



Kurs winiarski - WSET 2

Numer usługi 2026/08/12/185340/3742517

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

★★★★★ 4,8 / 5

76 ocen

📍 Gliwice
🏠 Usługa szkoleniowa
📅 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 23:00 h
📅 14.11.2026 do 28.11.2026

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	6
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	13-11-2026
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 wyrażnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Szkolenie obejmuje 23 godzin zegarowe realizowanych 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. Odbywa się w formie testu teoretycznego, tj. pytań jednokrotnego wyboru, obejmujących zagadnienia z zakresu rozpoznawania szczepów, regionów winiarskich, czytania etykiet oraz zasad doboru wina do potraw. Próg zaliczenia wynosi np. 50% poprawnych odpowiedzi. Test oceniany jest przez osobę prowadzącą walidację, niezależną od trenera prowadzącego zajęcia. Po zakończeniu usługi i pozytywnym zaliczeniu testu walidacyjnego uczestnik otrzymuje zaświadczenie potwierdzające nabycie kompetencji w zakresie rozpoznawania szczepów i stylów win, oceny sensorycznej wina oraz doboru wina do potraw zgodnie ze standardem WSET Level 2. Dokument zawiera opis efektów uczenia się oraz informację o zastosowanych kryteriach i metodach ich weryfikacji.

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 wzmacniane – teoria i degustacja

- Porto
- Sherry

Walidacja efektów uczenia się.

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest **stacjonarnie i trwa 1 godzinę zegarową**. 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: 8h

Liczba godzin praktycznych: 14 h w tym 1 h walidacji

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	Marta Niwińska	14-11-2026	10:00	10:40	00:40
2 z 20 Kalibracja palety – degustacja	Zajęcia	Marta Niwińska	14-11-2026	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	Marta Niwińska	14-11-2026	12:10	13:00	00:50
4 z 20 -	Przerwa	-	14-11-2026	13:00	14:00	01:00
5 z 20 Metody produkcji wina	Zajęcia	Marta Niwińska	14-11-2026	14:00	14:40	00:40
6 z 20 Wina różowe – teoria i degustacja	Zajęcia	Marta Niwińska	14-11-2026	14:40	15:30	00:50
7 z 20 Wina różowe – teoria i degustacja cd.	Zajęcia	Marta Niwińska	15-11-2026	10:00	10:45	00:45
8 z 20 Wina musujące – teoria i degustacja	Zajęcia	Marta Niwińska	15-11-2026	10:45	12:15	01:30
9 z 20 Białe szczepy świata – część 1 i 2	Zajęcia	Marta Niwińska	15-11-2026	12:15	13:30	01:15
10 z 20 -	Przerwa	-	15-11-2026	13:30	14:30	01:00
11 z 20 Białe szczepy regionalne – teoria i degustacja	Zajęcia	Marta Niwińska	15-11-2026	14:30	15:30	01:00
12 z 20 Dwa najważniejsze czerwone szczepy świata – porównanie	Zajęcia	Marta Niwińska	21-11-2026	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	Marta Niwińska	21-11-2026	11:30	13:00	01:30
14 z 20 -	Przerwa	-	21-11-2026	13:00	14:00	01:00
15 z 20 Czerwone szczepy Starego i Nowego Świata	Zajęcia	Marta Niwińska	21-11-2026	14:00	15:30	01:30
16 z 20 Pairing wina i jedzenia – zasady i przykłady	Zajęcia	Marta Niwińska	22-11-2026	10:00	10:45	00:45
17 z 20 Trzy ważne czerwone szczepy świata – degustacja porównawcza	Zajęcia	Marta Niwińska	22-11-2026	10:45	13:00	02:15
18 z 20 -	Przerwa	-	22-11-2026	13:00	14:00	01:00
19 z 20 Wina wzmacniane – teoria i degustacja	Zajęcia	Marta Niwińska	22-11-2026	14:00	15:30	01:30
20 z 20 -	Walidacja	-	28-11-2026	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

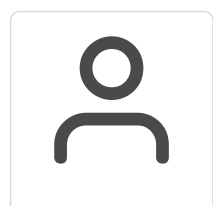
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 000,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 252,03 PLN
Koszt osobogodziny brutto	173,91 PLN
Koszt osobogodziny netto	141,39 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	23:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Marta Niwińska

Marta Niwińska- absolwentka kursu WSET 3 z wyróżnieniem. Certyfikowana ekspertka w dziedzinie analizy sensorycznej kawy, z ponad 5 letnim doświadczeniem w prowadzeniu szkoleń. Od kilku lat pochłonięta również edukacją winiarską, w październiku zaczyna wymarzony kurs French Wine

Scholar. Oprócz kawy i wina interesuje się także serami, ukończyła kurs Academy of Cheese na poziomie 1 i to na pewno nie koniec tej przygody.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik WSET Level 2 Award in Wines

Próbki win

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

rynek Rynek 1A

44-100 Gliwice

woj. śląskie

Gliwice, Restauracja MOMO

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Szymon Milonas

E-mail kursy@winedukacja.pl

Telefon (+48) 574 428 227