



Kurs winiarski - WSET 2

Numer usługi 2026/07/01/185340/3664661

4 000,00 PLN brutto

3 252,03 PLN netto

173,91 PLN brutto/h

141,39 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

67 ocen

📍 Warszawa
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 23:00 h
📅 21.11.2026 do 05.12.2026

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Szkolenie skierowane jest do osób pracujących lub planujących pracę w branży HoReCa, kelnerów, sommelierów, restauratorów, handlowców, sprzedawców win, a także pasjonatów chcących pogłębić wiedzę o winie. Poziom średniozaawansowany, nie wymaga ukończenia WSET 1, lecz podstawowa orientacja w temacie wina będzie pomocna.
Minimalna liczba uczestników	8
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	20-11-2026
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 przygotowanie uczestnika do samodzielnej analizy i oceny win w oparciu o standard WSET Level 2, w tym rozpoznawania szczepów i stylów win, czytania etykiet, oceny czynników wpływających na jakość oraz dobierania win do potraw. Szkolenie rozwija wiedzę teoretyczną i praktyczne umiejętności degustacji, zgodnie z Systematic Approach to Tasting (SAT).

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia główne szczepy winogron oraz regiony winiarskie świata, wyjaśnia ich wpływ na styl i jakość win	poprawnie wskazuje cechy charakterystyczne omawianych szczepów	Test teoretyczny
	przyporządkowuje regiony do typowych stylów win	Test teoretyczny
	wyjaśnia wpływ klimatu i technik produkcji na końcowy profil wina	Test teoretyczny
Stosuje zasady czytania etykiet oraz słownictwo winiarskie zgodne ze standardem branżowym	interpretuje oznaczenia apelacyjne i klasyfikacje	Test teoretyczny
	rozróżnia elementy etykiety dla wybranych krajów	Test teoretyczny
Analizuje sensorycznie wino zgodnie z systemem SAT (WSET).	poprawnie opisuje aromat, strukturę i balans	Test teoretyczny
	wskazuje elementy wpływające na ocenę jakości	Test teoretyczny
Dobiera wino do potraw na podstawie zasad harmonii smaków.	wskazuje właściwe połączenia	Test teoretyczny
	uzasadnia wybór w oparciu o analizę sensoryczną	Test teoretyczny
Komunikuje wnioski degustacyjne w sposób profesjonalny i zgodny ze standardem WSET	opisuje wino oraz swoją ocenę w sposób zrozumiały	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

Szkolenie obejmuje 23 godziny zegarowe realizowane w formie stacjonarnej i łączy część teoretyczną z praktyczną degustacją win w oparciu o metodykę WSET. Program rozwija wiedzę o regionach winiarskich, produkcji win, czynnikach wpływających na jakość oraz harmonizowaniu wina z potrawami. Ćwiczenia sensoryczne odbywają się w warunkach neutralnych zapachowo, z użyciem kieliszków ISO i próbek win zgodnych ze standardem WSET. Walidacja obejmuje egzamin teoretyczny **oceniany** przez osobę niezależną od trenera prowadzącego.

Ramowy program:

Ramowy program:

Wprowadzenie do kursu WSET 2

- Omówienie zasad SAT
- Materiały i sposób pracy

Kalibracja palety – degustacja wstępna

- Ćwiczenia sensoryczne
- Analiza 4 przykładowych szczepów i regionów

Czynniki wpływające na jakość i smak wina

- Klimat, terroir, wybory winiarza

Metody produkcji

- Wina konwencjonalne i organiczne
- Rola beczkowania
- Wina różowe

Wina musujące – teoria i degustacja

Białe szczepy świata – część 1 i 2

- Charakterystyka głównych odmian
- Degustacja wg SAT

Białe szczepy regionalne – teoria i degustacja

Najważniejsze czerwone szczepy świata – porównanie część 1

Wina słodkie – metody produkcji i degustacja

Czerwone szczepy Starego i Nowego Świata

- Analiza klimatu, stylów i struktur
- Degustacja

Pairing wina i jedzenia – zasady i przykłady

Trzy ważne czerwone szczepy świata – degustacja porównawcza

Wina wzmocnione – teoria i degustacja

- Porto
- Sherry

Walidacja efektów uczenia się.

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest **stacjonarnie i trwa 1 godzinę**

. Wykorzystywane metody walidacyjne to: test teoretyczny

CZAS TRWANIA SZKOLENIA

Liczba godzin zawiera również proces walidacji, lekcje prowadzone są w systemie 60 min.

