

**KURS WSET 1**

Numer usługi 2026/01/26/185340/3284685

1 150,00 PLN brutto

934,96 PLN netto

143,75 PLN brutto/h

116,87 PLN netto/h

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

28 ocen

📍 Warszawa / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 8 h

📅 12.03.2026 do 19.03.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa szkoleniowa skierowana jest do osób dorosłych, które chcą nabyć lub rozwinąć podstawowe kompetencje w zakresie wiedzy o winie, w szczególności w obszarze rozpoznawania rodzajów i typów win, zasad degustacji, doboru win do potraw oraz prawidłowego przechowywania i serwowania win.

Grupę docelową stanowią w szczególności:

- osoby pracujące, prowadzące działalność gospodarczą lub planujące rozwój kompetencji zawodowych,
- pracownicy branż związanych z gastronomią, hotelarstwem, turystyką, handlem detalicznym, obsługą klienta lub sprzedażą produktów winiarskich,
- osoby, dla których znajomość podstaw winiarstwa stanowi uzupełnienie kompetencji zawodowych lub element podnoszenia jakości świadczonych usług,

Usługa nie wymaga wcześniejszego przygotowania merytorycznego ani doświadczenia w zakresie winiarstwa.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

14

Data zakończenia rekrutacji

11-03-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

8

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do profesjonalnej, opartej na aktualnych standardach międzynarodowych analizy i oceny win. Usługa szkoleniowa przygotowuje Uczestnika do rozpoznawania podstawowych typów win, oceny ich cech w degustacji oraz doboru wina do potraw, a także do prawidłowego przechowywania i serwowania win oraz interpretacji informacji na etykietach winiarskich.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje i typy win oraz wskazuje ich podstawowe cechy.	klasyfikuje wino do właściwego typu/rodzaju na podstawie opisu.	Test teoretyczny
	opisuje cechy sensoryczne odpowiadające poszczególnym stylom wina	Test teoretyczny
Charakteryzuje kluczowe szczepy winogron i wyjaśnia ich wpływ na profil wina. Stosuje podstawową metodykę degustacji i oceny wina.	przyporządkowuje opis cech (aromat i smak) do właściwego szczepu.	Test teoretyczny
	wskazuje kraje i regiony z którymi są związane	Test teoretyczny
	poprawnie opisuje wino w kategoriach wygląd–aromat–smak–wnioski.	Test teoretyczny
Dobiera wino do potraw, uzasadniając wybór.	opisuje intensywność, profil aromatyczny, poziom kwasowości	Test teoretyczny
	wskazuje rekomendowane połączenie wino–potrawa wraz z krótkim uzasadnieniem	Test teoretyczny
	analizuje, jakie cechy wina wpływają na jego kompozycje smakową	Test teoretyczny
Odczytuje etykiety winiarskie i interpretuje kluczowe informacje.	identyfikuje na etykiecie podstawowe informacje i wyjaśnia ich znaczenie.	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

Ramowy program kursu

Szkolenie obejmuje 8 godzin zegarowych 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.

Wprowadzenie do kursu

- Omówienie celu i zakresu szkolenia
- Przedstawienie struktury kursu oraz zasad organizacyjnych
- Wprowadzenie do systemu WSET i kryteriów oceny
- Zasady BHP oraz organizacja części praktycznej (degustacyjnej)

Moduł 1. Rodzaje i typy win

Część teoretyczna:

- Podstawowe kategorie win (wina spokojne, musujące, wzmacniane)
- Różnice pomiędzy stylami win

Część praktyczna:

- Degustacja porównawcza wybranych typów win
- Identyfikacja cech wizualnych i smakowych

Moduł 2. Szczepy winogron – charakterystyka

Część teoretyczna:

- Najważniejsze międzynarodowe szczepy winogron
- Wpływ szczepu na aromat, smak i strukturę wina

Część praktyczna:

- Degustacja win jednoodmianowych
- Rozpoznawanie profili aromatycznych

Moduł 3. Podstawy degustacji win

Część teoretyczna:

- Metodyka degustacji według schematu WSET
- Elementy oceny: wygląd, aromat, smak, wnioski

Część praktyczna:

- Samodzielna analiza sensoryczna win
- Notowanie obserwacji w arkuszach degustacyjnych

Moduł 4. Etykiety winiarskie**Część teoretyczna:**

- Informacje obowiązkowe i dodatkowe na etykietach
- Oznaczenia pochodzenia i stylu wina

Część praktyczna:

- Analiza rzeczywistych etykiet
- Interpretacja informacji w kontekście jakości i stylu

