



Spanish Wine Scholar, Wine Scholar Guild - wina hiszpańskie

Numer usługi 2026/05/15/185340/3562776

4 400,00 PLN brutto

3 577,24 PLN netto

150,43 PLN brutto/h

122,30 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

WINEDUKACJA

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

82 oceny

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 29:15 h

📅 31.03.2027 do 02.06.2027

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa szkoleniowa skierowana jest do osób dorosłych, które z własnej inicjatywy lub z inicjatywy pracodawcy podnoszą swoje kompetencje zawodowe. Grupę docelową stanowią w szczególności pracownicy oraz właściciele przedsiębiorstw z branży winiarskiej, gastronomicznej i HoReCa, sommelierzy, doradcy ds. wina, sprzedawcy specjalistyczni, importerzy i dystrybutorzy win, a także osoby prowadzące lub planujące prowadzenie działalności gospodarczej związanej z winem, kulturą winiarską lub enoturystyką.

Usługa adresowana jest zarówno do pracowników delegowanych przez pracodawców, jak i osób fizycznych podnoszących kompetencje z własnej inicjatywy, zgodnie z Regulaminem BUR. Szkolenie przeznaczone jest dla uczestników zainteresowanych rozwojem kompetencji zawodowych poprzez pogłębienie specjalistycznej wiedzy dotyczącej regionów winiarskich Hiszpanii, terroir, systemów apelacyjnych, technik winifikacji oraz stylów win.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

14

Data zakończenia rekrutacji

30-03-2027

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest nabycie i pogłębienie specjalistycznych kompetencji zawodowych w zakresie winiarstwa hiszpańskiego poprzez uporządkowanie i rozszerzenie wiedzy dotyczącej regionów winiarskich Hiszpanii, ich uwarunkowań geograficznych, klimatycznych i historycznych, systemów apelacyjnych, stosowanych szczepów winorośli oraz technik winifikacji.

Uczestnik szkolenia uzyska umiejętność analizy i porównywania stylów win hiszpańskich w kontekście terroir oraz świadomego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje regiony winiarskie Hiszpanii oraz ich uwarunkowania produkcyjne.	identyfikuje główne regiony winiarskie Hiszpanii (m.in. Green Spain, Rioja, Duero, Cataluña, Andaluzja),	Test teoretyczny
	charakteryzuje wpływ klimatu, terroir i historii na styl win poszczególnych regionów,	Test teoretyczny
	rozdzieli podstawowe systemy apelacyjne obowiązujące w Hiszpanii.	Test teoretyczny
Analizuje style win hiszpańskich w odniesieniu do szczepów i technik winifikacji.	przyporządkowuje szczepy winorośli do regionów ich występowania,	Test teoretyczny
	analizuje wpływ technik winifikacji na charakter i styl wina,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	porównuje style win z różnych regionów Hiszpanii.	Test teoretyczny
Ocena wina hiszpańskie na podstawie analizy sensorycznej i kontekstu regionalnego.	opisuje cechy sensoryczne win podczas degustacji szkoleniowej,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	interpretuje charakter wina w odniesieniu do terroir i pochodzenia,	Test teoretyczny
	uzasadnia ocenę stylu wina z wykorzystaniem terminologii branżowej.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Stosuje specjalistyczną terminologię branżową w komunikacji zawodowej	posługuje się terminologią enologiczną podczas wypowiedzi ustnych i pisemnych,	Test teoretyczny
	komunikuje informacje o winach w sposób spójny i adekwatny	Test teoretyczny
	argumentuje wybór win w kontekście gastronomicznym lub handlowym.	Test teoretyczny

Kwalifikacje i kompetencje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Celem kursu jest kompleksowe przygotowanie uczestników do świadomego i profesjonalnego poruszania się w obszarze winiarstwa hiszpańskiego. Program obejmuje przekrojowe omówienie wszystkich kluczowych regionów winiarskich Hiszpanii, z uwzględnieniem uwarunkowań historycznych, klimatycznych i geograficznych, systemów apelacyjnych, szczepów winorośli oraz technik winifikacji. Kurs realizowany jest w formule hybrydowej i zakończony walidacją efektów uczenia.

Struktura programu

Łączny czas trwania: 36 godzin dydaktycznych. Przerwy nie są wliczane w czas trwania kursu.

