



Kurs winiarski Spanish Wine Essentials - wina hiszpańskie

Numer usługi 2026/09/28/185340/3841511

2 275,50 PLN brutto

1 850,00 PLN netto

175,04 PLN brutto/h

142,31 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

WINEDUKACJA

SPÓŁKA Z

OGRANICZONĄ

ODPOWIEDZIALNOŚĆ

CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

82 oceny

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 13:00 h

📅 21.11.2026 do 05.12.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa skierowana jest do:

- **pracowników branży gastronomicznej** w tym sommelierów, kelnerów, managerów restauracji, barmanów,
- **pracowników branży winiarskiej**, importerów, sprzedawców specjalistycznych sklepów i wine barów,
- **początkujących edukatorów winiarskich**,
- **osób prywatnych**, które posiadają podstawową wiedzę o winie (na poziomie WSET 1 lub równoważnym) i chcą rozwinąć ją w kierunku win hiszpańskich.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

14

Data zakończenia rekrutacji

20-11-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa przygotowuje uczestnika do świadomej analizy, klasyfikowania i oceniania win hiszpańskich, z uwzględnieniem kluczowych regionów, szczepów, stylów, technik produkcji oraz czynników wpływających na charakter wina. Uczestnik będzie gotowy do zastosowania zdobytej wiedzy w pracy gastronomicznej, sprzedażowej oraz w dalszym profesjonalnym kształceniu (np. Spanish Wine Scholar).

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje główne regiony winiarskie Hiszpanii	opisuje cechy klimatyczne, glebowe i geograficzne regionów (Galicja, Rioja, Ribera del Duero, Priorat, La Mancha, Wyspy Kanaryjskie)	Test teoretyczny
	wyjaśnia, jak warunki terroir wpływają na styl i strukturę wina	Test teoretyczny
Rozróżnia kluczowe odmiany winorośli Hiszpanii	charakteryzuje najważniejsze odmiany (albariño, godello, mencia, tempranillo, verdejo, monastrell, bobal)	Test teoretyczny
	wskazuje typowe aromaty i profile smakowe każdej odmiany	Test teoretyczny
	klasyfikuje wina według apelacji i wymagań dojrzewania (np. Crianza, Reserva, Gran Reserva)	Test teoretyczny
	omawia techniki produkcji win musujących (Cava), win słodkich (Malaga) oraz wzmacnianych (Sherry)	Test teoretyczny
Ocenia wino na podstawie degustacji zgodnie z metodyką analityczną	analizuje wino pod kątem aromatu, struktury, balansu i finiszu	Obserwacja w warunkach symulowanych
	kreśla styl i pochodzenie degustowanego wina	Obserwacja w warunkach symulowanych
Dobiera wina hiszpańskie do gastronomii i kontekstu sprzedażowego	uzasadnia wybór wina do określonej potrawy lub okazji	Obserwacja w warunkach symulowanych
	proponuje alternatywy w oparciu o profil stylu i preferencje klienta	Obserwacja w warunkach symulowanych

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

Usługa szkoleniowa „Spanish Wine Essentials” została opracowana z myślą o osobach pracujących w branży gastronomicznej, w handlu winem oraz pasjonatach winiarstwa, którzy chcą pogłębić wiedzę o hiszpańskich regionach, odmianach winorośli, stylach i technikach produkcji. Program jest dostosowany do potrzeb uczestników posiadających podstawowy poziom wiedzy winiarskiej (np. WSET 1 lub równoważny), a jego realizacja umożliwia osiągnięcie efektów uczenia się w obszarze wiedzy, umiejętności i kompetencji społecznych, zgodnie z wytycznymi BUR.

Szkolenie obejmuje łącznie **12 godzin (zegarowych) dydaktycznych** i jest prowadzone w formie **stacjonarnej**. Proces kształcenia składa się z części teoretycznej oraz rozbudowanej części praktycznej opartej na degustacjach porównawczych 25 win. Uczestnicy pracują z materiałami szkoleniowymi, kartami degustacyjnymi i mapami regionów winiarskich. Zajęcia odbywają się w czterech modułach tematycznych.

W ramach usługi zapewnione są warunki organizacyjne umożliwiające prawidłowy przebieg szkolenia: indywidualne stanowiska degustacyjne wyposażone w kieliszki ISO, wodę, notatniki, spittoony oraz materiały edukacyjne. Szkolenie prowadzone jest w kameralnych grupach, co umożliwia indywidualne podejście do uczestników oraz aktywny udział w analizie sensorycznej.

Ramowy program obejmuje szczegółową tematykę szkolenia, liczbę godzin podzielonych na część teoretyczną i praktyczną oraz sposób realizacji zajęć. Program zawiera również informacje o organizacji procesu walidacji, który jest prowadzony podczas ostatniego spotkania i obejmuje:

- test teoretyczny,
- obserwację w warunkach symulowanych

Walidacja jest integralną częścią usługi i umożliwia ocenę osiągnięcia efektów uczenia się zgodnie z kryteriami opisanymi w Karcie Usługi.

