

**Kurs WSET 3**

Numer usługi 2026/08/26/185340/3768044

4 700,00 PLN brutto

3 821,14 PLN netto

138,24 PLN brutto/h

112,39 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

76 ocen

📍 Warszawa
🏢 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 34:00 h
📅 25.01.2027 do 05.04.2027

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Dla pasjonatów wina z ukończonym WSET 2 (zalecane), dla profesjonalistów zajmujących się importem wina i decydowaniem o ofercie win w restauracjach i sklepach. Konieczny dla osób, które chcą prowadzić degustacje, uczyć oraz pisać/nagrywać materiały o winie.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	24-01-2027
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Kurs WSET 3 to najbardziej zaawansowany kurs wiedzy o winie dostępny na rynku.

Daje głęboką wiedzę o szczepach i regionach, ale także zrozumienie wpływu czynników naturalnych i decyzji winiarza na styl i jakość wina w omawianych ponad 80 przykładach win z najważniejszych regionów świata.

Kurs prowadzony jest w oparciu o materiały WSET GLOBAL.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Przeanalizujesz wszystkie kluczowe regiony i szczepy winiarskie świata, poznając ich charakterystyki i wpływ na produkcję win.	Uczestnik kursu będzie potrafił analizować kluczowe regiony i szczepy winiarskie świata, znając ich charakterystyki i wpływ na produkcję win.	Test teoretyczny
Zrozumiesz, jak czynniki geograficzne, klimatyczne i terroir wpływają na smak i jakość wina, a także na proces produkcji, dojrzewania i starzenia.	Uczestnik kursu będzie rozumiał jak czynniki geograficzne, klimatyczne i terroir wpływają na smak i jakość wina, a także na proces produkcji, dojrzewania i starzenia.	Test teoretyczny
Dowiesz się, jak te czynniki kształtują różne rodzaje win: musujące, spokojne i wzmocnione.	Uczestnik kursu będzie potrafił powiedzieć, jak różne czynniki kształtują różne rodzaje win: musujące, spokojne i wzmocnione.	Test teoretyczny
Zdobędziesz umiejętność rozumienia, wyjaśniania i opisywania stylów i jakości win, aby precyzyjnie je oceniać.	Uczestnik kursu Zdobędziesz umiejętność rozumienia, wyjaśniania i opisywania stylów i jakości win, aby móc precyzyjnie je oceniać.	Test teoretyczny
Rozwiniesz zdolności do rozróżniania win w degustacji w ciemno, stosując systematyczne podejście do degustacji (SAT).	Uczestnik kursu rozwinie zdolność do rozróżniania win w degustacji w ciemno, stosując systematyczne podejście do degustacji (SAT).	Obserwacja w warunkach rzeczywistych

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 wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?
- TAK

Program

Program

- 1. Wnikliwa analiza wszystkich istotnych regionów i szczepów winiarskich świata.
- 2. Poznanie kluczowych czynników wpływających na wino takich jak: geografia, klimat i terroir, sposoby produkcji, dojrzewanie/starzenie.
- 3. Zrozumienie wpływu tych czynników na wina musujące, spokojne i wzmocnione.
- 4. Zdobycie umiejętności rozumienia, wyjaśniania i opisywania stylu i jakości wina.
- 5. Zdobycie umiejętności rozróżniania wina na podstawie degustacji w ciemno z wykorzystaniem systematycznego podejścia do degustacji (SAT).

