



3S Marek Hendel

★★★★☆ 4,3 / 5

10 ocen

## WSET Level 2 in Wines – międzynarodowy kurs wiedzy o winie, analizie stylu i jakości win zakończony egzaminem | Edycja weekendowa

Numer usługi 2026/08/13/182034/3745518

📍 Katowice

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 18:00 h

📅 14.11.2026 do 28.11.2026

2 999,00 PLN brutto

2 999,00 PLN netto

166,61 PLN brutto/h

166,61 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

## Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do osób dorosłych chcących zdobyć lub uzupełnić kompleksową wiedzę o winie, ze szczególnym naciskiem na rozwój umiejętności praktycznych związanych z profesjonalnymi zasadami degustacji, opisem i oceną wina.

Uczestnikami szkolenia mogą być:

- Pracownicy branży HoReCa – kelnerzy, barmani, managerowie restauracji i hoteli, którzy chcą podnieść swoje kwalifikacje wyróżnić się na rynku pracy;
- Pełnoletni uczniowie i studenci szkół gastronomicznych – przyszli profesjonaliści pragnący zdobyć praktyczne umiejętności niezbędne do pracy w zawodzie;
- Nauczyciele zawodów gastronomicznych – osoby kształcące młode pokolenie specjalistów, które chcą poszerzyć swoją wiedzę i wzbogacić program nauczania;
- Osoby chcące się przekwalifikować – osoby rozważające zmianę ścieżki kariery i pragnące zdobyć kompetencje niezbędne do pracy jako sommelier.
- Osoby dorosłe zainteresowane szeroko pojętą tematyką wina.

Ukończenie WSET Level 1 in Wines nie jest wymagane.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

15

Data zakończenia rekrutacji

01-11-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

# Cel

## Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do rozpoznawania stylów i jakości win, charakteryzowania głównych odmian i regionów winiarskich oraz stosowania metodyki degustacyjnej WSET - zgodnie z wytycznymi Systematic Approach to Tasting (SAT). Szkolenie przygotowuje do zdobycia praktycznych umiejętności niezbędnych do samodzielnego wykonywania zawodu sommeliera w odniesieniu do aktualnych wymagań stawianych na rynku pracy oraz trendów w zachowaniach konsumenckich.

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

| Efekty uczenia się                                                                                             | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                              | Metoda walidacji |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Wyjaśnia wpływ warunków środowiskowych i decyzji podejmowanych w winnicy na charakter winogron oraz styl wina. | Rozróżnia wpływ klimatu, temperatury, nasłonecznienia, wody i dojrzałości owoców; wskazuje znaczenie wybranych technik prowadzenia winnicy; łączy stopień dojrzałości winogron z przewidywanym stylem wina.       | Test teoretyczny |
| Charakteryzuje wpływ procesów produkcji i dojrzewania na styl oraz jakość wina.                                | Rozpoznaje najważniejsze etapy produkcji win białych, czerwonych i różowych; określa skutki wykorzystania m.in. temperatury fermentacji, ekstrakcji, beczki, fermentacji jabłkowo-mlekowej i dojrzewania.         | Test teoretyczny |
| Porównuje style win produkowanych z głównych międzynarodowych odmian winorośli.                                | Charakteryzuje Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Grigio/Pinot Gris, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir i Syrah/Shiraz; przyporządkowuje typowe regiony i porównuje wpływ pochodzenia na styl wina. | Test teoretyczny |
| Rozpoznaje style win produkowanych z ważnych regionalnie odmian winorośli.                                     | Przyporządkowuje wybrane odmiany do charakterystycznych regionów; rozpoznaje typowe cechy win oraz istotne określenia spotykane na etykietach.                                                                    | Test teoretyczny |
| Rozróżnia podstawowe metody produkcji i style win musujących oraz wzmacnianych.                                | Rozpoznaje różnice pomiędzy głównymi metodami produkcji win musujących; charakteryzuje m.in. Champagne, Cava, Prosecco i Asti oraz podstawowe style Sherry i Porto.                                               | Test teoretyczny |