Wymagane jest 80% uczestnictwa na zajęciach potwierdzeniem jest lista obecności.

Przerwy są wliczone w czas usługi rozwojowej:

Liczba godzin teoretycznych: 10h

Liczba godzin praktycznych: 12h

walidacja: 1 h

Metody prowadzenia usługi:

Kurs nie jest „tylko wykładem”, ale angażuje uczestników przez: teorię z elementami dyskusji – omawianie zagadnień, pytania i odpowiedzi, degustację wina – aktywne uczestnictwo, samodzielna analiza sensoryczna według schematu WSET, praktyczne ćwiczenia oceny – porównywanie win, notowanie i interpretacja, prace w parach lub grupach – np. wspólna analiza butelek, rozmowa o stylach. Szkolenie prowadzone w formule interaktywnej: wykład z dyskusją, degustacje komentowane, indywidualne i grupowe ćwiczenia oceny win w oparciu o system WSET, studium przypadku oraz podsumowujące wiedzę.

Opis warunków organizacyjnych

Szkolenie realizowane jest w sali szkoleniowej zapewniającej komfortowe warunki pracy dydaktycznej: odpowiednie oświetlenie, miejsca siedzące przy stołach, dostęp do wody, zaplecze sanitarne. Sala wyposażona jest w projektor multimedialny, ekran oraz flipchart. Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych, w tym oficjalny podręcznik WSET oraz arkusze do not degustacyjnych. Do zajęć praktycznych zapewnione są kieliszki degustacyjne ISO, pojemniki do wylewania, woda oraz zestaw win degustacyjnych zgodny z programem WSET. Szkolenie odbywa się w warunkach neutralnych sensorycznie (brak intensywnych zapachów, odpowiednia wentylacja). Liczebność grupy dostosowana jest do wymogów organizacyjnych i standardu WSET, co umożliwia indywidualne podejście do uczestników.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 20

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 20 Wprowadzenie do kursu wset 2	Zajęcia	Ola Harabas	21-11-2026	10:00	10:40	00:40
2 z 20 Kalibracja palety – degustacja wstępna	Zajęcia	Ola Harabas	21-11-2026	10:40	12:10	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 20 Czynniki wpływające na jakość i smak win	Zajęcia	Ola Harabasz	21-11-2026	12:10	13:00	00:50
4 z 20 -	Przerwa	-	21-11-2026	13:00	14:00	01:00
5 z 20 Metody produkcji wina	Zajęcia	Ola Harabasz	21-11-2026	14:00	14:40	00:40
6 z 20 Wina różowe – teoria i degustacja	Zajęcia	Ola Harabasz	21-11-2026	14:40	15:30	00:50
7 z 20 Wina różowe – teoria i degustacja cd.	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	22-11-2026	10:00	10:45	00:45
8 z 20 Wina musujące – teoria i degustacja	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	22-11-2026	10:45	12:15	01:30
9 z 20 Białe szczepy świata – część 1 i 2	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	22-11-2026	12:15	13:30	01:15
10 z 20 -	Przerwa	-	22-11-2026	13:30	14:30	01:00
11 z 20 Białe szczepy regionalne – teoria i degustacja	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	22-11-2026	14:30	15:30	01:00
12 z 20 Dwa najważniejsze czerwone szczepy świata – porównanie	Zajęcia	Ola Harabasz	28-11-2026	10:00	11:30	01:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
13 z 20 Wina słodkie – metody produkcji i degustacja	Zajęcia	Ola Harabasz	28-11-2026	11:30	13:00	01:30
14 z 20 -	Przerwa	-	28-11-2026	13:00	14:00	01:00
15 z 20 Czerwone szczepy Starego i Nowego Świata	Zajęcia	Ola Harabasz	28-11-2026	14:00	15:30	01:30
16 z 20 Pairing wina i jedzenia – zasady i przykłady	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	29-11-2026	10:00	10:45	00:45
17 z 20 Trzy ważne czerwone szczepy świata – degustacja porównawcza	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	29-11-2026	10:45	13:00	02:15
18 z 20 -	Przerwa	-	29-11-2026	13:00	14:00	01:00
19 z 20 Wina wzmacniane – teoria i degustacja	Zajęcia	Wojciech Szczypiński	29-11-2026	14:00	15:30	01:30
20 z 20 -	Walidacja	-	05-12-2026	10:00	11:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	23:00
w tym suma godzin zajęć	18:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	04:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	25:15

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 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