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 30 Wprowadzenie do kursu i technika degustacji	Zajęcia	Anna Fotowicz	25-01-2027	17:30	19:15	01:45
2 z 30 -	Przerwa	-	25-01-2027	19:15	19:45	00:30
3 z 30 Czynniki naturalne i wpływ człowieka na winnicę	Zajęcia	Anna Fotowicz	25-01-2027	19:45	21:00	01:15
4 z 30 Produkcja wina - wpływ producenta	Zajęcia	Anna Fotowicz	01-02-2027	17:30	19:15	01:45
5 z 30 -	Przerwa	-	01-02-2027	19:15	19:45	00:30
6 z 30 Białe wina z Niemiec, Austrii i Tokaju	Zajęcia	Anna Fotowicz	01-02-2027	19:45	21:00	01:15
7 z 30 Białe wina z Alzacji, Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux	Zajęcia	Anna Fotowicz	08-02-2027	17:30	19:15	01:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
8 z 30 -	Przerwa	-	08-02-2027	19:15	19:45	00:30
9 z 30 Białe wina z Alzacji, Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux cz. 2	Zajęcia	Anna Fotowicz	08-02-2027	19:45	21:00	01:15
10 z 30 Wina czerwone z Burgundii, Beaujolais oraz wina czerwone i białe z północnej Doliny Rodanu	Zajęcia	Anna Fotowicz	15-02-2027	17:30	19:15	01:45
11 z 30 -	Przerwa	-	15-02-2027	19:15	19:45	00:30
12 z 30 Wina czerwone i różowe z Bordeaux, południowo-zachodniej Francji i Doliny Loary	Zajęcia	Anna Fotowicz	15-02-2027	19:45	21:00	01:15
13 z 30 Wina czerwone, białe i różowe z południowej Doliny Rodanu i południowej Francji	Zajęcia	Anna Fotowicz	22-02-2027	17:30	19:15	01:45
14 z 30 -	Przerwa	-	22-02-2027	19:15	19:45	00:30
15 z 30 Białe i czerwone wina Hiszpanii	Zajęcia	Anna Fotowicz	22-02-2027	19:45	21:00	01:15
16 z 30 Wina Włoch	Zajęcia	Anna Fotowicz	01-03-2027	17:30	19:15	01:45
17 z 30 -	Przerwa	-	01-03-2027	19:15	19:45	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
18 z 30 Wina Portugalii i Grecji	Zajęcia	Anna Fotowicz	01-03-2027	19:45	21:00	01:15
19 z 30 Wina z USA, Chile, Argentyny	Zajęcia	Anna Fotowicz	08-03-2027	17:30	19:15	01:45
20 z 30 -	Przerwa	-	08-03-2027	19:15	19:45	00:30
21 z 30 Wina z RPA, Australii i Nowej Zelandii	Zajęcia	Anna Fotowicz	08-03-2027	19:45	21:00	01:15
22 z 30 wina musujące cz. 1	Zajęcia	Anna Fotowicz	15-03-2027	17:30	19:15	01:45
23 z 30 -	Przerwa	-	15-03-2027	19:15	19:45	00:30
24 z 30 wina musujące cz. 2	Zajęcia	Anna Fotowicz	15-03-2027	19:45	21:00	01:15
25 z 30 podsumowanie części teoretycznej	Zajęcia	Anna Fotowicz	22-03-2027	17:30	18:45	01:15
26 z 30 -	Przerwa	-	22-03-2027	18:45	19:00	00:15
27 z 30 podsumowanie części teoretycznej cz.2	Zajęcia	Anna Fotowicz	22-03-2027	19:00	20:30	01:30
28 z 30 -	Walidacja	-	05-04-2027	17:30	18:00	00:30
29 z 30 -	Przerwa	-	05-04-2027	18:00	18:30	00:30
30 z 30 -	Walidacja	-	05-04-2027	18:30	20:30	02:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	34:00

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma godzin zajęć	26:45
w tym suma godzin walidacji	02:30
w tym suma przerw	04:45
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	39:00

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, 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	4 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 821,14 PLN
Koszt osobogodziny brutto	138,24 PLN
Koszt osobogodziny netto	112,39 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	34:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



Anna Fotowicz

Doświadczenie branżowe

Brand manager, doradca ds. eksportu oraz specjalistka ds. strategii marketingowo-sprzedażowych w sektorze wina i alkoholi mocnych, z 11-letnim doświadczeniem zawodowym. Przez 10 lat związana z francuską agencją rządową Business France, wspierając rozwój zagraniczny producentów win i alkoholi. Od 2020 r. pracowała w centrali Business France w Paryżu, doradzając francuskim regionom winiarskim w tworzeniu i wdrażaniu strategii marketingowo-sprzedażowych na rynkach międzynarodowych (m.in. USA, Kanada, Chiny, Japonia, Australia, kraje UE). Obecnie pracuje w CEDC, odpowiadając za strategię marketingowe.

Certyfikowana WSET Level 4 Diploma (2022), edukator regionu Jerez (2019), absolwentka kursu Bordeaux w ramach OIV Master of Science in Wine Management (2016). Autorka publikacji branżowych oraz sędzia międzynarodowych konkursów winiarskich.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Wykładowczyni i edukatorka winiarska. Absolwentka studiów podyplomowych Collegium Civitas w Warszawie, gdzie obecnie prowadzi zajęcia z zakresu międzynarodowych rynków wina na kierunku „Wiedza o winie. Media, rynek, kultura”. Prowadzi szkolenia, degustacje edukacyjne i warsztaty tematyczne dla pasjonatów oraz profesjonalistów branży HoReCa. Łączy wiedzę teoretyczną z praktycznym doświadczeniem rynkowym, wspierając rozwój kompetencji zawodowych uczestników. Członkini Stowarzyszenia Kobiety i Wino oraz członkini wspierająca Stowarzyszenia Sommelierów Polskich.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik WSET Level 3 Award in Wines

Próbki win

„Zwolnione z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy o podatku od towarów i usług – usługa kształcenia zawodowego finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.”

Informacje dodatkowe

Wskazanie metod interaktywnych i aktywizujących prowadzenia usługi.

Kurs nie jest „tylko wykładem”, ale angażuje uczestników przez:

- **teorię z elementami dyskusji** – omawianie zagadnień, pytania i odpowiedzi, krótkie quizy,
- **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 krótkie quizy podsumowujące wiedzę.

Ocena efektów uczenia się odbywa się poprzez:

- obserwację aktywności uczestników podczas ćwiczeń degustacyjnych i dyskusji,
- egzamin końcowy dla WSET 3 - test + pytania otwarte + tasting - **osoba prowadząca walidację Szymon Milonas**

Adres

ul. ks. Ignacego Skorupki 5

00-546 Warszawa

woj. mazowieckie

sala szkoleniowa

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.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Szymon Milonas

E-mail kursy@winedukacja.pl

Telefon (+48) 574 428 227