



Kurs winiarski - WSET 2

Numer usługi 2026/04/21/185340/3501952

3 500,00 PLN brutto

2 845,53 PLN netto

120,69 PLN brutto/h

98,12 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

57 ocen

📍 Kraków
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 29:00 h
📅 12.09.2026 do 26.09.2026

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	11-09-2026
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 lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają 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 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 pozycji harmonogramu: 20

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Wprowadzenie do kursu WSET 2	Tomasz Fijał	12-09-2026	10:00	10:45	00:45
2 z 20 Kalibracja palety – degustacja wstępna	Tomasz Fijał	12-09-2026	10:45	12:15	01:30
3 z 20 Przerwa	Tomasz Fijał	12-09-2026	12:15	12:30	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 20 Czynniki wpływające na jakość i smak win	Tomasz Fijał	12-09-2026	12:30	13:30	01:00
5 z 20 Metody produkcji	Tomasz Fijał	12-09-2026	13:30	14:30	01:00
6 z 20 Wina różowe – teoria i degustacja	Tomasz Fijał	12-09-2026	14:30	15:30	01:00
7 z 20 Wina różowe – teoria i degustacja cd.	Tomasz Fijał	13-09-2026	10:00	10:45	00:45
8 z 20 Wina musujące – teoria i degustacja	Tomasz Fijał	13-09-2026	10:45	12:15	01:30
9 z 20 Przerwa	Tomasz Fijał	13-09-2026	12:15	12:30	00:15
10 z 20 Białe szczepy świata – część 1 i 2	Tomasz Fijał	13-09-2026	12:30	14:00	01:30
11 z 20 Białe szczepy regionalne – teoria i degustacja	Tomasz Fijał	13-09-2026	14:00	15:30	01:30
12 z 20 Dwa najważniejsze czerwone szczepy świata – porównanie	Tomasz Fijał	19-09-2026	10:00	11:30	01:30
13 z 20 Wina słodkie – metody produkcji i degustacja	Tomasz Fijał	19-09-2026	11:30	13:00	01:30
14 z 20 Przerwa	Tomasz Fijał	19-09-2026	13:00	13:15	00:15
15 z 20 Czerwone szczepy Starego i Nowego Świata	Tomasz Fijał	19-09-2026	13:15	15:30	02:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
16 z 20 Pairing wina i jedzenia – zasady i przykłady	Tomasz Fijał	20-09-2026	10:00	10:45	00:45
17 z 20 Trzy ważne czerwone szczepy świata – degustacja porównawcza	Tomasz Fijał	20-09-2026	10:45	12:15	01:30
18 z 20 Przerwa	Tomasz Fijał	20-09-2026	12:15	12:30	00:15
19 z 20 Wina wzmacniane – teoria i degustacja	Tomasz Fijał	20-09-2026	12:30	15:30	03:00
20 z 20 Walidacja test teoretyczny	-	26-09-2026	10:00	11:00	01:00

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

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