Ramowy program:

Moduł 1

Wprowadzenie do hiszpańskiego winiarstwa

- system apelacji, geografia winiarska, metody degustacji analitycznej

Północno-Zachodnia Hiszpania – Galicja i DO Rueda

- albariño, godello, mencía, verdejo

- degustacja porównawcza

Ribera del Duero i DO Toro

- tempranillo, style i techniki produkcji

- degustacja

Moduł 2

Rioja – kluczowa apelacja Hiszpanii

- Crianza, Reserva, Gran Reserva

- style tradycyjne vs nowoczesne

- degustacja

Katalonia: Priorat, Montsant, Penedès, Cava

- terroir łupkowe, odmiany garnacha i cariñena

- metoda tradycyjna produkcji win musujących

- degustacja

Moduł 3

Południowa Hiszpania: La Mancha, Madrid, Jumilla, Utiel-Requena

- monastrell i bobal

- klimat kontynentalny a styl wina

- degustacja

Wyspy Kanaryjskie i Malaga

- gleby wulkaniczne i unikalne techniki uprawy

- wina słodkie z DO Malaga

- degustacja

Moduł 4

Sherry – wina wzmacniane Andaluzji

- system solera

Porównanie stylów: Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, PX

- degustacja

Walidacja efektów uczenia się.

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: 10 h

Liczba godzin praktycznych: 2 h

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 14

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 14 Moduł 1: Wprowadzenie do hiszpańskiego o winiarstwa	Zajęcia	Michał Stykowski	21-11-2026	10:00	11:00	01:00
2 z 14 Północno-Zachodnia Hiszpania – Galicja i DO Rueda	Zajęcia	Michał Stykowski	21-11-2026	11:00	12:00	01:00
3 z 14 -	Przerwa	-	21-11-2026	12:00	12:30	00:30
4 z 14 Ribera del Duero i DO Toro	Zajęcia	Michał Stykowski	21-11-2026	12:30	13:00	00:30
5 z 14 Moduł 2: Rioja – kluczowa apelacja Hiszpanii	Zajęcia	Michał Stykowski	22-11-2026	10:00	11:30	01:30
6 z 14 -	Przerwa	-	22-11-2026	11:30	12:00	00:30
7 z 14 Katalonia: Priorat, Montsant, Penedès, Cava	Zajęcia	Michał Stykowski	22-11-2026	12:00	13:00	01:00
8 z 14 Moduł 4: Sherry – wina wzmacniane Andaluzji	Zajęcia	Michał Stykowski	28-11-2026	10:00	11:30	01:30
9 z 14 -	Przerwa	-	28-11-2026	11:30	12:00	00:30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
10 z 14 Porównanie stylów: Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, PX	Zajęcia	Michał Stykowski	28-11-2026	12:00	13:00	01:00
11 z 14 Moduł 3: Południowa Hiszpania: La Mancha, Madrid, Jumilla, Utiel-Requena	Zajęcia	Michał Stykowski	29-11-2026	10:00	11:30	01:30
12 z 14 -	Przerwa	-	29-11-2026	11:30	12:00	00:30
13 z 14 Wyspy Kanaryjskie i Malaga	Zajęcia	Michał Stykowski	29-11-2026	12:00	13:00	01:00
14 z 14 -	Walidacja	-	05-12-2026	14:00	15:00	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	13:00
w tym suma godzin zajęć	10:00
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	02:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	14:30

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 2004 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	2 275,50 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 850,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	175,04 PLN
Koszt osobogodziny netto	142,31 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	13:00

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Michał Stykowski

Posiada specjalistyczne doświadczenie branżowe w sektorze winiarskim, ze szczególnym ukierunkowaniem na winiarstwo hiszpańskie. Jest absolwentem WSET Level 3 oraz pierwszym Polakiem posiadającym tytuł Spanish Wine Scholar. Dodatkowo posiada certyfikaty Spanish Wine Specialist oraz Rioja Wine Educator, potwierdzające zaawansowaną wiedzę w zakresie regionów winiarskich Hiszpanii, systemów apelacyjnych, szczepów winorośli i technik winifikacji. W ostatnich 5 latach aktywnie uczestniczył w działalności branżowej jako ekspert i sędzia konkursów winiarskich, w tym m.in. Bacchus Vini, co potwierdza praktyczne doświadczenie w ocenie jakości win oraz uznanie kompetencji w środowisku profesjonalnym. Równolegle w okresie ostatnich 5 lat realizował działalność dydaktyczną, prowadząc i współprowadząc specjalistyczne kursy oraz szkolenia z zakresu winiarstwa, w szczególności dotyczące win hiszpańskich. Zajęcia obejmowały zarówno część teoretyczną, jak i degustacje szkoleniowe, ukierunkowane na rozwój kompetencji zawodowych uczestników z branży winiarskiej, gastronomicznej i HoReCa. Doświadczenie dydaktyczne obejmuje również przygotowanie uczestników do egzaminów certyfikacyjnych, prowadzenie zajęć zgodnie z międzynarodowymi standardami edukacyjnymi oraz udział w procesach weryfikacji osiągnięcia efektów uczenia się.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

- 95-stronicowy podręcznik Spanish Wine Essentials (druk lub PDF)
- Mapy regionów winiarskich Hiszpanii

- Karty degustacyjne
- Prezentacja szkoleniowa

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

ul. ks. Ignacego Skorupki 5

00-546 Warszawa

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Szymon Milonas

E-mail kursy@winedukacja.pl

Telefon (+48) 574 428 227