



## Kurs winiarski - WSET 2

Numer usługi 2026/03/24/185340/3432508

**3 500,00 PLN** brutto

2 845,53 PLN netto

120,69 PLN brutto/h

98,12 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

WINEDUKACJA  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

57 ocen

📍 Warszawa  
🏠 Usługa szkoleniowa  
📄 stacjonarna  
🕒 29:00 h  
📅 09.05.2026 do 23.05.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	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.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	6
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	14
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	08-05-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	29
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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 wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

## Program

Szkolenie obejmuje 29 godzin dydaktyczne realizowane 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.

Ramowy program:

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 dydaktyczne**. Wykorzystywane metody walidacyjne to: test teoretyczny

### CZAS TRWANIA SZKOLENIA

Liczba godzin zawiera również proces walidacji, lekcje prowadzone są w systemie 45 min.

Wymagane jest 80% uczestnictwa na zajęciach potwierdzeniem jest lista obecności.

Przerwy nie są wliczone w czas usługi rozwojowej:

Liczba godzin teoretycznych: 17h

Liczba godzin praktycznych: 12h

### 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	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 20</b> Wprowadzenie do kursu WSET 2	Krzysztof Sajnog	09-05-2026	10:00	10:45	00:45
<b>2 z 20</b> Kalibracja palety – degustacja wstępna	Krzysztof Sajnog	09-05-2026	10:45	12:15	01:30
<b>3 z 20</b> przerwa	Krzysztof Sajnog	09-05-2026	12:15	12:30	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>4 z 20</b> Czynniki wpływające na jakość i smak win	Krzysztof Sajnog	09-05-2026	12:30	13:30	01:00
<b>5 z 20</b> Metody produkcji wina	Krzysztof Sajnog	09-05-2026	13:30	14:30	01:00
<b>6 z 20</b> Wina różowe – teoria i degustacja	Krzysztof Sajnog	09-05-2026	14:30	15:25	00:55
<b>7 z 20</b> Wina różowe – teoria i degustacja cd.	Łukasz Wojnarowicz	10-05-2026	10:00	10:45	00:45
<b>8 z 20</b> Wina musujące – teoria i degustacja	Łukasz Wojnarowicz	10-05-2026	10:45	12:15	01:30
<b>9 z 20</b> przerwa	Łukasz Wojnarowicz	10-05-2026	12:15	12:30	00:15
<b>10 z 20</b> Białe szczepy świata – część 1 i 2	Łukasz Wojnarowicz	10-05-2026	12:30	14:00	01:30
<b>11 z 20</b> Białe szczepy regionalne – teoria i degustacja	Łukasz Wojnarowicz	10-05-2026	14:00	15:25	01:25
<b>12 z 20</b> Dwa najważniejsze czerwone szczepy świata – porównanie	Wojciech Szczypiński	16-05-2026	10:00	11:30	01:30
<b>13 z 20</b> Wina słodkie – metody produkcji i degustacja	Wojciech Szczypiński	16-05-2026	11:30	13:00	01:30
<b>14 z 20</b> przerwa	Wojciech Szczypiński	16-05-2026	13:00	13:15	00:15
<b>15 z 20</b> Czerwone szczepy Starego i Nowego Świata	Wojciech Szczypiński	16-05-2026	13:15	15:25	02:10

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>16 z 20</b> Pairing wina i jedzenia – zasady i przykłady	Aleksandra Harabasz	17-05-2026	10:00	10:45	00:45
<b>17 z 20</b> Trzy ważne czerwone szczepy świata – degustacja porównawcza	Aleksandra Harabasz	17-05-2026	10:45	12:15	01:30
<b>18 z 20</b> przerwa	Aleksandra Harabasz	17-05-2026	12:15	12:30	00:15
<b>19 z 20</b> Wina wzmacniane – teoria i degustacja	Aleksandra Harabasz	17-05-2026	12:30	15:30	03:00
<b>20 z 20</b> Walidacja test teoretyczny	-	23-05-2026	15:00	16:00	01:00

## Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania w wysokości co najmniej 70% przysługuje Tobie zwolnienie z podatku VAT

### Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	3 500,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	2 845,53 PLN
Koszt osobogodziny brutto	120,69 PLN
Koszt osobogodziny netto	98,12 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 5



1 z 5



## Łukasz Wojnarowicz

W okresie ostatnich 5 lat trener aktywnie działa w branży winiarskiej jako dziennikarz magazynu Czas Wina, specjalizując się w zagadnieniach enologii, kultury wina oraz trendów rynkowych. W tym czasie pełnił również funkcję sędziego na międzynarodowych konkursach winiarskich, dokonując oceny próbek zgodnie z profesjonalnymi standardami degustacyjnymi. Dodatkowo, w ciągu ostatnich 5 lat utrzymuje stałą współpracę środowiskową i branżową w obszarze edukacji winiarskiej.

Kwalifikacje (nabyte w ostatnich 5 latach)

W okresie ostatnich 5 lat uzyskał kwalifikacje potwierdzające ekspercki poziom kompetencji w branży, w tym ukończył prestiżowy program Diploma in Wines and Spirits oraz uzyskał tytuł Weinakademiker nadawany przez Weinakademie Österreich w Rust.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności (ostatnie 5 lat)

W okresie ostatnich 5 lat prowadzi zajęcia dydaktyczne jako wykładowca na studiach podyplomowych w Collegium Civitas (m.in. enologia, analiza sensoryczna, regiony winiarskie świata). Jako trener pracuje z uczestnikami na różnych poziomach zaawansowania – od osób początkujących po kandydatów przygotowujących się do egzaminów międzynarodowych. Weryfikację efektów uczenia się realizuje poprzez degustacje analityczne, testy wiedzy oraz ćwiczenia praktyczne, zgodnie ze standardami stosowanymi w międzynarodowych szkoleniach winiarskich.