- część teoretyczna: 20 godzin
- część praktyczna (degustacje, analiza sensoryczna): 16 godzin
- degustacja łącznie: 65 win
- materiały dydaktyczne: podręcznik Spanish Wine Scholar, roczny dostęp do platformy e-learningowej, materiały dodatkowe
- elementy praktyczne: degustacje win, przystawki inspirowane regionami winiarskimi

Moduł 1. Podstawy winiarstwa hiszpańskiego i Green Spain

Część teoretyczna:

- historia winiarstwa Hiszpanii
- systemy apelacyjne i klasyfikacja win
- wpływ klimatu oceanicznego na styl win

Część praktyczna:

- degustacja win z regionów północnych
- analiza stylów i profili sensorycznych

Moduł 2. Region Duero – Castilla y León

Część teoretyczna:

- charakterystyka regionów Ribera del Duero i Toro
- rola szczepu Tempranillo

Część praktyczna:

- degustacja win czerwonych
- porównanie stylów win w zależności od terroir

Moduł 3. La Rioja i Dolina rzeki Ebro

Część teoretyczna:

- klasyfikacja win Rioja
- techniki dojrzewania i winifikacji

Część praktyczna:

- degustacja win dojrzewających w dębie
- analiza wpływu beczki na styl wina

Moduł 4. Cataluña

Część teoretyczna:

- regiony Priorat, Penedès i Cava
- wina musujące oraz wina czerwone o wysokiej koncentracji

Część praktyczna:

- degustacja win spokojnych i musujących
- analiza różnic technologicznych

Moduł 5. Mediterranean Coast

Część teoretyczna:

- wpływ klimatu śródziemnomorskiego na winiarstwo
- charakterystyka regionów wschodniego wybrzeża

Część praktyczna:

- degustacja win śródziemnomorskich
- interpretacja stylu wina w kontekście klimatu

Moduł 6. Meseta

Część teoretyczna:

- regiony centralne Hiszpanii

- style win i techniki winifikacji w klimacie kontynentalnym

Część praktyczna:

- degustacja win z regionów Mesety
- porównanie stylów win kontynentalnych

Moduł 7. Andaluzja

Część teoretyczna:

- charakterystyka regionu Andaluzji
- wina wzmacniane (Sherry) – klasyfikacja i metody produkcji

Część praktyczna:

- degustacja win wzmacnianych
- analiza stylów Sherry

Moduł 8. Wyspy Hiszpańskie

Część teoretyczna:

- specyfika winiarstwa Wysp Kanaryjskich
- wpływ pochodzenia wulkanicznego na terroir

Część praktyczna:

- degustacja win wyspiarskich
- analiza unikalnych metod produkcji

Moduł 9. Sesja Q&A i przygotowanie do walidacji

- powtórzenie kluczowych zagadnień programowych
- uporządkowanie wiedzy regionalnej

Moduł 10. Walidacja efektów uczenia się

- walidacja w formie testu teoretycznego

Walidacja efektów uczenia się realizowana jest na zakończenie kursu i ma na celu potwierdzenie osiągnięcia przez uczestników zakładanych efektów uczenia się. Przeprowadzana jest w formie stacjonarnej, w warunkach zapewniających samodzielną pracę uczestników.

Proces walidacji obejmuje test teoretyczny, sprawdzający poziom opanowania wiedzy z zakresu winiarstwa hiszpańskiego, w szczególności dotyczącej regionów winiarskich Hiszpanii, systemów apelacyjnych, uwarunkowań klimatycznych i geograficznych, szczepów winorośli oraz technik winifikacji. Test składa się z pytań zamkniętych przygotowanych w oparciu o treści programowe kursu.

Materiały dydaktyczne

W ramach realizacji kursu uczestnicy otrzymują kompleksowe materiały dydaktyczne, wspierające proces uczenia się oraz przygotowanie do walidacji efektów uczenia się. Materiały obejmują:

- oficjalny podręcznik Spanish Wine Scholar, opracowany zgodnie ze standardami programu edukacyjnego realizowanego we współpracy z Wine Scholar Guild, zawierający szczegółowe informacje dotyczące regionów winiarskich Hiszpanii, systemów apelacyjnych, szczepów winorośli, terroir oraz technik winifikacji,
- materiały szkoleniowe przygotowane przez prowadzącego, w tym prezentacje tematyczne oraz materiały pomocnicze wykorzystywane podczas zajęć teoretycznych,
- materiały degustacyjne, obejmujące zestawy win degustacyjnych wykorzystywane podczas zajęć praktycznych oraz materiały wspierające analizę sensoryczną (karty degustacyjne).

