



## Kurs winiarski - French Wine Essentials - wina francuskie - winEdukacja

Numer usługi 2026/05/15/185340/3562855

2 500,00 PLN brutto  
2 032,52 PLN netto  
166,67 PLN brutto/h  
135,50 PLN netto/h  
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

WINEDUKACJA  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

64 oceny

📍 Warszawa  
🏢 Usługa szkoleniowa  
📄 stacjonarna  
👥 Zajęcia grupowe  
🕒 15:00 h  
📅 07.11.2026 do 21.11.2026

## Informacje podstawowe

|  |  |
|--|--|
| <b>Kategoria</b>                       | Inne / Gastronomia   |
| <b>Grupa docelowa usługi</b>           | Szkolenie skierowane jest do pracowników branży winiarskiej, gastronomicznej i hotelarskiej: sommelierów, kelnerów, bar managerów, pracowników sklepów specjalistycznych oraz importerów wina. Uczestnikami mogą być także pasjonaci oraz osoby, które ukończyły kursy WSET 1 lub WSET 2 i chcą pogłębić wiedzę w obszarze win francuskich, stanowiących fundament europejskiej kultury winiarskiej. Szkolenie dedykowane jest osobom na poziomie podstawowo-średniozaawansowanym. |
| <b>Minimalna liczba uczestników</b>    | 6  |
| <b>Maksymalna liczba uczestników</b>   | 14   |
| <b>Data zakończenia rekrutacji</b>     | 06-11-2026   |
| <b>Forma prowadzenia usługi</b>        | stacjonarna  |
| <b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b> | Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0   |

## Cel

### Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje do świadomej analizy stylów, jakości oraz technik produkcji win francuskich, obejmując kluczowe regiony i typy win. Celem jest rozwinięcie umiejętności rozróżniania, charakteryzowania i oceniania win

musujących, białych, czerwonych i różowych z najważniejszych francuskich apelacji, z uwzględnieniem wpływu klimatu, terroir i metod produkcji na smak i jakość wina.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się   | Kryteria weryfikacji  | Metoda walidacji                    |
|--|---|-------------------------------------|
| Rozróżnia podstawowe metody produkcji win musujących we Francji (szampańska, tradycyjna, crémant) oraz charakteryzuje ich wpływ na styl i jakość wina.                               | wskazuje kluczowe etapy metody tradycyjnej                            | Test teoretyczny                    |
|  | opisuje różnice między szampanem a crémantem                          | Test teoretyczny                    |
|  | analizuje wpływ czasu dojrzewania na profil sensoryczny               | Test teoretyczny                    |
| Charakteryzuje główne regiony winiarskie Francji (Loara, Alzacja, Burgundia, Beaujolais, Dolina Rodanu, Prowansja, Langwedocja-Roussillon) oraz wyjaśnia ich znaczenie dla stylu win | opisuje typowe szczepy i style dla każdego regionu                    | Test teoretyczny                    |
|  | wskazuje najważniejsze apelacje                                       | Test teoretyczny                    |
|  | interpretuje wpływ terroir na cechy sensoryczne wina                  | Test teoretyczny                    |
|  | dokonuje analizy aromatycznej, smakowej i strukturalnej               | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Ocenia wina francuskie zgodnie z Systematic Approach to Tasting  | klasyfikuje poziom jakości wina według schematu SAT                   | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|  |   |                                     |
| Analizuje wpływ procesów produkcyjnych (fermentacja, dojrzewanie, beczkowanie) na finalny charakter wina   | wskazuje techniki obróbki właściwe dla danego regionu                 | Test teoretyczny                    |
|  | porównuje różne style win w kontekście procesu produkcji              | Test teoretyczny                    |
| Prezentuje omawiane wina w sposób profesjonalny, wykorzystując poprawną terminologię winiarską i zasady komunikacji branżowej  | opisuje wino spójnym językiem branżowym                               | Obserwacja w warunkach symulowanych |
|  | stosuje zasady profesjonalnej etykiety sommeliera podczas prezentacji | Obserwacja w warunkach symulowanych |

## 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 realizowane jest w formie czterech trzygodzinnych spotkań obejmujących wykłady, degustacje komentowane oraz ćwiczenia sensoryczne zgodne z metodą WSET/SAT. Zajęcia prowadzone są w sali wyposażonej w projektor multimedialny, zestawy degustacyjne, kieliszki ISO, wodę oraz próbki win z najważniejszych regionów Francji. Uczestnicy pracują z profesjonalnym podręcznikiem szkoleniowym oraz kartami degustacyjnymi, co umożliwia rozwijanie umiejętności oceny sensorycznej oraz analizy regionów i stylów win.