| Efekty uczenia się                                                                                              | Kryteria weryfikacji                                                                                                                                                                                                     | Metoda walidacji                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Interpretuje informacje zawarte na etykiecie wina.                                                              | Rozpoznaje oznaczenia odnoszące się do pochodzenia, klasyfikacji, stylu i jakości oraz łączy je z przewidywanymi właściwościami wina.                                                                                    | Test teoretyczny                    |
| Stosuje uporządkowany sposób opisywania właściwości sensorycznych wina.                                         | Określa wygląd, intensywność i charakter aromatów, słodczy, kwasowość, taniny, alkohol, ciało, intensywność smaku i długość finiszu oraz formułuje ocenę jakości przy wykorzystaniu terminologii właściwej dla WSET SAT. | Obserwacja w warunkach symulowanych |
| Dobiera warunki przechowywania i serwowania wina oraz analizuje podstawowe zależności pomiędzy winem i potrawą. | Wskazuje odpowiednie warunki przechowywania i temperaturę serwowania; identyfikuje wpływ słodczy, kwasowości, soli, umami, ostrości i innych składników potrawy na percepcję wina.                                       | Test teoretyczny                    |

## Kwalifikacje

### Kwalifikacje niewłączone do ZSK

#### Uznane kwalifikacje

Pytanie 3. Czy dokument jest certyfikatem wydawanym przez międzynarodowe instytucje?

TAK

Strona internetowa Instytucji Certyfikującej: <https://www.wsetglobal.com/>

Strona internetowa Instytucji Walidującej: <https://www.wsetglobal.com/>

#### Informacje

|                                       |                                      |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Nazwa Podmiotu prowadzącego walidację | Wine & Spirit Education Trust (WSET) |
| Nazwa Podmiotu certyfikującego        | Wine & Spirit Education Trust (WSET) |

## Program

Biorąc pod uwagę warunki organizacyjne, wszystkie materiały niezbędne do realizacji usługi dostarczone zostaną przez organizatora. W celu przeprowadzenia szkolenia organizator zapewnia m.in. kieliszki, karafki, trybuszony, nalewaki oraz inne akcesoria sommelierskie wynikające z programu szkolenia. Gwarantując najwyższą jakość szkolenia organizator zapewnienia realizację programu w warunkach rzeczywistych, przygotowując do tego wynajętą salę restauracyjną - według wytycznych WSET. Charakter szkolenia zawiera się zarówno w teorii, jak i praktyce odnośnie do opisu i oceny wina według zasad SAT - z wykorzystaniem powyższych.

Szkolenie odbywa się w godzinach zegarowych, czyli 1 godzina szkolenia równa się 60 minut. Przerwy nie wliczają się do czasu trwania szkolenia.

Szkolenie oparte jest na ośmiu modułach.

**I Moduł:** Technika degustacji i łączenie wina z potrawami:

- zasady degustacji według WSET Level 2 SAT,
- ocena wyglądu wina,
- analiza aromatu,
- identyfikacja aromatów pierwotnych, wtórnych i trzeciorzędowych,
- ocena słodczy, kwasowości, tanin, alkoholu i ciała,
- intensywność smaku i długość finiszu,
- formułowanie oceny jakości,
- wpływ składników potraw na odbiór wina,
- słodczy, umami, kwasowość, sól, tłuszcz i ostrość,
- podstawowe zasady łączenia wina z potrawami.

**II Moduł:** Czynniki wpływające na produkcję win czerwonych. Pinot Noir i Zinfandel/Primitivo:

- wpływ klimatu i warunków środowiskowych na dojrzewanie winogron,
- podstawowe decyzje związane z uprawą i zbiorem,
- produkcja win czerwonych,
- ekstrakcja i jej znaczenie dla stylu wina,
- fermentacja alkoholowa,
- wykorzystanie różnych zbiorników fermentacyjnych i dojrzewających,
- wykorzystanie drewna dębowego,
- fermentacja jabłkowo-mlekowa,
- dojrzewanie w butelce,
- Pinot Noir – charakterystyka, regiony i style,
- Zinfandel/Primitivo – charakterystyka, regiony i style.

**III Moduł:** Czynniki wpływające na produkcję win białych, słodkich i różowych:

- produkcja win białych, różowych i słodkich,
- wpływ temperatury fermentacji na styl wina,
- fermentacja i dojrzewanie w różnych zbiornikach,
- fermentacja jabłkowo-mlekowa i dojrzewanie na osadzie,
- wykorzystanie drewna dębowego,
- koncentracja cukrów w winogronach,
- późny zbiór, botrytis i wykorzystanie przemrożonych winogron,
- Riesling,
- Chenin Blanc,
- Sémillon/Semillon,
- Furmint.

