



Kurs WSET 3

Numer usługi 2026/02/27/185340/3366538

4 700,00 PLN brutto

3 821,14 PLN netto

109,30 PLN brutto/h

88,86 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

57 ocen

📍 Warszawa
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 43:00 h
📅 28.09.2026 do 07.12.2026

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	27-09-2026
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	43
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie przygotowuje do samodzielnego analizowania stylu i jakości wina poprzez identyfikowanie szczepów, regionów winiarskich oraz czynników naturalnych i decyzji technologicznych wpływających na jego charakter. Uczestnik

po zakończeniu usługi klasyfikuje wina według pochodzenia i stylu, ocenia ich jakość z wykorzystaniem systematycznej metody degustacji oraz interpretuje zależności pomiędzy warunkami produkcji a cechami sensorycznymi wina.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje regiony i szczepy winiarskie świata oraz przyporządkowuje je do stylów win.	identyfikuje główne regiony winiarskie świata,	Test teoretyczny
	przyporządkowuje szczepy do regionów,	Test teoretyczny
	opisuje cechy charakterystyczne win dla danego regionu i szczepu,	Test teoretyczny
	rozdziela style win (spokojne, musujące, wzmacniane).	Test teoretyczny
	rozdziela czynniki klimatyczne, geograficzne i terroir	Test teoretyczny
Analizuje wpływ czynników naturalnych i technologicznych na styl i jakość wina.	wyjaśnia wpływ decyzji producenta na styl wina	Test teoretyczny
	interpretuje zależności między procesem produkcji a cechami sensorycznymi wina	Test teoretyczny
	porównuje wpływ różnych metod produkcji na jakość wina.	Test teoretyczny
Klasyfikuje wina według stylu, jakości oraz sposobu produkcji.	przyporządkowuje wina do kategorii	Test teoretyczny
	rozdziela poziomy jakości win,	Test teoretyczny
	klasyfikuje wina na podstawie opisu procesu produkcji	Test teoretyczny
	stosuje etapy degustacji (wygląd, aromat, smak),	Test teoretyczny
	opisuje cechy sensoryczne wina zgodnie z metodyką SAT	Test teoretyczny
	rozdziela wina na podstawie analizy sensorycznej,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	formułuje ocenę jakości wina.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocenia wina z wykorzystaniem systematycznej metody degustacji (SAT).		

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Formułuje wnioski dotyczące stylu i jakości wina na podstawie analizy sensorycznej i danych o produkcji.	łączy cechy sensoryczne z regionem i metodą produkcji,	Test teoretyczny
	uzasadnia ocenę jakości wina,	Test teoretyczny
	porównuje różne wina pod kątem stylu i jakości.	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 wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Usługa realizowana jest w formie szkolenia stacjonarnego obejmującego część teoretyczną oraz praktyczną (degustacyjną). Program został opracowany w oparciu o standard WSET Level 3 i obejmuje analizę regionów winiarskich świata, czynników wpływających na styl i jakość wina oraz praktyczne zastosowanie systematycznej metody degustacji (SAT).

PROGRAM SZCZEGÓŁOWY

część teoretyczna:

1. Wprowadzenie do kursu i techniki degustacji
2. Czynniki naturalne i wpływ człowieka na winnicę
3. Produkcja wina – wpływ producenta
4. Wina białe z Niemiec, Austrii i Tokaju
5. Wina białe z Alzacji, Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux
6. Wina czerwone z Burgundii i Beaujolais oraz wina północnej Doliny Rodanu
7. Wina czerwone i różowe z Bordeaux oraz Doliny Loary
8. Wina południowej Doliny Rodanu i południowej Francji

9. Wina Hiszpanii
10. Wina Włoch
11. Wina Portugalii i Grecji
12. Wina USA, Chile i Argentyny
13. Wina RPA, Australii i Nowej Zelandii
14. Wina musujące
15. Wina wzmacniane
16. Podsumowanie części teoretycznej

część praktyczna:

1. Degustacja win z zastosowaniem systematycznej metody SAT
2. Analiza sensoryczna win w oparciu o arkusze degustacyjne
3. Porównywanie stylów win na podstawie degustacji

Walidacja realizowana jest w formie:

- testu teoretycznego obejmującego wiedzę z zakresu regionów, szczepów, produkcji i klasyfikacji win,
- obserwacji w warunkach symulowanych

Metody walidacji:

- test teoretyczny (pytania zamknięte)
- obserwacja w warunkach symulowanych (degustacja)

Walidacja przeprowadzana jest przez osobę nieprowadzącą szkolenia, co zapewnia rozdzielenie procesu kształcenia i oceny