Dostawca usługi posiada dokumenty potwierdzające wskazane doświadczenie i kwalifikacje



2 z 5

## Wojciech Szczypiński

W okresie ostatnich 5 lat trener rozwija kompetencje w obszarze winiarskim, łącząc wiedzę enologiczną z doświadczeniem zawodowym w agencji reklamowej obsługującej klientów z sektora alkoholi premium. Prowadzi także autorski blog o winie, w którym popularyzuje kulturę winiarską oraz analizuje aktualne trendy rynkowe. W okresie ostatnich 5 lat uzyskał kwalifikację WSET Level 3 Award in Wines (z wyróżnieniem). Aktualnie przygotowuje się do rozpoczęcia nauki na poziomie WSET Level 4 Diploma in Wines. W ciągu ostatnich pięciu lat prowadzi szkolenia oraz degustacje tematyczne, pracując zarówno z osobami początkującymi, jak i uczestnikami przygotowującymi się do certyfikacji winiarskiej. Uczy analizy sensorycznej, stylów wina, podstaw enologii oraz świadomego podejścia do degustacji. Kompetencje uczestników weryfikuje poprzez degustacje analityczne, testy wiedzy oraz ćwiczenia praktyczne oparte na standardach WSET. Dostawca usługi posiada dokumenty potwierdzające kwalifikacje i doświadczenie



3 z 5

## Aleksandra Harabasz

Doświadczona sommelierka, której doświadczenie zawodowe oraz kwalifikacje w obszarze wina i serwisu zostały zdobyte i rozwijane w okresie ostatnich 5 lat (nie wcześniej niż 5 lat przed datą wprowadzenia danych do oferowanej usługi), w tym w renomowanych restauracjach w Polsce oraz w Kopenhadze – w restauracji Geranium (wyróżnionej gwiazdkami Michelin). W tym okresie uzyskała i/lub potwierdziła kwalifikacje międzynarodowe: WSET Level 3 Award in Wines oraz WSET Level 3 in Spirits (z wyróżnieniem), a także certyfikację Court of Master Sommeliers – Advanced. Specjalizuje się w łączeniu wiedzy sensorycznej z nowoczesnym podejściem do serwisu i kultury wina.

W okresie ostatnich 5 lat prowadzi szkolenia i warsztaty z zakresu degustacji, serwisu, food & wine pairing oraz komunikacji sensorycznej, pracując zarówno z branżą HoReCa, jak i z osobami

prywatnymi przygotowującymi się do certyfikacji winiarskiej. Weryfikuje efekty uczenia się uczestników poprzez degustacje analityczne, zadania praktyczne i testy wiedzy zgodne ze standardami WSET oraz Court of Master Sommeliers. Dostawca usługi posiada dokumenty potwierdzające wskazane doświadczenie i kwalifikacje



4 z 5

### Krzysztof Sajnog

Absolwent WSET Level 3 Award in Wines (z wyróżnieniem) oraz studiów podyplomowych z enoturystyki na Collegium Civitas – kwalifikacje uzyskane w ciągu ostatnich 5 lat. W tym okresie ukończył również certyfikowane programy: Spanish Wine Scholar, French Wine Scholar oraz Italian Wine Scholar (z wyróżnieniem). W ostatnich latach systematycznie rozwija kompetencje enologiczne poprzez wyjazdy studyjne i degustacje w kluczowych regionach winiarskich Europy (m.in. Hiszpania, Grecja, Węgry). Jest autorem aktualnych opracowań i materiałów edukacyjnych popularyzujących kulturę wina oraz analityczne podejście do degustacji i interpretacji terroir.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności (zdobyte nie wcześniej niż 5 lat)

W ciągu ostatnich 5 lat prowadzi zajęcia, konsultacje oraz przygotowanie do egzaminów winiarskich, w tym szkolenia z zakresu analizy sensorycznej, stylów wina, klasyfikacji regionów Europy oraz interpretacji czynników wpływających na jakość wina. W pracy trenerskiej łączy wiedzę teoretyczną z praktyką degustacyjną, a kompetencje uczestników weryfikuje poprzez sesje degustacyjne, testy wiedzy oraz analizę przypadków – zgodnie ze standardami programów międzynarodowych.

Dostawca usługi posiada dokumenty potwierdzające wskazane kwalifikacje i doświadczenie



5 z 5

### Krystian Blejder

Doświadczenie branżowe

Doświadczony sommelier, absolwent WSET Level 3 Award in Wines z wyróżnieniem oraz student zaawansowanego programu WSET Diploma in Wines. Aktywnie zgłębia tematykę winiarską – od procesów produkcji wina, przez klasyfikacje winnic Europy, po zagadnienia związane z ekologiczną i organiczną certyfikacją. Autor w dziale Akademia Wina kwartalnika Trybuszon, gdzie regularnie publikuje artykuły edukacyjne. Jego kwalifikacje i wiedza są systematycznie aktualizowane w ciągu ostatnich 5 lat. Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Prowadzi warsztaty tematyczne oraz kursy WSET 1 i WSET 2 w Poznaniu, szkoląc zarówno początkujących miłośników wina, jak i osoby przygotowujące się do certyfikacji międzynarodowej. W pracy dydaktycznej kładzie nacisk na rozwój umiejętności degustacyjnych, poprawność techniczną oceny sensorycznej oraz zrozumienie procesów produkcji i stylów wina. Weryfikuje efekty uczenia się uczestników poprzez degustacje egzaminacyjne, ćwiczenia analityczne oraz praktyczne zadania zgodne ze standardami WSET.

## 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

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](mailto:kursy@winedukacja.pl)

**Telefon** (+48) 574 428 227