Program obejmuje wprowadzenie do winiarstwa francuskiego, omówienie kluczowych metod produkcji win musujących, analizę regionów północnej, środkowej i południowej Francji oraz degustacje reprezentatywnych win. Walidacja odbywa się poprzez test teoretyczny oraz degustację oceniającą zgodną z SAT

Sala szkoleniowa wyposażona w:

- projektor i ekran
- stanowiska degustacyjne
- kieliszki ISO, splotaki, wodę
- neutralne warunki sensoryczne
- odpowiednią wentylację

Ramowy program:

### **Moduł 1 – Wprowadzenie + wina musujące**

18:00–18:15– Wprowadzenie do kursu

- przedstawienie zakresu szkolenia
- omówienie materiałów dydaktycznych
- wprowadzenie do systemu apelacji francuskich

18:15–18:45– Teoria: Podstawy winiarstwa francuskiego

- terroir, klimat, szczepy francuskie
- system AOC/AOP
- znaczenie klasyfikacji

18:45–19:30 – Teoria: Wina musujące Francji

- metody produkcji: metoda szampańska, tradycyjna
- specyfika Champagne i crémant

- style win musujących

19:30–21:00 – Praktyka: Degustacja porównawcza win musujących

- analiza aromatu i struktury

- ocena jakości zgodnie z SAT

- porównanie stylów: Champagne vs Crémant

## **Moduł 2 – Północna Francja: Loara i Alzacja**

18:00–18:45 – Teoria: Region Doliny Loary

- Sancerre, Pouilly-Fumé, Vouvray

- charakterystyka Sauvignon Blanc i Chenin Blanc

18:45–19:30 – Teoria: Region Alzacji

- Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris

- wpływ klimatów przygranicznych

19:30–20:15– Teoria: Zestawienie stylów Loary i Alzacji

- różnice w winifikacji

- typowe profile aromatyczne

20:15 - 21:00 – Praktyka: Degustacja win białych

- analiza Sancerre, Vouvray, Riesling

- porównanie aromatyczne i strukturalne

- wpływ terroir na styl wina

## **Moduł 3 – Burgundia & Beaujolais**

18:00–18:45 – Teoria: Burgundia

- podział subregionów

- Chardonnay i Pinot Noir – style, techniki produkcji

18:45–19:30 – Teoria: Beaujolais

- Gamay – charakterystyka

- Crus Beaujolais

19:30–21:00 – Praktyka: Degustacja win Burgundii i Beaujolais

- analiza Chardonnay, Pinot Noir i Gamay

- ocena jakości według SAT

- interpretacja stylu i struktury

## **Moduł 4 – Południowa Francja: Rodan, Prowansja, Langwedocja**

18:00–18:45 (45 min) – Teoria: Dolina Rodanu

- północ vs południe

- Syrah vs Grenache – różnice produkcyjne i sensoryczne

18:45–19:30 – Teoria: Prowansja i Langwedocja

- różowe wina Prowansji

– wina czerwone regionu Languedoc-Roussillon

19:30–20:15 – Praktyka: Degustacja win regionów południowych

– Syrah, Grenache, Rosé

– analiza porównawcza stylów

20:15 - 21:00 – Sesja podsumowująca & przygotowanie do walidacji

– przegląd najważniejszych regionów

– powtórzenie metody SAT

– omówienie egzaminu

**Moduł 5 - 18:00-18:45 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: 9 h

Liczba godzin praktycznych: 8h

#### **Metody prowadzenia usługi:**

Szkolenie realizowane jest z wykorzystaniem metod aktywizujących, umożliwiającym uczestnikom zarówno zdobywanie wiedzy teoretycznej, jak i rozwijanie umiejętności praktycznych. Zastosowano **wykład ekspercki**, podczas którego trener przedstawia zagadnienia dotyczące regionów, stylów i technik produkcji win, ilustrując je przykładami i materiałami wizualnymi. Integralnym elementem szkolenia jest **degustacja komentowana**, która pozwala uczestnikom przełożyć wiedzę teoretyczną na praktyczną ocenę win.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 20

| Przedmiot / temat                                      | Typ aktywności | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>1 z 20</b> Moduł 1: Wprowadzenie do kursu           | Zajęcia        | Krzysztof Sajnog | 07-11-2026            | 10:00               | 10:15               | 00:15         |
| <b>2 z 20</b> Teoria: Podstawy winiarstwa francuskiego | Zajęcia        | Krzysztof Sajnog | 07-11-2026            | 10:15               | 10:45               | 00:30         |

