WINEDUKACJA  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 29 h

48 ocen

📅 12.06.2026 do 27.06.2026

## 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**

11-06-2026

**Forma prowadzenia usługi**

stacjonarna

**Liczba godzin usługi**

29

**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
	rozdziela 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 29 godzin dydaktyczne realizowane w formie stacjonarnej i łączy część teoretyczną z praktyczną degustacją win w oparciu o metodykę WSET. Program rozwija wiedzę o regionach winiarskich, produkcji win, czynnikach wpływających na jakość oraz harmonizowaniu wina z potrawami. Ćwiczenia sensoryczne odbywają się w warunkach neutralnych zapachowo, z użyciem kieliszków ISO i próbek win zgodnych ze standardem WSET. Walidacja obejmuje egzamin teoretyczny **oceniany** przez osobę niezależną od trenera prowadzącego.

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 cz. 1

### 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 cz.2

### Wina wzmacniane – teoria i degustacja

- Porto
- Sherry

#### 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: 17h

Liczba godzin praktycznych: 12h

#### Metody prowadzenia usługi:

Kurs nie jest „tylko wykładem”, ale angażuje uczestników przez: teorię z elementami dyskusji – omawianie zagadnień, pytania i odpowiedzi, 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 podsumowujące wiedzę.

Opis warunków organizacyjnych

Szkolenie realizowane jest w sali szkoleniowej zapewniającej komfortowe warunki pracy dydaktycznej: odpowiednie oświetlenie, miejsca siedzące przy stołach, dostęp do wody, zaplecze sanitarne. Sala wyposażona jest w projektor multimedialny, ekran oraz flipchart. Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych, w tym oficjalny podręcznik WSET oraz arkusze do not degustacyjnych. Do zajęć praktycznych zapewnione są kieliszki degustacyjne ISO, pojemniki do wylewania, woda oraz zestaw win degustacyjnych zgodny z programem WSET. Szkolenie odbywa się w warunkach neutralnych sensorycznie (brak intensywnych zapachów, odpowiednia wentylacja). Liczebność grupy dostosowana jest do wymogów organizacyjnych i standardu WSET, co umożliwia indywidualne podejście do uczestników.

## Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 22

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 22</b> Wprowadzenie do kursu WSET 2	Krzysztof Sajnog	12-06-2026	17:30	18:15	00:45
<b>2 z 22</b> Kalibracja palety – degustacja wstępna	Krzysztof Sajnog	12-06-2026	18:15	19:45	01:30
<b>3 z 22</b> przerwa	Krzysztof Sajnog	12-06-2026	19:45	20:00	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 22 Czynniki wpływające na jakość i smak wina	Krzysztof Sajnog	12-06-2026	20:00	21:15	01:15
5 z 22 Metody produkcji wina	Łukasz Wojnarowicz	13-06-2026	10:00	11:30	01:30
6 z 22 Wina różowe – teoria i degustacja	Łukasz Wojnarowicz	13-06-2026	11:30	12:15	00:45
7 z 22 przerwa	Łukasz Wojnarowicz	13-06-2026	12:15	12:30	00:15
8 z 22 Wina musujące – teoria i degustacja	Łukasz Wojnarowicz	13-06-2026	12:30	13:30	01:00
9 z 22 Białe szczepy świata – część 1 i 2	Łukasz Wojnarowicz	13-06-2026	13:30	14:00	00:30
10 z 22 Białe szczepy regionalne – teoria i degustacja	Łukasz Wojnarowicz	14-06-2026	10:00	11:30	01:30
11 z 22 przerwa	Łukasz Wojnarowicz	14-06-2026	11:30	11:45	00:15
12 z 22 Dwa najważniejsze czerwone szczepy świata – porównanie cz.1	Łukasz Wojnarowicz	14-06-2026	11:45	13:45	02:00
13 z 22 Wina słodkie – metody produkcji i degustacja	Wojciech Szczypiński	19-06-2026	17:30	19:00	01:30
14 z 22 przerwa	Wojciech Szczypiński	19-06-2026	19:00	19:15	00:15
15 z 22 Czerwone szczepy Starego i Nowego Świata	Wojciech Szczypiński	19-06-2026	19:15	21:15	02:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 22 Pairing wina i jedzenia – zasady i przykłady	Aleksandra Harabas	20-06-2026	10:00	11:30	01:30
17 z 22 przerwa	Aleksandra Harabas	20-06-2026	11:30	11:45	00:15
18 z 22 Trzy ważne czerwone szczepy świata – degustacja porównawcza cz.2	Aleksandra Harabas	20-06-2026	11:45	13:30	01:45
19 z 22 Wina wzmacniane – teoria i degustacja	Łukasz Wojnarowicz	21-06-2026	10:00	11:30	01:30
20 z 22 przerwa	Łukasz Wojnarowicz	21-06-2026	11:30	11:45	00:15
21 z 22 Wina wzmacniane – teoria i degustacja	Łukasz Wojnarowicz	21-06-2026	11:45	13:30	01:45
22 z 22 Walidacja - test teoretyczny	-	27-06-2026	15:00	16:00	01:00

## Cennik

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 845,53 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,69 PLN
Koszt osobogodziny netto	98,12 PLN

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 5



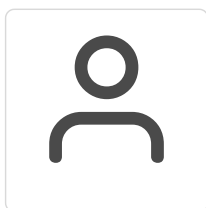
1 z 5

## Aleksandra Harabasza

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



2 z 5

## Krystian Blejdera

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.



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.

# 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