



Kurs winiarski - WSET 2

Numer usługi 2026/03/11/185340/3397923

3 500,00 PLN brutto

2 845,53 PLN netto

120,69 PLN brutto/h

98,12 PLN netto/h

161,11 PLN cena rynkowa ⓘ

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

📍 Kraków / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

★★★★★ 4,9 / 5

🕒 29 h

37 ocen

📅 18.04.2026 do 09.05.2026

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	17-04-2026
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
	rozróżnia 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:

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

Najważniejsze czerwone szczepy świata – porównanie część 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

Wina wzmacniane – teoria i degustacja

- Porto
- Sherry

Walidacja efektów uczenia się.

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest **stacjonarnie i trwa 1 godzinę dydaktyczną**. 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: 20

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Wprowadzenie do kursu WSET 2	Tomasz Fijał	18-04-2026	10:00	10:45	00:45
2 z 20 Kalibracja palety – degustacja wstępna	Tomasz Fijał	18-04-2026	10:45	12:15	01:30
3 z 20 Przerwa	Tomasz Fijał	18-04-2026	12:15	12:30	00:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 20 Czynniki wpływające na jakość i smak win	Tomasz Fijał	18-04-2026	12:30	13:30	01:00
5 z 20 Metody produkcji	Tomasz Fijał	18-04-2026	13:30	14:30	01:00
6 z 20 Wina różowe – teoria i degustacja	Tomasz Fijał	18-04-2026	14:30	15:30	01:00
7 z 20 Wina różowe – teoria i degustacja cd.	Tomasz Fijał	19-04-2026	10:00	10:45	00:45
8 z 20 Wina musujące – teoria i degustacja	Tomasz Fijał	19-04-2026	10:45	12:15	01:30
9 z 20 Przerwa	Tomasz Fijał	19-04-2026	12:15	12:30	00:15
10 z 20 Białe szczepy świata – część 1 i 2	Tomasz Fijał	19-04-2026	12:30	14:00	01:30
11 z 20 Białe szczepy regionalne – teoria i degustacja	Tomasz Fijał	19-04-2026	14:00	15:30	01:30
12 z 20 Dwa najważniejsze czerwone szczepy świata – porównanie	Tomasz Fijał	25-04-2026	10:00	11:30	01:30
13 z 20 Wina słodkie – metody produkcji i degustacja	Tomasz Fijał	25-04-2026	11:30	13:00	01:30
14 z 20 Przerwa	Tomasz Fijał	25-04-2026	13:00	13:15	00:15
15 z 20 Czerwone szczepy Starego i Nowego Świata	Tomasz Fijał	25-04-2026	13:15	15:30	02:15

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 20 Pairing wina i jedzenia – zasady i przykłady	Tomasz Fijał	26-04-2026	10:00	10:45	00:45
17 z 20 Trzy ważne czerwone szczepy świata – degustacja porównawcza	Tomasz Fijał	26-04-2026	10:45	12:15	01:30
18 z 20 Przerwa	Tomasz Fijał	26-04-2026	12:15	12:30	00:15
19 z 20 Wina wzmacniane – teoria i degustacja	Tomasz Fijał	26-04-2026	12:30	15:30	03:00
20 z 20 Walidacja test teoretyczny	-	09-05-2026	10:00	10:45	00:45

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: 1



1 z 1

Tomasz Fijał

Sommelier i wine buyer z ponad 15-letnim doświadczeniem w branży winiarskiej, gastronomicznej i handlu winem. Absolwent WSET Level 3 Award in Wines oraz studiów enologicznych. Posiada liczne certyfikaty specjalistyczne, w tym Rioja Wine Academy Diploma, Spanish Wine Scholar, California

Wine Institute Capstone Level 2, German Wine Academy Level 2 oraz Sherry Wine Academy Diploma. Założyciel i właściciel Ferment – sklepu specjalistycznego z winem i whisky, w którym odpowiada za selekcję portfolio, doradztwo dla klientów i edukację winiarską. Jako sędzia w konkursach winiarskich bierze udział w profesjonalnej ocenie win. Najstarsze certyfikaty zawodowe uzyskał w 2010 roku, a najnowsze w 2023 roku, co potwierdza aktualność wiedzy i kompetencji.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Od ponad 10 lat prowadzi szkolenia, warsztaty i degustacje edukacyjne dla pracowników restauracji, sklepów specjalistycznych i uczestników kursów winiarskich. Prowadzi zarówno zajęcia teoretyczne, jak i praktyczne – od podstaw wiedzy o winie po techniki sprzedaży i rekomendacji dla klientów. Posiada doświadczenie w prowadzeniu procesów weryfikacji wiedzy uczestników szkoleń poprzez ćwiczenia praktyczne oraz testy wiedzy, łącząc praktyczne doświadczenie biznesowe z edukacją i inspirującym przekazem wiedzy.

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. Lubicz 40
31-512 Kraków
woj. małopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Szymon Milonas

E-mail kursy@winedukacja.pl

Telefon (+48) 574 428 227