| Przedmiot / temat  | Typ aktywności | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|--|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>3 z 20</b> Teoria:<br>Wina musujące Francji                       | Zajęcia        | Krzysztof Sajnóg | 07-11-2026            | 10:45               | 11:30               | 00:45         |
| <b>4 z 20</b><br>Praktyka:<br>Degustacja porównawcza win musujących  | Zajęcia        | Krzysztof Sajnóg | 07-11-2026            | 11:30               | 13:00               | 01:30         |
| <b>5 z 20</b> -  | Przerwa        | -                | 07-11-2026            | 13:00               | 13:30               | 00:30         |
| <b>6 z 20</b> Moduł 2: Teoria: Region Doliny Loary                   | Zajęcia        | Krzysztof Sajnóg | 08-11-2026            | 10:00               | 10:45               | 00:45         |
| <b>7 z 20</b> Teoria: Region Alzacji                                 | Zajęcia        | Krzysztof Sajnóg | 08-11-2026            | 10:45               | 11:30               | 00:45         |
| <b>8 z 20</b> Teoria: Zestawienie stylów Loary i Alzacji             | Zajęcia        | Krzysztof Sajnóg | 08-11-2026            | 11:30               | 12:15               | 00:45         |
| <b>9 z 20</b><br>Praktyka:<br>Degustacja win białych                 | Zajęcia        | Krzysztof Sajnóg | 08-11-2026            | 12:15               | 13:00               | 00:45         |
| <b>10 z 20</b> -   | Przerwa        | -                | 08-11-2026            | 13:00               | 13:30               | 00:30         |
| <b>11 z 20</b> Moduł 3: Teoria: Burgundia                            | Zajęcia        | Krzysztof Sajnóg | 14-11-2026            | 10:00               | 10:45               | 00:45         |
| <b>12 z 20</b> Teoria: Beaujolais                                    | Zajęcia        | Krzysztof Sajnóg | 14-11-2026            | 10:45               | 11:30               | 00:45         |
| <b>13 z 20</b><br>Praktyka:<br>Degustacja win Burgundii i Beaujolais | Zajęcia        | Krzysztof Sajnóg | 14-11-2026            | 11:30               | 13:00               | 01:30         |
| <b>14 z 20</b> -   | Przerwa        | -                | 14-11-2026            | 13:00               | 13:30               | 00:30         |

| Przedmiot / temat   | Typ aktywności | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|---|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <b>15 z 20</b> Moduł 4: Teoria: Dolina Rodanu                   | Zajęcia        | Krzysztof Sajnóg | 15-11-2026            | 10:00               | 10:45               | 00:45         |
| <b>16 z 20</b> Teoria: Prowansja i Langwedocja                  | Zajęcia        | Krzysztof Sajnóg | 15-11-2026            | 10:45               | 11:30               | 00:45         |
| <b>17 z 20</b> Praktyka: Degustacja win regionów południowych   | Zajęcia        | Krzysztof Sajnóg | 15-11-2026            | 11:30               | 12:15               | 00:45         |
| <b>18 z 20</b> Sesja podsumowująca & przygotowanie do walidacji | Zajęcia        | Krzysztof Sajnóg | 15-11-2026            | 12:15               | 13:00               | 00:45         |
| <b>19 z 20</b> -  | Przerwa        | -                | 15-11-2026            | 13:00               | 13:30               | 00:30         |
| <b>20 z 20</b> -  | Walidacja      | -                | 21-11-2026            | 16:00               | 17:00               | 01:00         |

## Podsumowanie

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi        | 15:00         |
| w tym suma godzin zajęć              | 12:00         |
| w tym suma godzin walidacji          | 01:00         |
| w tym suma przerw                    | 02:00         |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 17:15         |

## 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 z zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli 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 | 2 500,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 2 032,52 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 166,67 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 135,50 PLN   |

## Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 15:00         |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

### Krzysztof Sajnog

#### Doświadczenie branżowe

W okresie ostatnich 5 lat osoba prowadząca usługę systematycznie rozwija i wykorzystuje kompetencje w obszarze wina i enologii. Jest absolwentem WSET Level 3 Award in Wines (z wyróżnieniem) oraz studiów podyplomowych z enoturystyki na Collegium Civitas, a zdobyte kwalifikacje są aktywnie stosowane w działalności szkoleniowej i eksperckiej. W ostatnich 5 latach ukończyła certyfikowane programy Spanish Wine Scholar, French Wine Scholar oraz Italian Wine Scholar (wszystkie z wyróżnieniem), potwierdzające aktualną, specjalistyczną wiedzę o kluczowych regionach winiarskich Europy. W tym czasie regularnie uczestniczyła w podróżach branżowych i wyjazdach studyjnych do regionów winiarskich m.in. Hiszpanii, Grecji i Węgier, poszerzając praktyczną znajomość terroir, stylów wina i metod produkcji. Jest również autorem artykułów i opracowań o tematyce winiarskiej powstałych w ostatnich latach.

#### Doświadczenie szkoleniowe i weryfikacja kompetencji

W okresie ostatnich 5 lat prowadzi szkolenia, zajęcia i konsultacje z zakresu analizy sensorycznej, stylów wina, klasyfikacji europejskich regionów winiarskich oraz czynników wpływających na jakość wina. Przygotowuje uczestników do egzaminów i certyfikacji winiarskich. W pracy trenerskiej łączy aktualną wiedzę teoretyczną z praktyką degustacyjną, weryfikując kompetencje uczestników poprzez sesje degustacyjne, testy wiedzy oraz analizy przypadków zgodnie ze standardami międzynarodowych programów edukacyjnych.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów dydaktycznych, w tym podręcznik kursowy oraz karty degustacyjne SAT

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. ks. Ignacego Skorupki 5

00-546 Warszawa

woj. mazowieckie

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Szymon Milonas**

**E-mail** [kursy@winedukacja.pl](mailto:kursy@winedukacja.pl)

**Telefon** (+48) 574 428 227