



Kurs WSET 3 - zaawansowany, międzynarodowy kurs winiarski

Numer usługi 2026/05/19/200197/3570774

4 700,00 PLN brutto

3 821,14 PLN netto

146,88 PLN brutto/h

119,41 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Adam Pawłowski
MS Wine Consulting

Brak ocen dla tego dostawcy

📍 Poznań

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👤 Zajęcia indywidualne

🕒 32:00 h

📅 15.06.2026 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

1

Data zakończenia rekrutacji

12-06-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

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	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 kilkudziesięciu 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

Walidacja efektów uczenia się odbywa się poprzez:

egzamin teoretyczny sprawdzający znajomość regionów winiarskich, odmian winorośli, metod produkcji oraz zasad klasyfikacji win, ocenę praktyczną realizowaną w warunkach symulowanych.

W procesie walidacji stosowane są następujące metody:

test wiedzy w formie pytań zamkniętych,

obserwacja uczestnika podczas degustacji prowadzonej w warunkach symulowanych.

Oceny efektów uczenia się dokonuje osoba niezwiązana z prowadzeniem szkolenia, co gwarantuje niezależność procesu oceny od procesu dydaktycznego.

Usługa jest realizowana w godzinach zegarowych.

Przerwy są wliczone w czas usługi rozwojowej. Przerwy są wskazane w harmonogramie.

Podział godzinowy na zajęcia praktyczne i teoretyczne:

Część teoretyczna: 18 godzin dydaktycznych

Część praktyczna: 14 godzin dydaktycznych

Łącznie 32 godzin dydaktycznych

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 28

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 28 Wprowadzenie do kursu i technika degustacji.	Zajęcia	Michał Popiołek	15-06-2026	10:00	12:00	02:00
2 z 28 -	Przerwa	-	15-06-2026	12:00	12:30	00:30
3 z 28 Czynniki naturalne i wpływ człowieka w winnicy.	Zajęcia	Michał Popiołek	15-06-2026	12:30	13:30	01:00
4 z 28 -	Przerwa	-	15-06-2026	13:30	13:45	00:15
5 z 28 Czynniki naturalne i wpływ człowieka w winnicy.	Zajęcia	Michał Popiołek	15-06-2026	13:45	14:30	00:45
6 z 28 Czynniki ludzkie w winnicy wpływające na styl, jakość i cenę	Zajęcia	Michał Popiołek	15-06-2026	14:30	16:00	01:30
7 z 28 -	Przerwa	-	15-06-2026	16:00	16:15	00:15
8 z 28 Białe wina z Niemiec, Alzacji, Austrii i regionu Tokaj na Węgrzech.	Zajęcia	Michał Popiołek	15-06-2026	16:15	18:00	01:45
9 z 28 Białe wina z Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux.	Zajęcia	Michał Popiołek	16-06-2026	10:00	12:30	02:30
10 z 28 -	Przerwa	-	16-06-2026	12:30	13:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 28 Czerwone i różowe wina z Bordeaux, południowo-zachodniej Francji i Doliny Loary.	Zajęcia	Michał Popiołek	16-06-2026	13:00	14:30	01:30
12 z 28 Czerwone wina z Burgundii oraz czerwone i białe wina z północnej Doliny Rodanu.	Zajęcia	Michał Popiołek	16-06-2026	14:30	16:00	01:30
13 z 28 -	Przerwa	-	16-06-2026	16:00	16:30	00:30
14 z 28 Czerwone, białe i różowe wina z południowej Doliny Rodanu, południowej Francji; Wina czerwone z Hiszpanii, część 1, oraz wina białe z Hiszpanii i Portugalii	Zajęcia	Michał Popiołek	16-06-2026	16:30	18:00	01:30
15 z 28 Wina czerwone z północnej Hiszpanii oraz wina czerwone i białe z północnych Włoch	Zajęcia	Michał Popiołek	29-06-2026	10:00	12:00	02:00
16 z 28 -	Przerwa	-	29-06-2026	12:00	12:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
17 z 28 Wina czerwone i białe z centralnych i południowych Włoch, wina czerwone z Portugalii oraz wina czerwone i białe z Grecji	Zajęcia	Michał Popiołek	29-06-2026	12:30	14:00	01:30
18 z 28 Regiony Nowego Świata, produkujące wina czerwone premium	Zajęcia	Michał Popiołek	29-06-2026	14:00	16:00	02:00
19 z 28 -	Przerwa	-	29-06-2026	16:00	16:30	00:30
20 z 28 Regiony Nowego Świata, produkujące wina białe premium	Zajęcia	Michał Popiołek	29-06-2026	16:30	18:00	01:30
21 z 28 Specjały regionalne Nowego Świata	Zajęcia	Michał Popiołek	30-06-2026	10:00	11:45	01:45
22 z 28 -	Przerwa	-	30-06-2026	11:45	12:15	00:30
23 z 28 Wina musujące	Zajęcia	Michał Popiołek	30-06-2026	12:15	13:00	00:45
24 z 28 -	Przerwa	-	30-06-2026	13:00	13:15	00:15
25 z 28 Wina wzmacniane	Zajęcia	Michał Popiołek	30-06-2026	13:15	15:15	02:00
26 z 28 -	Przerwa	-	30-06-2026	15:15	15:30	00:15
27 z 28 -	Walidacja	-	30-06-2026	15:30	16:00	00:30
28 z 28 -	Walidacja	-	30-06-2026	16:00	18:00	02:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	32:00
w tym suma godzin zajęć	25:30
w tym suma godzin walidacji	02:30
w tym suma przerw	04:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	37:15

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70%, możesz mieć możliwość skorzystania ze zwolnienia z podatku VAT, pod warunkiem spełnienia pozostałych wymogów, o których mowa w § 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

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	146,88 PLN
Koszt osobogodziny netto	119,41 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	32:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

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 kilkudziesięciu próbek win

Adres

ul. Dolna Wilda 87
61-501 Poznań
woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Adam Pawłowski

E-mail info@adampawlowskims.pl

Telefon (+48) 791 654 167