**IV Moduł:** Międzynarodowe i regionalne białe odmiany winorośli:

- Chardonnay,
- Sauvignon Blanc,
- Pinot Grigio/Pinot Gris,
- Gewurztraminer,
- Viognier,
- Albariño,
- wpływ klimatu i metod produkcji na styl win,
- najważniejsze regiony produkcji,
- oznaczenia geograficzne i określenia występujące na etykietach,
- porównywanie stylów i jakości win.

**V Moduł:** Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah/Shiraz:

- charakterystyka odmian,
- wpływ klimatu i warunków środowiskowych,
- wpływ uprawy i stopnia dojrzałości winogron,
- wpływ technik produkcji i dojrzewania,

- najważniejsze regiony Starego i Nowego Świata,
- oznaczenia geograficzne i określenia jakościowe,
- porównywanie stylów i jakości win,
- degustacja porównawcza.

**VI Moduł:** Regionalne czerwone odmiany winorośli:

- Gamay,
- Grenache/Garnacha,
- Tempranillo,
- Carmenère,
- Malbec,
- Pinotage,
- charakterystyka odmian,
- najważniejsze regiony ich uprawy,
- wpływ pochodzenia i metod produkcji na styl wina,
- interpretacja najważniejszych określeń występujących na etykietach.

**VII Moduł:** Regionalne białe i czerwone odmiany winorośli:

- odmiany białe: Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano,
- odmiany czerwone: Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese, Montepulciano,
- charakterystyka odmian,
- najważniejsze regiony ich uprawy,
- style i jakość produkowanych win,
- oznaczenia geograficzne i określenia jakościowe,
- degustacja porównawcza.

**VIII Moduł:** Wina musujące i wzmacniane:

- główne metody produkcji win musujących,
- metoda tradycyjna,
- metoda zbiornikowa/tankowa,
- Champagne,
- Cava,
- Prosecco,
- Asti,
- najważniejsze określenia stosowane na etykietach win musujących,
- zasady produkcji win wzmacnianych,
- Sherry,
- Porto,
- wpływ sposobu produkcji i dojrzewania na styl win wzmacnianych,
- najważniejsze określenia odnoszące się do stylu i jakości.

## Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 13

| Przedmiot / temat                                                                        | Typ aktywności | Prowadzący   | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| <div>1 z 13</div> <b>Sesja 1</b><br>– Technika degustacji oraz łączenie win z potrawami. | Zajęcia        | MAREK HENDEL | 14-11-2026            | 11:00               | 13:00               | 02:00         |

| Przedmiot / temat                                                                                                                              | Typ aktywności | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 2 z 13 -                                                                                                                                       | Przerwa        | -              | 14-11-2026            | 13:00               | 13:15               | 00:15         |
| 3 z 13 Sesja 2<br>– Czynniki wpływające na produkcję win czerwonych. Pinot Noir oraz Zinfandel/Pri mitivo.                                     | Zajęcia        | MAREK HENDEL   | 14-11-2026            | 13:15               | 15:15               | 02:00         |
| 4 z 13 Sesja 3<br>– Czynniki wpływające na produkcję win białych, słodkich i różowych. Riesling, Chenin Blanc, Sémillon/Semillon oraz Furmint. | Zajęcia        | MAREK HENDEL   | 15-11-2026            | 11:00               | 13:00               | 02:00         |
| 5 z 13 -                                                                                                                                       | Przerwa        | -              | 15-11-2026            | 13:00               | 13:15               | 00:15         |
| 6 z 13 Sesja 4<br>– Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio/Pinot Gris, Gewurztraminer, Viognier oraz Albariño.                              | Zajęcia        | MAREK HENDEL   | 15-11-2026            | 13:15               | 15:15               | 02:00         |
| 7 z 13 Sesja 5<br>– Merlot, Cabernet Sauvignon oraz Syrah/Shiraz.                                                                              | Zajęcia        | MATEUSZ PORĘBA | 21-11-2026            | 11:00               | 13:00               | 02:00         |
| 8 z 13 -                                                                                                                                       | Przerwa        | -              | 21-11-2026            | 13:00               | 13:15               | 00:15         |

