



Adam Pawłowski
MS Wine Consulting

★★★★★ 5,0 / 5

1 ocena

Kurs WSET 2 - średniozaawansowany, międzynarodowy kurs winiarski

Numer usługi 2026/07/08/200197/3678219

📍 Kraków

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 22:00 h

📅 05.09.2026 do 03.10.2026

3 500,00 PLN brutto

2 845,53 PLN netto

159,09 PLN brutto/h

129,34 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Kurs winiarski WSET 2 jest dedykowany dla bardzo ambitnych początkujących i osób z wiedzą na poziomie średniozaawansowanym. Mogą wziąć w nim udział zarówno pracownicy branży winiarskiej i gastronomicznej, jak i miłośnicy wina – niezwiązani z nim zawodowo.
Minimalna liczba uczestników	2
Maksymalna liczba uczestników	8
Data zakończenia rekrutacji	17-08-2026
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, poznania kilkudziesięciu klasycznych odmian winorośli i tradycyjnych regionów ich uprawy, a także kluczowej klasyfikacji i terminologii etykiet.

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 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
Rozpoznaje kluczowe regiony winiarskie świata.	Lokalizuje najważniejsze apelacje Starego i Nowego Świata na mapie winiarskiej.	Test teoretyczny
Rozpoznaje klasyczne odmiany winorośli.	Identyfikuje szczepy winogron dominujące w poszczególnych regionach świata.	Test teoretyczny
Analizuje i dobiera wina do potraw w oparciu o ich profil sensoryczny.	Identyfikuje kluczowe interakcje smakowe między składnikami potrawy (np. kwasowość, słodczy, gorycz, umami) a strukturą wina.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Charakteryzuje teoretyczne zasady i mechanizmy food & wine pairingu.	Definiuje wpływ podstawowych smaków jedzenia (np. wysoka zawartość soli lub kwasu w potrawie) na percepcję garbników, alkoholu i owocowości w winie.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyrażnie 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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

- 1. **Wprowadzenie do kursu** Technika degustacji Łączenie wina z potrawami
- 2. **Czynniki wpływające na produkcję win czerwonych** Pinot Noir, Zinfandel/Primitivo
- 3. **Czynniki wpływające na produkcję win białych, słodkich i różowych** Riesling, Chenin Blanc, Sémillon/Semillon, Furmint
- 4. **Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio/Pinot Gris** Gewurztraminer, Viognier, Albariño
- 5. Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz
- 6. **Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, Pinotage**
- 7. **Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano** Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese, Montepulciano
- 8. Wina musujące i wzmacniane

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 14

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Wprowadzenie do kursu Technika degustacji Łączenie wina z potrawami	Zajęcia	Michał Drozdowski	05-09-2026	10:00	12:30	02:30
2 z 14 -	Przerwa	-	05-09-2026	12:30	13:30	01:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 14 Czynniki wpływające na produkcję win czerwonych Pinot Noir, Zinfandel/Primativo	Zajęcia	Michał Drozdowski	05-09-2026	13:30	15:30	02:00
4 z 14 Czynniki wpływające na produkcję win białych, słodkich i różowych Riesling, Chenin Blanc, Sémillon/Semillon, Furmint	Zajęcia	Michał Drozdowski	12-09-2026	10:00	12:30	02:30
5 z 14 -	Przerwa	-	12-09-2026	12:30	13:30	01:00
6 z 14 Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio/Pinot Gris Gewurztraminer, Viognier, Albariño	Zajęcia	Michał Drozdowski	12-09-2026	13:30	15:30	02:00
7 z 14 Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz	Zajęcia	Michał Drozdowski	26-09-2026	10:00	12:30	02:30
8 z 14 -	Przerwa	-	26-09-2026	12:30	13:30	01:00
9 z 14 Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, Pinotage	Zajęcia	Michał Drozdowski	26-09-2026	13:30	15:30	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 14 Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese, Montepulciano	Zajęcia	Michał Drozdowski	03-10-2026	10:00	12:00	02:00
11 z 14 -	Przerwa	-	03-10-2026	12:00	12:30	00:30
12 z 14 Wina musujące, wina wzmocniane	Zajęcia	Michał Drozdowski	03-10-2026	12:30	14:00	01:30
13 z 14 -	Przerwa	-	03-10-2026	14:00	14:30	00:30
14 z 14 -	Walidacja	-	03-10-2026	14:30	15:30	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	22:00
w tym suma godzin zajęć	17:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	04:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	24:00

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	3 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 845,53 PLN
Koszt osobogodziny brutto	159,09 PLN
Koszt osobogodziny netto	129,34 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	22:00

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 2 Award in Wines
- zeszyt ćwiczeń z mapami regionów do not degustacyjnych
- możliwość degustacji kilkudziesięciu próbek win

Adres

Kraków 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