

**KURS WSET 1**

Numer usługi 2026/07/15/185340/3690261

**1 476,00 PLN** brutto

1 200,00 PLN netto

178,91 PLN brutto/h

145,45 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

WINEDUKACJA  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

69 ocen

📍 Gdańsk

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:15 h

📅 26.09.2026 do 27.09.2026

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Grupa docelowa usługi**

Usługa szkoleniowa skierowana jest do osób dorosłych, które chcą nabyć lub rozwinąć podstawowe kompetencje w zakresie wiedzy o winie, w szczególności w obszarze rozpoznawania rodzajów i typów win, zasad degustacji, doboru win do potraw oraz prawidłowego przechowywania i serwowania win.

Grupę docelową stanowią w szczególności:

- osoby pracujące, prowadzące działalność gospodarczą lub planujące rozwój kompetencji zawodowych,
- pracownicy branż związanych z gastronomią, hotelarstwem, turystyką, handlem detalicznym, obsługą klienta lub sprzedażą produktów winiarskich,
- osoby, dla których znajomość podstaw winiarstwa stanowi uzupełnienie kompetencji zawodowych lub element podnoszenia jakości świadczonych usług,

Usługa nie wymaga wcześniejszego przygotowania merytorycznego ani doświadczenia w zakresie winiarstwa.

**Minimalna liczba uczestników**

10

**Maksymalna liczba uczestników**

14

**Data zakończenia rekrutacji**

25-09-2026

**Forma prowadzenia usługi**

stacjonarna

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do profesjonalnej, opartej na aktualnych standardach międzynarodowych analizy i oceny win. Usługa szkoleniowa przygotowuje Uczestnika do rozpoznawania podstawowych typów win, oceny ich cech w degustacji oraz doboru wina do potraw, a także do prawidłowego przechowywania i serwowania win oraz interpretacji informacji na etykietach winiarskich.

## Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

| Efekty uczenia się                                                            | Kryteria weryfikacji                                                        | Metoda walidacji |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Rozróżnia rodzaje i typy win oraz wskazuje ich podstawowe cechy.              | klasyfikuje wino do właściwego typu/rodzaju na podstawie opisu.             | Test teoretyczny |
| Charakteryzuje kluczowe szczepy winogron i wyjaśnia ich wpływ na profil wina. | przyporządkowuje opis cech (aromat i smak) do właściwego szczepu.           | Test teoretyczny |
| Stosuje podstawową metodykę degustacji i oceny wina.                          | poprawnie opisuje wino w kategoriach wygląd–aromat–smak–wnioski.            | Test teoretyczny |
| Dobiera wino do potraw, uzasadniając wybór.                                   | wskazuje rekomendowane połączenie wino–potrawa wraz z krótkim uzasadnieniem | Test teoretyczny |
| Odczytuje etykiety winiarskie i interpretuje kluczowe informacje.             | identyfikuje na etykiecie podstawowe informacje i wyjaśnia ich znaczenie.   | 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

## Ramowy program kursu

Szkolenie obejmuje 8 godzin zegarowych 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. Walidacja obejmuje egzamin teoretyczny oceniany przez osobę niezależną od trenera prowadzącego.

## Wprowadzenie do kursu

- Omówienie celu i zakresu szkolenia
- Przedstawienie struktury kursu oraz zasad organizacyjnych
- Wprowadzenie do systemu WSET i kryteriów oceny
- Zasady BHP oraz organizacja części praktycznej (degustacyjnej)

## Moduł 1. Rodzaje i typy win

### Część teoretyczna:

- Podstawowe kategorie win (wina spokojne, musujące, wzmacniane)
- Różnice pomiędzy stylami win

### Część praktyczna:

- Degustacja porównawcza wybranych typów win
- Identyfikacja cech wizualnych i smakowych

## Moduł 2. Szczepy winogron – charakterystyka

### Część teoretyczna:

- Najważniejsze międzynarodowe szczepy winogron
- Wpływ szczepu na aromat, smak i strukturę wina

### Część praktyczna:

- Degustacja win jednoodmianowych
- Rozpoznawanie profili aromatycznych

## Moduł 3. Podstawy degustacji win

### Część teoretyczna:

- Metodyka degustacji według schematu WSET
- Elementy oceny: wygląd, aromat, smak, wnioski