| Przedmiot / temat                                                                                                      | Typ aktywności | Prowadzący     | Data realizacji zajęć | Godzina rozpoczęcia | Godzina zakończenia | Liczba godzin |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|-----------------------|---------------------|---------------------|---------------|
| 9 z 13 Sesja 6<br>– Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenère, Malbec oraz Pinotage.                            | Zajęcia        | MATEUSZ PORĘBA | 21-11-2026            | 13:15               | 15:15               | 02:00         |
| 10 z 13 Sesja 7<br>– Cortese, Garganega, Verdicchio, Fiano, Nebbiolo, Barbera, Corvina, Sangiovese oraz Montepulciano. | Zajęcia        | MATEUSZ PORĘBA | 22-11-2026            | 11:00               | 13:00               | 02:00         |
| 11 z 13 -                                                                                                              | Przerwa        | -              | 22-11-2026            | 13:00               | 13:15               | 00:15         |
| 12 z 13 Sesja 8<br>– Wina musujące oraz wina wzmacniane.                                                               | Zajęcia        | MATEUSZ PORĘBA | 22-11-2026            | 13:15               | 15:15               | 02:00         |
| 13 z 13 -                                                                                                              | Walidacja      | -              | 28-11-2026            | 11:00               | 12:00               | 01:00         |

## Podsumowanie

| Rodzaj godzin                        | Liczba godzin |
|--------------------------------------|---------------|
| Suma godzin zegarowych usługi        | 18:00         |
| w tym suma godzin zajęć              | 16:00         |
| w tym suma godzin walidacji          | 01:00         |
| w tym suma przerw                    | 01:00         |
| Suma godzin dydaktycznych bez przerw | 22:30         |

# Cennik

## Cennik

| Rodzaj ceny                                                                                                      | Cena         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto                                                                        | 2 999,00 PLN |
| Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 113 ust. 1 ustawy o VAT ze względu na wartość sprzedaży |              |
| Koszt przypadający na 1 uczestnika netto                                                                         | 2 999,00 PLN |
| Koszt osobogodziny brutto                                                                                        | 166,61 PLN   |
| Koszt osobogodziny netto                                                                                         | 166,61 PLN   |
| W tym koszt walidacji brutto                                                                                     | 1 000,00 PLN |
| W tym koszt walidacji netto                                                                                      | 1 000,00 PLN |
| W tym koszt certyfikowania brutto                                                                                | 499,00 PLN   |
| W tym koszt certyfikowania netto                                                                                 | 499,00 PLN   |

## Liczba godzin usługi

| Rodzaj godzin                   | Liczba godzin |
|---------------------------------|---------------|
| Liczba godzin zegarowych usługi | 18:00         |

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

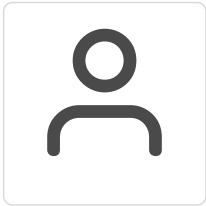
### MATEUSZ PORĘBA

Specjalista w dziedzinie wina i certyfikowany sommelier z wieloletnim doświadczeniem w branży gastronomicznej, handlowej i edukacyjnej. Pasja do kultury wina, ze szczególnym uwzględnieniem win portugalskich, towarzyszy mu od początku kariery zawodowej. Zdobywane przez lata kompetencje wykorzystuje, łącząc działalność handlową, edukacyjną i doradczą. Ukończył studia wyższe z zakresu doradztwa filozoficznego i coachingu, dzięki czemu wiedzę o winie uzupełnia kompetencjami w zakresie pracy z ludźmi, komunikacji oraz prowadzenia szkoleń i działań edukacyjnych.

Od ponad dziesięciu lat jest współzałożycielem i współwłaścicielem firmy „3 Sommelierów”, którą rozwija wspólnie ze swoimi partnerami biznesowymi. Od 2016 roku prowadzi również specjalistyczne punkty sprzedaży alkoholu w południowych dzielnicach Katowic, łącząc działalność handlową z edukacją konsumentów i popularyzacją kultury wina.



Posiada międzynarodowe kwalifikacje branżowe, w tym WSET Certified Educator, WSET 3 in Wines, Certificado de Vinhos de Portugal oraz Spanish Wine Scholar.



