

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

Numer usługi 2026/06/25/200197/3650296

4 700,00 PLN brutto
4 700,00 PLN netto
130,56 PLN brutto/h
130,56 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Adam Pawłowski
MS Wine Consulting

★★★★★ 5,0 / 5

1 ocena

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 36:00 h

📅 16.09.2026 do 02.12.2026

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	07-09-2026
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

Każdy uczestnik otrzymuje:

podręcznik WSET Level 3 Award in Wines

zeszyt ćwiczeń z mapami regionów do not degustacyjnych

możliwość degustacji kilkudziesięciu próbek winZajęcia 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: 20 godzin dydaktycznych

Część praktyczna: 16 godzin dydaktycznych

Łącznie 35 godzin dydaktycznych

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 33

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 33 Wprowadzenie do kursu i technika degustacji.	Zajęcia	Marcin Oziębły	16-09-2026	17:30	19:00	01:30
2 z 33 -	Przerwa	-	16-09-2026	19:00	19:30	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 33 Czynniki naturalne i wpływ człowieka w winnicy.	Zajęcia	Marcin Oziębły	16-09-2026	19:30	21:00	01:30
4 z 33 Czynniki ludzkie w winnicy wpływające na styl, jakość i cenę	Zajęcia	Marcin Oziębły	23-09-2026	17:30	19:00	01:30
5 z 33 -	Przerwa	-	23-09-2026	19:00	19:30	00:30
6 z 33 Białe wina z Niemiec, Alzacji, Austrii i regionu Tokaj na Węgrzech.	Zajęcia	Marcin Oziębły	23-09-2026	19:30	21:00	01:30
7 z 33 Wina czerwone i białe z centralnych i południowych Włoch, wina czerwone z Portugalii oraz wina czerwone i białe z Grecji	Zajęcia	Marcin Oziębły	28-09-2026	20:00	21:00	01:00
8 z 33 Białe wina z Niemiec, Alzacji, Austrii i regionu Tokaj na Węgrzech.	Zajęcia	Marcin Oziębły	30-09-2026	17:30	18:30	01:00
9 z 33 -	Przerwa	-	30-09-2026	18:30	18:45	00:15
10 z 33 Białe wina z Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux.	Zajęcia	Marcin Oziębły	30-09-2026	18:45	20:00	01:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 33 -	Przerwa	-	30-09-2026	20:00	20:15	00:15
12 z 33 Białe wina z Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux.	Zajęcia	Marcin Oziębły	30-09-2026	20:15	21:00	00:45
13 z 33 Czerwone i różowe wina z Bordeaux, południowo-zachodniej Francji i Doliny Loary.	Zajęcia	Marcin Oziębły	07-10-2026	17:30	19:30	02:00
14 z 33 -	Przerwa	-	07-10-2026	19:30	20:00	00:30
15 z 33 Czerwone wina z Burgundii oraz czerwone i białe wina z północnej Doliny Rodanu.	Zajęcia	Marcin Oziębły	07-10-2026	20:00	21:00	01:00
16 z 33 Czerwone wina z Burgundii oraz czerwone i białe wina z północnej Doliny Rodanu.	Zajęcia	Marcin Oziębły	14-10-2026	17:30	18:30	01:00
17 z 33 -	Przerwa	-	14-10-2026	18:30	19:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 33 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	Marcin Oziębły	14-10-2026	19:00	21:00	02:00
19 z 33 Wina czerwone z północnej Hiszpanii oraz wina czerwone i białe z północnych Włoch	Zajęcia	Marcin Oziębły	28-10-2026	17:30	19:30	02:00
20 z 33 -	Przerwa	-	28-10-2026	19:30	20:00	00:30
21 z 33 Wina czerwone i białe z centralnych i południowych Włoch, wina czerwone z Portugalii oraz wina czerwone i białe z Grecji	Zajęcia	Marcin Oziębły	28-10-2026	20:00	21:00	01:00
22 z 33 Wina czerwone i białe z centralnych i południowych Włoch, wina czerwone z Portugalii oraz wina czerwone i białe z Grecji	Zajęcia	Marcin Oziębły	04-11-2026	17:30	18:30	01:00
23 z 33 -	Przerwa	-	04-11-2026	18:30	19:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
24 z 33 Regiony Nowego Świata, produkujące wina czerwone premium	Zajęcia	Marcin Oziębły	04-11-2026	19:00	21:00	02:00
25 z 33 Regiony Nowego Świata, produkujące wina białe premium	Zajęcia	Marcin Oziębły	18-11-2026	17:30	19:30	02:00
26 z 33 -	Przerwa	-	18-11-2026	19:30	20:00	00:30
27 z 33 Wina musujące	Zajęcia	Marcin Oziębły	18-11-2026	20:00	21:00	01:00
28 z 33 Wina musujące	Zajęcia	Marcin Oziębły	25-11-2026	17:30	18:30	01:00
29 z 33 -	Przerwa	-	25-11-2026	18:30	19:00	00:30
30 z 33 Wina wzmacniane	Zajęcia	Marcin Oziębły	25-11-2026	19:00	21:00	02:00
31 z 33 -	Walidacja	-	02-12-2026	17:30	18:00	00:30
32 z 33 -	Przerwa	-	02-12-2026	18:00	18:30	00:30
33 z 33 -	Walidacja	-	02-12-2026	18:30	21:00	02:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	36:00
w tym suma godzin zajęć	28:00
w tym suma godzin walidacji	03:00
w tym suma przerw	05:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	41:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 700,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 700,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	130,56 PLN
Koszt osobogodziny netto	130,56 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	36:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marcin Oziębły

Marcin jest sommelierem i managerem, który doświadczenie zdobywał w Wielkiej Brytanii w wielu restauracjach oznaczonych gwiazdką Michelin, z czego jako manager otwierał dwie z nich. Restauracja The Harrow prowadzona przez niego była uznana przez Sunday Times za jedną z 50 najlepszych w kraju, a lista win, którą się tam opiekował została uznana za najlepszą w całej Anglii. Marcin może się pochwalić ukończonymi kursami WSET Diploma i CMS Advanced Sommelier. Jest laureatem konkursu AFWS Bordeaux 2013 jak i finalistą zawodów na najlepszego sommeliera w Wielkiej Brytanii. Obecnie można go spotkać w Restauracji Opasły Tom w Warszawie, gdzie pełni obowiązki Generalnego Menadżera.

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

al. Aleje Jerozolimskie 49/4

00-697 Warszawa

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



ADAM PAWŁOWSKI

E-mail info@adampawlowskims.pl

Telefon (+48) 791 654 167