

☐
Możliwość dofinansowania

Kurs WSET 3

Numer usługi 2026/04/22/200197/3505987

Adam Pawłowski MS Wine Consulting

Brak ocen dla tego dostawcy

4 700,00 PLN

brutto

3 821,14 PLN

netto

130,56 PLN

brutto/h

106,14 PLN

netto/h

214,81 PLN

cena rynkowa

Poznań

Usługa szkoleniowa

stacjonarna

36:00 h

18.05.2026 do 30.06.2026

Informacje podstawowe

- Kategoria
Inne / Gastronomia
- Grupa docelowa usługi

Kurs winiarski WSET 3 jest kierowany do osób, które chcą pogłębić swoją już zaawansowaną wiedzę winiarską. Mogą wziąć w nim udział zarówno pracownicy branży winiarskiej i gastronomicznej, jak i miłośnicy wina – niezwiązani z nim zawodowo. Uwaga: nie musisz posiadać certyfikatu WSET 2, żeby zapisać się na WSET 3, ale powinieneś prezentować wiedzę na podobnym poziomie.

- Minimalna liczba uczestników
1
- Maksymalna liczba uczestników
10
- Data zakończenia rekrutacji
11-05-2026
- Forma prowadzenia usługi
stacjonarna
- Liczba godzin usługi
36
- Podstawa uzyskania wpisu do BUR
Certyfikat ICVC - SURE (Standard Usług Rozwojowych w Edukacji): Norma zarządzania jakością w zakresie świadczenia usług rozwojowych

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa przygotowuje uczestników do samodzielnej oceny sensorycznej i jakościowej win z wykorzystaniem międzynarodowych standardów WSET, zrozumienia wpływów klimatu, uprawy i metod produkcji na styl wina.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się, kryteria weryfikacji i metody walidacji.

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Opisuje i analizuje wina metodą SAT	Ocena win w metoda ślepej degustacji, analiza i opis stylu i jakości	Obserwacja w warunkach symulowanych
Określa czynniki naturalne i wpływ człowieka na winnicę i styl win	Opisuje wpływy klimatu, pogody, typów uprawy, produkcji, dojrzewania win na smak, cenę i jakość win	Test teoretyczny
Zna najważniejsze regiony winiarskie na świecie i uprawiane tam odmiany winogron	Rozpoznaje regiony, odmiany winogron i metody produkcji na podstawie stylu wina	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

Każdy uczestnik otrzymuje:

- podręcznik WSET Level 3 Award in Wines
- zeszyt ćwiczeń z mapami regionów do not degustacyjnych
- możliwość degustacji 70 próbek win

Zajęcia są interaktywne, odbywają się w trybie prezentacji, wykładów, warsztatów degustacyjnych i dyskusji.

Sesja 1: Wprowadzenie do kursu i technika degustacji

Sesja 2: Czynniki naturalne i wpływ człowieka w winnicy

Sesja 3: Czynniki ludzkie w winnicy wpływające na styl, jakość i cenę

Sesja 4: Białe wina z Niemiec, Alzacji, Austrii i regionu Tokaj na Węgrzech

Sesja 5: Białe wina z Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux

Sesja 6: Czerwone i różowe wina z Bordeaux, południowo-zachodniej Francji i Doliny Loary

Sesja 7: Czerwone wina z Burgundii oraz czerwone i białe wina z północnej Doliny Rodanu

Sesja 8: Czerwone, białe i różowe wina z południowej Doliny Rodanu, południowej Francji; Wina czerwone z Hiszpanii, część 1, oraz wina białe z Hiszpanii i Portugalii

Sesja 9: Wina czerwone z północnej Hiszpanii oraz wina czerwone i białe z północnych Włoch

Sesja 10: Wina czerwone i białe z centralnych i południowych Włoch, wina czerwone z Portugalii oraz wina czerwone i białe z Grecji

Sesja 11: Regiony Nowego Świata, produkujące wina czerwone premium

Sesja 12: Regiony Nowego Świata, produkujące wina białe premium

Sesja 13: Specjały regionalne Nowego Świata

Sesja 14: Wina musujące

Sesja 15: Wina wzmacniane

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

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
4 700,00 PLN
- Koszt przypadający na 1 uczestnika netto
3 821,14 PLN
- Koszt osobogodziny brutto
130,56 PLN
- Koszt osobogodziny netto
106,14 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2

1 z 2

Adam Pawłowski

wybitny autorytet w świecie wina, Mistrz Polski Sommelierów i pierwszy w historii Polak, który zdobył elitarny tytuł Master Sommelier. Jest to najwyższy stopień wtajemniczenia w zawodzie, przyznawany przez londyński Court of Master Sommeliers – na całym świecie posiada go mniej niż 300 osób. Swoje doświadczenie szlifował w prestiżowych, wyróżnionych gwiazdkami Michelin restauracjach w Wielkiej Brytanii, co pozwoliło mu na perfekcyjne opanowanie sztuki food & wine pairingu. Laureat nagrody Akademii Gastronomicznej w Polsce Ars Coquinaria 2017 w kategorii „Mistrz Mistrzów” dla mentorów pokoleń polskiej gastronomii oraz wybitnych osobistości kulinarnych. Jako sędzia w najbardziej liczących się konkursach międzynarodowych, takich jak Decanter World Wine Awards, oraz certyfikowany wykładowca WSET, realnie kształtuje standardy wiedzy o winie. Jako konsultant, mentor i współautor poradników „Gościnność” wspiera topowe restauracje w projektowaniu kart win i profesjonalnej obsłudze gości, konsekwentnie budując pomost między światowym winiarstwem a polską gastronomią.

2 z 2

Michał Popiołek

Pracuje na co dzień po dwóch stronach winiarskiej barykady – w winnicy oraz u importera. W Winnicy Saint Vincent odpowiada za kwestie handlowe, jak również coraz szerzej zajmuje się kwestiami produkcyjnymi. Z jego inicjatywy powołana została do życia linia win niskointerwencyjnych Saint Vincent. Fachu winiarskiego uczył się praktykując u topowych winiarzy we Włoszech, Niemczech, Francji i RPA. W firmie VININOVA odpowiada za portfolio win naturalnych, których jest pasjonatem. Do jego zadań należy współpraca z gastronomią, organizacja i prowadzenie wydarzeń winiarskich, budowa i opieka nad portfolio. W 2023 roku zdobył certyfikat WSET IV Diploma. Jest członkiem Stowarzyszenia Sommelierów Polskich

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje:

- podręcznik WSET Level 3 Award in Wines
- zeszyt ćwiczeń z mapami regionów do not degustacyjnych
- możliwość degustacji 70 próbek win

Adres

Poznań 87
61-501 Poznań
woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt

Adam Pawlowski

E-mail
info@adampawlowskims.pl
Telefon
(+48) 791 654 167