2 z 2

## MAREK HENDEL

Doświadczony ekonomista, pedagog oraz praktyk biznesu, łączący wiedzę akademicką z realiami rynku. Posiada stopień doktora nauk ekonomicznych w dyscyplinie ekonomia i finanse oraz bogate doświadczenie zarówno w działalności naukowej, jak i praktycznej. Jest autorem kilkudziesięciu publikacji naukowych oraz wystąpień konferencyjnych, w których podejmuje zagadnienia związane z rynkiem alkoholi, zachowaniami konsumentów, turystyką i rekreacją. Jako edukator z kwalifikacjami pedagogicznymi, od lat dzieli się swoją wiedzą z studentami uczelni wyższych, uczniami szkół gastronomicznych, ogólnokształcących, a także podczas otwartych spotkań dla miłośników wina i innych alkoholi.

Poza działalnością akademicką jest również praktykiem biznesu. Zarządzał małymi i dużymi specjalistycznymi punktami sprzedaży alkoholi, zdobywając dogłębną wiedzę na temat rynku, trendów konsumenckich oraz zarządzania produktami alkoholowymi. Od wielu lat prowadzi własną działalność gospodarczą – 3 Sommeliérów, firmę będącą liderem na rynku wydarzeń, usług edukacyjnych oraz szkoleń i consultingu. Na co dzień współpracuje z najbardziej prestiżowymi restauracjami na Śląsku.

Jego kompetencje sommelierskie potwierdzają prestiżowe certyfikaty, w tym: WSET Certified Educator, WSET 3 in Wines, French Wine Scholar, Spanish Wine Scholar, Italian Wine Scholar, Spanish Wine Specialist, MOOC Champagne czy Portugal Wines.

# Informacje dodatkowe

## Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Każdy uczestnik otrzymuje materiały edukacyjne przewidziane dla programu WSET Level 2 in Wines, materiały wspierające naukę i przygotowanie do egzaminu oraz dostęp do arkuszy wykorzystywanych podczas zajęć degustacyjnych.

W ramach szkolenia zapewniane są również próbki win dobrane do realizowanego programu oraz odpowiednie szkło degustacyjne ISO - według wytycznych WSET.

## Warunki uczestnictwa

Zajęcia prowadzone są w sali umożliwiającej realizację części teoretycznej oraz praktycznych ćwiczeń degustacyjnych. Każdy uczestnik ma zapewnione stanowisko degustacyjne, odpowiednie szkło, wodę oraz próbki win wykorzystywane podczas szkolenia.

Podczas części praktycznej wykorzystywana jest metodyka WSET Level 2 Systematic Approach to Tasting Wine (SAT).

## Informacje dodatkowe

Aby otrzymać zaświadczenie o zaliczeniu usługi rozwojowej - bez certyfikatu międzynarodowego WSET 2 in Wines, uczestnik musi wziąć udział w co najmniej 80% zajęć. Walidację efektów uczenia się wymaganych dla kwalifikacji WSET Level 2 in Wines stanowi egzamin przeprowadzony zgodnie z zasadami Wine & Spirit Education Trust. Egzamin ma formę zamkniętego testu obejmującego 50 pytań jednokrotnego wyboru i trwa 60 minut. Do uzyskania pozytywnego wyniku wymagane jest co najmniej 55% poprawnych odpowiedzi. Walidacja odbywa się w trybie rozdzielonym od procesu kształcenia, tj. osoba walidująca jest inną osobą niż Edukator WSET prowadzący zajęcia. Egzamin realizowany jest przez Approved Programme Provider 3 Sommeliérów zgodnie z procedurami WSET, gdzie ocena egzaminu teoretycznego i przyznawanie kwalifikacji (certyfikatu) pozostawione są osobom w siedzibie WSET w Londynie.

# Adres

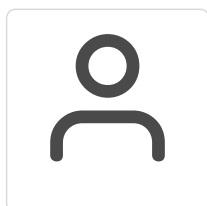
ul. Bażantów 6/3  
40-750 Katowice  
woj. śląskie

Szkolenie odbywa się w zatwierdzonej przez WSET, kameralnej sali wynajętej na wyłączność w Restauracji La Tavola.

## Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

# Kontakt



**Mateusz Poręba**

**E-mail** [biuro@3sommelierow.pl](mailto:biuro@3sommelierow.pl)

**Telefon** (+48) 531 127 400