Warunki techniczne realizacji usługi

Usługa szkoleniowa realizowana jest w formule stacjonarnej, z zapewnieniem odpowiednich warunków technicznych umożliwiających osiągnięcie zakładanych efektów uczenia się.

W przypadku realizacji zajęć stacjonarnych szkolenie odbywa się w sali szkoleniowej wyposażonej w:

- stanowiska siedzące dla uczestników,
- projektor multimedialny lub ekran oraz komputer umożliwiający prezentację treści dydaktycznych,
- nagłośnienie dostosowane do liczby uczestników,
- warunki umożliwiające przeprowadzenie degustacji szkoleniowych (stoły degustacyjne, szkło degustacyjne, dostęp do wody).

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 35

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 35 Wprowadzenie do winiarstwa hiszpańskiego o i struktury kursu	Zajęcia	Michał Stykowski	31-03-2027	18:00	19:00	01:00
2 z 35 Systemy apelacyjne i klasyfikacja win w Hiszpanii	Zajęcia	Michał Stykowski	31-03-2027	19:00	20:00	01:00
3 z 35 -	Przerwa	-	31-03-2027	20:00	20:15	00:15
4 z 35 Green Spain – klimat, terroir i główne regiony	Zajęcia	Michał Stykowski	31-03-2027	20:15	21:15	01:00
5 z 35 Szczepy winorośli charakterystyczne dla Green Spain	Zajęcia	Michał Stykowski	07-04-2027	18:00	19:00	01:00
6 z 35 Style win i techniki winifikacji w regionach północnych	Zajęcia	Michał Stykowski	07-04-2027	19:00	20:00	01:00
7 z 35 -	Przerwa	-	07-04-2027	20:00	20:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 35 Degustacja i analiza win z Green Spain	Zajęcia	Michał Stykowski	07-04-2027	20:15	21:15	01:00
9 z 35 Charakterystyka regionu Duero i Castilla y León	Zajęcia	Michał Stykowski	14-04-2027	18:00	19:00	01:00
10 z 35 Ribera del Duero i Toro – terroir, szczepy, style win	Zajęcia	Michał Stykowski	14-04-2027	19:00	20:00	01:00
11 z 35 -	Przerwa	-	14-04-2027	20:00	20:15	00:15
12 z 35 Degustacja win z regionu Duero	Zajęcia	Michał Stykowski	14-04-2027	20:15	21:15	01:00
13 z 35 Historia i znaczenie regionu La Rioja	Zajęcia	Michał Stykowski	21-04-2027	18:00	19:00	01:00
14 z 35 Klasyfikacja win Rioja i techniki dojrzewania	Zajęcia	Michał Stykowski	21-04-2027	19:00	20:00	01:00
15 z 35 -	Przerwa	-	21-04-2027	20:00	20:15	00:15
16 z 35 Degustacja win z La Rioja i Doliny Ebro	Zajęcia	Michał Stykowski	21-04-2027	20:15	21:15	01:00
17 z 35 Charakterystyka regionu Cataluña	Zajęcia	Michał Stykowski	28-04-2027	18:00	19:00	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 35 Priorat i Penedès – szczepy, terroir, style win	Zajęcia	Michał Stykowski	28-04-2027	19:00	20:00	01:00
19 z 35 -	Przerwa	-	28-04-2027	20:00	20:15	00:15
20 z 35 Wina musujące Cava – produkcja i degustacja	Zajęcia	Michał Stykowski	28-04-2027	20:15	21:15	01:00
21 z 35 Regiony śródziemnomorskie Hiszpanii – klimat i uwarunkowania	Zajęcia	Michał Stykowski	05-05-2027	18:00	19:00	01:00
22 z 35 Szczepy Garnacha i Monastrell – wpływ na styl win	Zajęcia	Michał Stykowski	05-05-2027	19:00	20:00	01:00
23 z 35 -	Przerwa	-	05-05-2027	20:00	20:15	00:15
24 z 35 Degustacja win z Mediterranean Coast	Zajęcia	Michał Stykowski	05-05-2027	20:15	21:15	01:00
25 z 35 Regiony centralne Hiszpanii (Meseta)	Zajęcia	Michał Stykowski	12-05-2027	18:00	19:00	01:00
26 z 35 Style win i techniki winifikacji w regionach kontynentalnych	Zajęcia	Michał Stykowski	12-05-2027	19:00	20:00	01:00
27 z 35 -	Przerwa	-	12-05-2027	20:00	20:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
28 z 35 Degustacja win z Meseta	Zajęcia	Michał Stykowski	12-05-2027	20:15	21:15	01:00
29 z 35 Andaluzja - charakterystyka regionu i tradycje winiarskie	Zajęcia	Michał Stykowski	19-05-2027	18:00	19:00	01:00
30 z 35 Wina wzmacniane (Sherry) i ich klasyfikacja	Zajęcia	Michał Stykowski	19-05-2027	19:00	20:00	01:00
31 z 35 -	Przerwa	-	19-05-2027	20:00	20:15	00:15
32 z 35 Wyspy Hiszpańskie- specyfika terroir i degustacja win	Zajęcia	Michał Stykowski	19-05-2027	20:15	21:15	01:00
33 z 35 Sesja Q&A	Zajęcia	Michał Stykowski	26-05-2027	18:00	20:00	02:00
34 z 35 -	Przerwa	-	26-05-2027	20:00	20:15	00:15
35 z 35 -	Walidacja	-	02-06-2027	18:00	19:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	29:15
w tym suma godzin zajęć	26:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	02:15
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	36:00