### Część praktyczna:

- Samodzielna analiza sensoryczna win
- Notowanie obserwacji w arkuszach degustacyjnych

## Moduł 4. Etykiety winiarskie

### Część teoretyczna:

- Informacje obowiązkowe i dodatkowe na etykietach
- Oznaczenia pochodzenia i stylu wina

**Część praktyczna:**

- Analiza rzeczywistych etykiet
- Interpretacja informacji w kontekście jakości i stylu

**Moduły****Moduł 5. Dobór win do potraw****Część teoretyczna:**

- Podstawowe zasady food pairingu
- Równowaga smaków i struktury

**Część praktyczna:**

- Analiza przykładowych połączeń wino–potrawa
- Dyskusja i uzasadnianie wyborów

**Moduł 6. Przechowywanie win****Część teoretyczna:**

- Warunki przechowywania win
- Czynniki wpływające na jakość

**Część praktyczna:**

- Ocena wpływu przechowywania na wino (case study)

**Moduł 7. Serwowanie win****Część teoretyczna:**

- Temperatura serwowania, szkło, otwieranie win

**Część praktyczna:**

- Ćwiczenia serwowania win
- Dobór szkła do stylu wina

**Moduł 8. walidacja**

test teoretyczny

**Metody prowadzenia usługi**

Szkolenie realizowane jest w formule stacjonarnej, obejmującej:

- wykład z elementami dyskusji (pytania i odpowiedzi),
- degustacje komentowane,
- indywidualne i grupowe ćwiczenia analizy sensorycznej według systemu WSET,
- porównywanie win, notowanie i interpretację wyników,
- pracę w parach i grupach, studium przypadku oraz podsumowania modułowe.

**Walidacja efektów uczenia się**

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest stacjonarnie i trwa 1 godzinę zegarową.

Metoda walidacji: test teoretyczny.

Proces walidacji stanowi integralną część czasu trwania szkolenia.

**Czas trwania szkolenia**

- Zajęcia prowadzone są w jednostkach 60 minutowych (godziny zegarowe)
- Łączna liczba godzin obejmuje również proces walidacji
- Liczba godzin teoretycznych: 4 h
- Liczba godzin praktycznych: 4 h

Opis warunków organizacyjnych

Szkolenie realizowane jest w sali szkoleniowej zapewniającej komfortowe warunki pracy dydaktycznej: odpowiednie oświetlenie, miejsca siedzące przy stołach, dostęp do wody oraz zaplecze sanitarne. Sala wyposażona jest w projektor multimedialny, ekran oraz flipchart.

Zajęcia praktyczne odbywają się w warunkach neutralnych sensorycznie (brak intensywnych zapachów, odpowiednia wentylacja). Liczebność grupy dostosowana jest do standardów organizacyjnych WSET, co umożliwia indywidualne podejście do uczestników.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

| Przedmiot / temat                                  | Typ aktywności | Prowadzący       | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|----------------------------------------------------|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 1 z 10 Moduł 1. Rodzaje i typy win                 | Zajęcia        | Krystian Blejder | 26-09-2026            | 10:00               | 11:00               | 01:00         |
| 2 z 10 Moduł 2. Szczepy winogron – charakterystyka | Zajęcia        | Krystian Blejder | 26-09-2026            | 11:00               | 12:00               | 01:00         |
| 3 z 10 -                                           | Przerwa        | -                | 26-09-2026            | 12:00               | 12:15               | 00:15         |
| 4 z 10 Moduł 3. Podstawy degustacji win            | Zajęcia        | Krystian Blejder | 26-09-2026            | 12:15               | 13:00               | 00:45         |
| 5 z 10 Moduł 4. Etykiety winiarskie                | Zajęcia        | Krystian Blejder | 26-09-2026            | 13:00               | 14:00               | 01:00         |
| 6 z 10 Moduł 5. Dobór win do potraw                | Zajęcia        | Krystian Blejder | 27-09-2026            | 10:00               | 11:00               | 01:00         |
| 7 z 10 Moduł 6. Przechowywanie win                 | Zajęcia        | Krystian Blejder | 27-09-2026            | 11:00               | 12:00               | 01:00         |
| 8 z 10 -                                           | Przerwa        | -                | 27-09-2026            | 12:00               | 12:15               | 00:15         |
| 9 z 10 Moduł 7. Serwowanie win                     | Zajęcia        | Krystian Blejder | 27-09-2026            | 12:15               | 13:15               | 01:00         |
| 10 z 10 -                                          | Walidacja      | -                | 27-09-2026            | 13:15               | 14:15               | 01:00         |