Warunki organizacyjne:

- Szkolenie realizowane jest w grupach 10–14 osób
- Każdy uczestnik posiada indywidualne stanowisko degustacyjne
- Stanowisko obejmuje: kieliszki degustacyjne ISO, wodę, materiały degustacyjne, arkusze ocen
- Zapewnione są próbki win zgodne z programem WSET
- Sala szkoleniowa wyposażona jest w projektor, ekran, flipchart
- Zapewnione są warunki neutralne sensorycznie (brak zapachów, odpowiednia wentylacja)
- Każdy uczestnik otrzymuje materiały szkoleniowe (podręcznik + arkusze degustacyjne)

organizacja walidacji:

- walidacja odbywa się po zakończeniu części dydaktycznej
- prowadzona jest przez osobę wyznaczoną (nieprowadzącą zajęć)
- obejmuje test teoretyczny oraz element praktyczny obserwacje w warunkach symulowanych

Informacje dodatkowe:

- Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych
- Przerwy są wyodrębnione w harmonogramie i nie są wliczane do czasu usługi

Część teoretyczna: 28 godzin dydaktycznych

Część praktyczna: 15 godzin dydaktycznych

Łączna liczba godzin usługi: 43 godziny dydaktyczne

Zajęcia praktyczne – degustacja win z zastosowaniem metody SAT

Czas trwania: 5 godzin dydaktycznych

Zajęcia praktyczne – analiza sensoryczna win z wykorzystaniem arkuszy degustacyjnych

Czas trwania: 5 godzin dydaktycznych

Zajęcia praktyczne – porównywanie stylów win na podstawie degustacji

Czas trwania: 5 godzin dydaktycznych

Część praktyczna realizowana jest w formie zajęć ujętych w harmonogramie usługi, obejmujących degustację win z zastosowaniem metody SAT, analizę sensoryczną win oraz porównywanie stylów win. Zajęcia praktyczne realizowane są jako odrębne bloki w harmonogramie usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 27

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 27 Wprowadzenie do kursu i technika degustacji-teoria	Anna Fotowicz	28-09-2026	17:30	19:15	01:45
2 z 27 Przerwa	Anna Fotowicz	28-09-2026	19:15	19:30	00:15
3 z 27 Czynniki naturalne i wpływ człowieka na winnicę-teoria	Anna Fotowicz	28-09-2026	19:30	21:05	01:35
4 z 27 Produkcja wina - wpływ producenta-teoria	Łukasz Wojnarowicz	05-10-2026	17:30	19:15	01:45
5 z 27 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	05-10-2026	19:15	19:30	00:15
6 z 27 Białe wina z Niemiec, Austrii i Tokaju- Analiza sensoryczna win – zastosowanie arkuszy degustacyjnych (praktyka)	Łukasz Wojnarowicz	05-10-2026	19:30	21:05	01:35
7 z 27 Wina czerwone z Burgundii, Beaujolais oraz północnej Doliny Rodanu (część teoretyczna)	Łukasz Wojnarowicz	12-10-2026	17:30	19:15	01:45
8 z 27 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	12-10-2026	19:15	19:30	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
9 z 27 Analiza sensoryczna win z wykorzystaniem arkuszy degustacyjnych (zajęcia praktyczne)	Łukasz Wojnarowicz	12-10-2026	19:30	21:05	01:35
10 z 27 Degustacja win z zastosowaniem systematycznej metody SAT – ćwiczenia praktyczne (analiza porównawcza)	Łukasz Wojnarowicz	19-10-2026	17:30	18:30	01:00
11 z 27 Porównywanie stylów win na podstawie degustacji – zajęcia praktyczne (degustacja porównawcza)	Łukasz Wojnarowicz	19-10-2026	18:30	19:15	00:45
12 z 27 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	19-10-2026	19:15	19:30	00:15
13 z 27 Wina czerwone i różowe z Bordeaux oraz Doliny Loary (część teoretyczna)	Łukasz Wojnarowicz	19-10-2026	19:30	21:05	01:35

