



Adam Pawłowski
MS Wine Consulting

★★★★★ 5,0 / 5

1 ocena

Kurs WSET 2 - średniozaawansowany, międzynarodowy kurs winiarski

Numer usługi 2026/07/09/200197/3678949

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 21:00 h

📅 15.10.2026 do 10.12.2026

3 500,00 PLN brutto

2 845,53 PLN netto

166,67 PLN brutto/h

135,50 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	01-10-2026
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 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

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

Zajęcia odbywają się w profesjonalnie przygotowanej sali szkoleniowej zapewniającej dostęp do Wi-Fi,

stanowisk degustacyjnych z odpowiednim szkłem winiarskim, materiałów dydaktycznych WSET oraz sprzętu multimedialnego.

Łączny czas zajęć dydaktycznych wynosi 17 godzin zegarowych. Składa się na niego:

Zajęcia teoretyczne: [np. 10 godzin] (omówienie czynników wpływających na produkcję win, regionów, szczepów winogron i klasyfikacji).

Zajęcia praktyczne: [np. 7 godzin] (warsztaty degustacyjne przy użyciu Systemu Systematycznej Oceny WSET oraz ćwiczenia z zakresu food & wine pairingu).

Przerwy: Przerwy w wymiarze łącznym 4 godzin (uwzględnione w harmonogramie) **NIE są wliczane** w czas zajęć dydaktycznych ani walidacji. Suma godzin dydaktycznych wynosi 17h, walidacja 1h, przerwy 4h (łącznie czas trwania usługi: 22h).

Sposób organizacji walidacji: Walidacja odbywa się w trybie rozdzielonym od procesu kształcenia (osoba walidująca jest inną osobą niż trener prowadzący zajęcia). Walidacja obejmuje test teoretyczny wiedzy zgodnie z wytycznymi i standardami organizacji WSET.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 18

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Wprowadzenie do kursu Technika degustacji Łączenie wina z potrawami	Zajęcia	Marcin Oziębły	15-10-2026	17:30	19:30	02:00
2 z 18 -	Przerwa	-	15-10-2026	19:30	20:00	00:30
3 z 18 Czynniki wpływające na produkcję win czerwonych Pinot Noir, Zinfandel/Primativo	Zajęcia	Marcin Oziębły	15-10-2026	20:00	21:00	01:00
4 z 18 Czynniki wpływające na produkcję win czerwonych Pinot Noir, Zinfandel/Primativo	Zajęcia	Marcin Oziębły	22-10-2026	17:30	19:00	01:30
5 z 18 -	Przerwa	-	22-10-2026	19:00	19:30	00:30
6 z 18 Czynniki wpływające na produkcję win białych, słodkich i różowych Riesling, Chenin Blanc, Sémillon/Semillon, Furmint	Zajęcia	Marcin Oziębły	22-10-2026	19:30	21:00	01:30
7 z 18 Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio/Pinot Gris Gewurztraminer, Viognier, Albariño	Zajęcia	Marcin Oziębły	05-11-2026	17:30	19:30	02:00

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 18 -	Przerwa	-	05-11-2026	19:30	20:00	00:30
9 z 18 Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz	Zajęcia	Marcin Oziębły	05-11-2026	20:00	21:00	01:00
10 z 18 Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz	Zajęcia	Marcin Oziębły	19-11-2026	17:30	19:00	01:30
11 z 18 -	Przerwa	-	19-11-2026	19:00	19:30	00:30
12 z 18 Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, Pinotage	Zajęcia	Marcin Oziębły	19-11-2026	19:30	21:00	01:30
13 z 18 Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec, Pinotage	Zajęcia	Marcin Oziębły	26-11-2026	17:30	19:00	01:30
14 z 18 -	Przerwa	-	26-11-2026	19:00	19:30	00:30
15 z 18 Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano, Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese, Montepulciano	Zajęcia	Marcin Oziębły	26-11-2026	19:30	21:00	01:30
16 z 18 Wina musujące, wina wzmacniane	Zajęcia	Marcin Oziębły	10-12-2026	17:30	19:30	02:00
17 z 18 -	Przerwa	-	10-12-2026	19:30	20:00	00:30
18 z 18 -	Walidacja	-	10-12-2026	20:00	21:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	21:00
w tym suma godzin zajęć	17:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	03:00
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 za 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, jeżeli 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	166,67 PLN
Koszt osobogodziny netto	135,50 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	21:00

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 Opały Tom w Warszawie, gdzie pełni obowiązki Generalnego Menadżera.

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

Warszawa 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