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, jeżeli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 400,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 577,24 PLN
Koszt osobogodziny brutto	150,43 PLN
Koszt osobogodziny netto	122,30 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	29:15

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Stykowski

Posiada specjalistyczne doświadczenie branżowe w sektorze winiarskim, ze szczególnym ukierunkowaniem na winiarstwo hiszpańskie. Jest absolwentem WSET Level 3 oraz pierwszym Polakiem posiadającym tytuł Spanish Wine Scholar. Dodatkowo posiada certyfikaty Spanish Wine Specialist oraz Rioja Wine Educator, potwierdzające zaawansowaną wiedzę w zakresie regionów winiarskich Hiszpanii, systemów apelacyjnych, szczepów winorośli i technik winifikacji. W ostatnich 5 latach aktywnie uczestniczył w działalności branżowej jako ekspert i sędzia konkursów winiarskich, w tym m.in. Bacchus Vini, co potwierdza praktyczne doświadczenie w ocenie jakości win oraz uznanie kompetencji w środowisku profesjonalnym. Równolegle w okresie ostatnich 5 lat realizował działalność dydaktyczną, prowadząc i współprowadząc specjalistyczne kursy oraz szkolenia z zakresu winiarstwa, w szczególności dotyczące win hiszpańskich. Zajęcia obejmowały zarówno część teoretyczną, jak i degustacje

szkoleniowe, ukierunkowane na rozwój kompetencji zawodowych uczestników z branży winiarskiej, gastronomicznej i HoReCa. Doświadczenie dydaktyczne obejmuje również przygotowanie uczestników do egzaminów certyfikacyjnych, prowadzenie zajęć zgodnie z międzynarodowymi standardami edukacyjnymi oraz udział w procesach weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik

Próbki win

Zwolnione z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o podatku od towarów i usług – usługa kształcenia zawodowego finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych

Informacje dodatkowe

W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% - cena netto=brutto. Stawka vat zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt. 29 c. ustawy o vat, lub paragraf 3 ust. 1 pkt. 14. Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013.

Po zakończeniu udziału w szkoleniu z min. 80% obecnością oraz pozytywnej walidacji, uczestnik otrzyma zaświadczenie o ukończeniu usługi. Na szkoleniu jest sporządzana lista obecności.

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 walidacją.

Na potrzeby części praktycznej (degustacje) organizator zapewnia pełne zaplecze degustacyjne, w tym: kieliszki degustacyjne, pojemniki do wylewania, wodę oraz zestaw win degustacyjnych zgodny z programem kursu. Zajęcia prowadzone są w warunkach neutralnych sensorycznie – sala jest odpowiednio wentylowana, a w trakcie zajęć eliminuje się czynniki mogące zaburzać

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt

Szymon Milonas



E-mail kursy@winedukacja.pl

Telefon (+48) 574 428 227