Moduł 5. Dobór win do potraw**Część teoretyczna:**

- Podstawowe zasady food pairingu
- Równowaga smaków i struktury

Część praktyczna:

- Analiza przykładowych połączeń wino–potrawa
- Dyskusja i uzasadnianie wyborów

Moduł 6. Przechowywanie win**Część teoretyczna:**

- Warunki przechowywania win
- Czynniki wpływające na jakość

Część praktyczna:

- Ocena wpływu przechowywania na wino (case study)

Moduł 7. Serwowanie win**Część teoretyczna:**

- Temperatura serwowania, szkło, otwieranie win

Część praktyczna:

- Ćwiczenia serwowania win
- Dobór szkła do stylu wina

Moduł 8. walidacja

test teoretyczny

Metody prowadzenia usług

Szkolenie realizowane jest w formule stacjonarnej, obejmującej:

- wykład z elementami dyskusji (pytania i odpowiedzi),
- degustacje komentowane,
- indywidualne i grupowe ćwiczenia analizy sensorycznej według systemu WSET,
- porównywanie win, notowanie i interpretację wyników,
- pracę w parach i grupach, studium przypadku oraz podsumowania modułowe.

Walidacja efektów uczenia się

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest stacjonarnie i trwa 1 godzinę dydaktyczną.

Metoda walidacji: test teoretyczny.

Proces walidacji stanowi integralną część czasu trwania szkolenia.

Czas trwania szkolenia

- Zajęcia prowadzone są w jednostkach 60 minutowych (godzina zegarowa)
- Łączna liczba godzin obejmuje również proces walidacji
- Liczba godzin teoretycznych: 4 h
- Liczba godzin praktycznych: 4 h

Opis warunków organizacyjnych

Szkolenie realizowane jest w sali szkoleniowej zapewniającej komfortowe warunki pracy dydaktycznej: odpowiednie oświetlenie, miejsca siedzące przy stołach, dostęp do wody oraz zaplecze sanitarne. Sala wyposażona jest w projektor multimedialny, ekran oraz flipchart.

Zajęcia praktyczne odbywają się w warunkach neutralnych sensorycznie (brak intensywnych zapachów, odpowiednia wentylacja). Liczebność grupy dostosowana jest do standardów organizacyjnych WSET, co umożliwia indywidualne podejście do uczestników.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 8

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 8 Moduł 1. Rodzaje i typy win	Krzysztof Sajnog	12-03-2026	17:30	18:30	01:00
2 z 8 Moduł 2. Szczepy winogron – charakterystyka	Krzysztof Sajnog	12-03-2026	18:30	19:30	01:00
3 z 8 Moduł 3. Podstawy degustacji win	Krzysztof Sajnog	12-03-2026	19:30	20:30	01:00
4 z 8 Moduł 4. Etykiety winiarskie	Krzysztof Sajnog	12-03-2026	20:30	21:30	01:00
5 z 8 Moduł 5. Dobór win do potraw	Aleksandra Harabasz	19-03-2026	17:30	18:30	01:00
6 z 8 Moduł 6. Przechowywanie win	Aleksandra Harabasz	19-03-2026	18:30	19:30	01:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
7 z 8 Moduł 7. Serwowanie win	Aleksandra Harabasz	19-03-2026	19:30	20:30	01:00
8 z 8 Moduł 8. walidacja- test teoretyczny	-	19-03-2026	20:30	21:30	01:00

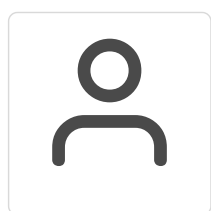
Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 150,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	934,96 PLN
Koszt osobogodziny brutto	143,75 PLN
Koszt osobogodziny netto	116,87 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



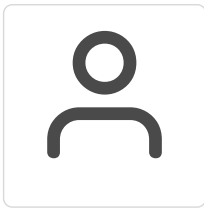
1 z 2

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.



2 z 2

Aleksandra Harabasz

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.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały dydaktyczne:

- Oficjalny podręcznik WSET (język angielski)
- Materiały pomocnicze i prezentacje trenerskie
- Arkusze do not degustacyjnych

Warunki uczestnictwa

Warunkiem ukończenia szkolenia jest obecność na minimum 80% zajęć.

- Obecność uczestników potwierdzana jest w szkoleniu stacjonarnym – poprzez codzienną listę obecności podpisywaną przez uczestników.

Informacje dodatkowe

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.)

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. Zajęcia prowadzone są w warunkach neutralnych sensorycznie – sala jest odpowiednio wentylowana, a w trakcie zajęć eliminujemy czynniki mogące zaburzać

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Szymon Milonas

E-mail kursy@winedukacja.pl

Telefon (+48) 574 428 227