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
14 z 27 Wina czerwone, białe i różowe z południowej Doliny Rodanu i południowej Francji,(część teoretyczna) Analiza sensoryczna win z wykorzystaniem arkuszy degustacyjnych (zajęcia praktyczne)	Łukasz Wojnarowicz	26-10-2026	17:30	19:15	01:45
15 z 27 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	26-10-2026	19:15	19:30	00:15
16 z 27 Białe i czerwone wina Hiszpanii -teoria	Łukasz Wojnarowicz	26-10-2026	19:30	21:05	01:35
17 z 27 Wina Włoch-teoria	Łukasz Wojnarowicz	02-11-2026	17:30	19:15	01:45
18 z 27 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	02-11-2026	19:15	19:30	00:15
19 z 27 Wina Portugalii i Grecji-teoria	Łukasz Wojnarowicz	02-11-2026	19:30	21:05	01:35
20 z 27 Wina z USA, Chile, Argentyny	Łukasz Wojnarowicz	09-11-2026	17:30	19:15	01:45
21 z 27 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	09-11-2026	19:15	19:30	00:15
22 z 27 Wina z RPA, Australii i Nowej Zelandii	Łukasz Wojnarowicz	09-11-2026	19:30	21:05	01:35
23 z 27 Powtórki i wina musujące	Łukasz Wojnarowicz	16-11-2026	17:30	19:15	01:45
24 z 27 Przerwa	Łukasz Wojnarowicz	16-11-2026	19:15	19:30	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
25 z 27 Powtórki i wina wzmocnione, porównywanie stylów win na podstawie degustacji	Łukasz Wojnarowicz	16-11-2026	19:30	21:05	01:35
26 z 27 Podsumowanie części teoretycznej	Łukasz Wojnarowicz	23-11-2026	17:30	20:15	02:45
27 z 27 Walidacja - test teoretyczny, obserwacja w warunkach symulowanych	-	07-12-2026	17:30	20:20	02:50

Cennik

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	109,30 PLN
Koszt osobogodziny netto	88,86 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2

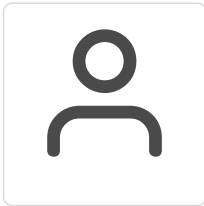


1 z 2

Łukasz Wojnarowicz

osoba prowadząca usługę. W okresie ostatnich 5 lat prowadził działalność zawodową w obszarze edukacji winiarskiej, importu i oceny win, realizując szkolenia, degustacje edukacyjne oraz zajęcia dydaktyczne z zakresu wiedzy o winie dla uczestników indywidualnych i profesjonalistów branży. W ostatnich 5 latach wykonywał również zadania związane z pracą edukatora i egzaminatora WSET, prowadzeniem zajęć w WinEdukacji oraz działalnością wykładową, a także uczestniczył w ocenie

win podczas międzynarodowych konkursów winiarskich. Posiada kwalifikacje nabyte w okresie ostatnich 5 lat, w tym kwalifikacje WA – Weinakademiker, WSET Diploma zdany w Weinakademie w Rust, z dodatkowym wyróżnieniem od Hochschule Geisenheim, oraz kwalifikacje certyfikowanego edukatora i egzaminatora WSET. Doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR oraz kwalifikacje nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.



2 z 2

Anna Fotowicz

Anna Fotowicz – osoba prowadząca usługę. W okresie ostatnich 5 lat prowadziła działalność zawodową w obszarze rynku wina, edukacji winiarskiej oraz strategii marketingowo-sprzedażowych dla sektora wina i alkoholi mocnych, w tym realizowała działania doradcze i szkoleniowe dotyczące regionów winiarskich, stylów win oraz międzynarodowych rynków wina. W ostatnich 5 latach prowadziła szkolenia, degustacje edukacyjne i warsztaty tematyczne dla pasjonatów wina oraz profesjonalistów branży HoReCa, a także zajęcia dydaktyczne z zakresu międzynarodowych rynków wina. Posiada kwalifikacje nabyte w okresie ostatnich 5 lat, w tym certyfikat WSET Level 4 Diploma uzyskany w 2022 roku, a także kwalifikacje i doświadczenie wykorzystywane w prowadzeniu zajęć z zakresu wiedzy o winie, analizy stylów win oraz oceny ich jakości.

doświadczenie zawodowe zdobyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR oraz kwalifikacje nabyte nie wcześniej niż 5 lat przed datą publikacji usługi w BUR.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik WSET Level 3 Award in Wines

Próbki win

Informacje dodatkowe

Po ukończeniu kursu uczestnik otrzyma zaświadczenie o jego ukończeniu.

Warunkiem otrzymania zaświadczenia o ukończeniu usługi jest obecność na minimum 80% zajęć.

Obecność na szkoleniu będzie potwierdzana na liście obecności sporządzanej każdego dnia szkolenia.

Po zdanych egzaminie uczestnik otrzyma certyfikat potwierdzający nabyte kompetencje.

Usługa zwolniona z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U.2004 nr 54 poz. 535 z późn. zm.), jeśli jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

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