## Podsumowanie

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi        | 08:15         |
| w tym suma godzin zajęć              | 06:45         |
| w tym suma godzin walidacji          | 01:00         |
| w tym suma przerw                    | 00:30         |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 10:15         |

## 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 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 | 1 476,00 PLN |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto  | 1 200,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                 | 178,91 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                  | 145,45 PLN   |

## Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 08:15         |

# Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

## Krystian Blejder

Doświadczony sommelier, absolwent WSET Level 3 Award in Wines z wyróżnieniem oraz uczestnik programu WSET Diploma in Wines. Specjalizuje się w zagadnieniach związanych z produkcją wina, oceną sensoryczną, klasyfikacją regionów i apelacji winiarskich oraz certyfikacją ekologiczną i organiczną. Jest autorem publikacji edukacyjnych w dziale „Akademia Wina” kwartalnika Trybuszon. W okresie ostatnich 5 lat systematycznie podnosi kwalifikacje zawodowe poprzez udział w szkoleniach i wydarzeniach branżowych z zakresu enologii oraz degustacji win. Doświadczenie w zakresie prowadzenia szkoleń i weryfikacji efektów uczenia się W okresie ostatnich 5 lat przeprowadził 20 szkoleń z zakresu wiedzy o winie, w tym kursów WSET Level 1 Award in Wines oraz WSET Level 2 Award in Wines, realizując łącznie około 320 godzin szkoleniowych dla ponad 180 uczestników. Podczas realizacji szkoleń odpowiada za prowadzenie zajęć teoretycznych i praktycznych, rozwijanie umiejętności degustacyjnych uczestników oraz przekazywanie wiedzy dotyczącej produkcji, klasyfikacji i stylów win. Efekty uczenia się weryfikuje poprzez testy wiedzy, zadania praktyczne oraz degustacje prowadzone zgodnie ze standardami WSET, potwierdzając osiągnięcie przez uczestników zakładanych efektów uczenia się.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

#### Materiały dydaktyczne:

- Oficjalny podręcznik WSET
- Materiały pomocnicze i prezentacje trenerskie
- Arkusze do not degustacyjnych

### Warunki uczestnictwa

Warunkiem ukończenia szkolenia jest obecność na minimum 80% zajęć.

- Obecność uczestników potwierdzana jest w szkoleniu stacjonarnym – poprzez codzienną listę obecności podpisywaną przez uczestników.

### Informacje dodatkowe

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.)

## Adres

ul. Stągiewna 26  
80-750 Gdańsk  
woj. pomorskie

Szkolenie prowadzone jest w sali szkoleniowej zapewniającej komfortowe warunki pracy dydaktycznej, w tym: odpowiednie oświetlenie, miejsca siedzące przy stołach, dostęp do wody oraz zaplecze sanitarne. Sala wyposażona jest

w niezbędne narzędzia do realizacji części teoretycznej, tj. projektor multimedialny, ekran oraz flipchart, co umożliwia pracę na materiałach prezentacyjnych i mapach regionów winiarskich.

Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych, obejmujący oficjalny podręcznik Wine Scholar Guild oraz arkusze do not degustacyjnych, wykorzystywane w trakcie zajęć i do utrwalania materiału przed egzaminem. Zajęcia prowadzone są w warunkach neutralnych sensorycznie – sala jest odpowiednio wentylowana, a w trakcie zajęć eliminujesz czynniki mogące zaburzać

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

## Kontakt



**Szymon Milonas**

**E-mail** [kursy@winedukacja.pl](mailto:kursy@winedukacja.pl)

**Telefon** (+48) 574 428 227