

**Kurs WSET 3 - zaawansowany,
międzynarodowy kurs winiarski**

Numer usługi 2026/06/23/200197/3644266

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 ⓘ

Adam Pawłowski
MS Wine Consulting

★★★★★ 5,0 / 5

1 ocena

📍 Kraków

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 36:00 h

📅 19.09.2026 do 22.11.2026

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	2
Maksymalna liczba uczestników	9
Data zakończenia rekrutacji	14-09-2026
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
Identyfikuje cechy oka, nosa i ust podczas ślepej degustacji.	Identyfikuje cechy wizualne, aromatyczne i smakowe wina bez znajomości etykiety.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Opisuje cechy oka, nosa i ust podczas ślepej degustacji.	Opisuje właściwości organoleptyczne wina przy użyciu profesjonalnego słownictwa.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocenia właściwości sensoryczne win przy użyciu Systemu Systematycznej Oceny WSET (SAT).	Określa poziom kwasowości, alkoholu, garbników oraz strukturę wina według skali SAT.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Analizuje właściwości sensoryczne win przy użyciu Systemu Systematycznej Oceny WSET (SAT).	Wyciąga wnioski na podstawie składowych struktury wina i ocenia jego profil.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocenia ogólną jakość degustowanego wina.	Przypisuje winu obiektywną ocenę jakościową w oparciu o standardy WSET.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocenia potencjał dojrzewania degustowanego wina.	Określa gotowość wina do spożycia oraz jego zdolność do dalszego rozwoju w butelce.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje czynniki naturalne w winnicy wpływające na styl, jakość i cenę win.	Rozróżnia strefy klimatyczne i ich bezpośredni wpływ na dojrzałość owoców.	Test teoretyczny
Charakteryzuje czynniki ludzkie w winnicy wpływające na styl, jakość i cenę win.	Definiuje wpływ zabiegów enologicznych (np. fermentacja malolaktyczna, użycie dębu) na profil aromatyczny wina.	Test teoretyczny
Analizuje zależności ekonomiczne w produkcji wina.	Uzasadnia powiązanie technik uprawy oraz metod produkcji z ostateczną ceną rynkową produktu.	Test teoretyczny
Rozpoznaje kluczowe regiony winiarskie świata.	Lokalizuje najważniejsze apelacje Starego i Nowego Świata na mapie winiarskiej.	Test teoretyczny
Przypisuje odmiany winorośli do regionów winiarskich.	Identyfikuje szczepy winogron dominujące w poszczególnych regionach świata.	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje profile stylistyczne win na podstawie ich pochodzenia geograficznego.	Wskazuje różnice w stylu win wynikające z ich pochodzenia (np. Stary Świat vs. Nowy Świat).	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

Program

„Szkolenie realizowane jest w profesjonalnej sali degustacyjnej, zapewniającej odpowiednie oświetlenie i brak obcych zapachów. Każdy uczestnik ma do dyspozycji samodzielne, w pełni wyposażone stanowisko (indywidualny zestaw kieliszków, materiały piśmiennicze, spluwaczka, materiały dydaktyczne WSET). Zajęcia prowadzone są w kameralnych grupach co umożliwia indywidualny nadzór trenera nad techniką degustacji.”

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.

Podział godzinowy usługi (bez przerw): Część teoretyczna i praktyczna szkolenia obejmuje łącznie 40 godzin dydaktycznych (co odpowiada 30 godzinom zegarowym czystej nauki i walidacji). Dodatkowo harmonogram przewiduje 6 godzin zegarowych przerw.

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 Drozdowski	19-09-2026	10:00	12:00	02:00
2 z 28 -	Przerwa	-	19-09-2026	12:00	12:15	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 28 Czynniki naturalne i wpływ człowieka w winnicy.	Zajęcia	Michał Drozdowski	19-09-2026	12:15	14:00	01:45
4 z 28 -	Przerwa	-	19-09-2026	14:00	14:45	00:45
5 z 28 Czynniki ludzkie w winnicy wpływające na styl, jakość i cenę	Zajęcia	Michał Drozdowski	19-09-2026	14:45	16:00	01:15
6 z 28 Białe wina z Niemiec, Alzacji, Austrii i regionu Tokaj na Węgrzech.	Zajęcia	Michał Drozdowski	20-09-2026	10:00	12:00	02:00
7 z 28 -	Przerwa	-	20-09-2026	12:00	12:15	00:15
8 z 28 Białe wina z Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux.	Zajęcia	Michał Drozdowski	20-09-2026	12:15	14:00	01:45
9 z 28 -	Przerwa	-	20-09-2026	14:00	14:45	00:45
10 z 28 Czerwone i różowe wina z Bordeaux, południowo-zachodniej Francji i Doliny Loary.	Zajęcia	Michał Drozdowski	20-09-2026	14:45	16:00	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 28 Czerwone wina z Burgundii oraz czerwone i białe wina z północnej Doliny Rodanu.	Zajęcia	Michał Drozdowski	10-10-2026	10:00	12:00	02:00
12 z 28 -	Przerwa	-	10-10-2026	12:00	12:15	00:15
13 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 Drozdowski	10-10-2026	12:15	14:00	01:45
14 z 28 -	Przerwa	-	10-10-2026	14:00	14:45	00:45
15 z 28 Wina czerwone z północnej Hiszpanii oraz wina czerwone i białe z północnych Włoch	Zajęcia	Michał Drozdowski	10-10-2026	14:45	16:00	01:15
16 z 28 Wina czerwone i białe z centralnych i południowych Włoch, wina czerwone z Portugalii oraz wina czerwone i białe z Grecji	Zajęcia	Michał Drozdowski	11-10-2026	10:00	12:00	02:00
17 z 28 -	Przerwa	-	11-10-2026	12:00	12:15	00:15

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

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	36:00
w tym suma godzin zajęć	27:30
w tym suma godzin walidacji	02:30
w tym suma przerw	06:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	40:00

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 ze 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	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

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	36:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Drozdowski

Michał Drozdowski jest Master Sommelierem, Mistrzem Polski Sommelierów, Sommelier of the Year 2026 przewodnika Gault & Millau. Obecnie pracuje jako General Manager i Head Sommelier w Restauracji Bottiglieria 1881 wyróżnionej dwoma gwiazdkami Michelin w Krakowie. Wcześniej zdobywał doświadczenie jako Sommelier w restauracji atelier Amaro* w Warszawie oraz jako

Sommelier w Rick Stein's The Seafood Restaurant w Anglii. Michał miał również przywilej zdobywania doświadczenia w trzygwiazdkowej Restauracji Geranium w Danii, gdzie przebywając na stażu, zyskał inspirację i wiedzę od najlepszych.

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. Estery 12

31-056 Kraków

woj. małopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Wi-fi

Kontakt



Adam Pawłowski

E-mail info@adampawlowskims.pl

Telefon (+48) 791 654 167