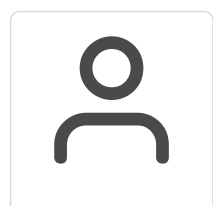
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 252,03 PLN
Koszt osobogodziny brutto	173,91 PLN
Koszt osobogodziny netto	141,39 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	23:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 3



1 z 3

Krzysztof Sajnog

Osoba prowadząca usługę

Absolwent WSET Level 3 Award in Wines (z wyróżnieniem) oraz studiów podyplomowych z enoturystyki na Collegium Civitas – kwalifikacje uzyskane w ciągu ostatnich 5 lat. W tym okresie ukończył również certyfikowane programy: Spanish Wine Scholar, French Wine Scholar oraz Italian

Wine Scholar (z wyróżnieniem). W ostatnich latach systematycznie rozwija kompetencje enologiczne poprzez wyjazdy studyjne i degustacje w kluczowych regionach winiarskich Europy (m.in. Hiszpania, Grecja, Węgry). Jest autorem aktualnych opracowań i materiałów edukacyjnych popularyzujących kulturę wina oraz analityczne podejście do degustacji i interpretacji terroir. Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności (zdobyte nie wcześniej niż 5 lat) W ciągu ostatnich 5 lat prowadzi zajęcia, konsultacje oraz przygotowanie do egzaminów winiarskich, w tym szkolenia z zakresu analizy sensorycznej, stylów wina, klasyfikacji regionów Europy oraz interpretacji czynników wpływających na jakość wina. W pracy trenerskiej łączy wiedzę teoretyczną z praktyką degustacyjną, a kompetencje uczestników weryfikuje poprzez sesje degustacyjne, testy wiedzy oraz analizę przypadków – zgodnie ze standardami programów międzynarodowych.

Dostawca usługi posiada dokumenty potwierdzające wskazane kwalifikacje i doświadczenie



2 z 3

Ola Harabasz

Osoba prowadząca usługę

Doświadczona sommelierka, której doświadczenie zawodowe oraz kwalifikacje w obszarze wina i serwisu zostały zdobyte i rozwijane w okresie ostatnich 5 lat (nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia danych do oferowanej usługi), w tym w renomowanych restauracjach w Polsce oraz w Kopenhadze – w restauracji Geranium (wyróżnionej gwiazdkami Michelin). W tym okresie uzyskała i/lub potwierdziła kwalifikacje międzynarodowe: WSET Level 3 Award in Wines oraz WSET Level 3 in Spirits (z wyróżnieniem), a także certyfikację Court of Master Sommeliers – Advanced. Specjalizuje się w łączeniu wiedzy sensorycznej z nowoczesnym podejściem do serwisu i kultury wina.

W okresie ostatnich 5 lat prowadzi szkolenia i warsztaty z zakresu degustacji, serwisu, food & wine pairing oraz komunikacji sensorycznej, pracując zarówno z branżą HoReCa, jak i z osobami prywatnymi przygotowującymi się do certyfikacji winiarskiej. Weryfikuje efekty uczenia się uczestników poprzez degustacje analityczne, zadania praktyczne i testy wiedzy zgodne ze standardami WSET oraz Court of Master Sommeliers. Dostawca usługi posiada dokumenty potwierdzające wskazane doświadczenie i kwalifikacje



3 z 3

Wojciech Szczypiński

Osoba prowadząca usługę

W okresie ostatnich 5 lat trener rozwija kompetencje w obszarze winiarskim, łącząc wiedzę enologiczną z doświadczeniem zawodowym w agencji reklamowej obsługującej klientów z sektora alkoholi premium. Prowadzi także autorski blog o winie, w którym popularyzuje kulturę winiarską oraz analizuje aktualne trendy rynkowe. W okresie ostatnich 5 lat uzyskał kwalifikację WSET Level 3 Award in Wines (z wyróżnieniem). Aktualnie przygotowuje się do rozpoczęcia nauki na poziomie WSET Level 4 Diploma in Wines. W ciągu ostatnich pięciu lat prowadzi szkolenia oraz degustacje tematyczne, pracując zarówno z osobami początkującymi, jak i uczestnikami przygotowującymi się do certyfikacji winiarskiej. Uczy analizy sensorycznej, stylów wina, podstaw enologii oraz świadomego podejścia do degustacji. Kompetencje uczestników weryfikuje poprzez degustacje analityczne, testy wiedzy oraz ćwiczenia praktyczne oparte na standardach WSET. Dostawca usługi posiada dokumenty potwierdzające kwalifikacje i doświadczenie

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik WSET Level 2 Award in Wines

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

Telefon (+48) 574 428 227