



## Kurs winiarski - WSET 2

Numer usługi 2026/04/30/185340/3526021

**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

📍 Wrocław

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 29:00 h

📅 06.06.2026 do 21.06.2026

## Informacje podstawowe

**Kategoria**

Inne / Gastronomia

**Grupa docelowa usługi**

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.

**Minimalna liczba uczestników**

6

**Maksymalna liczba uczestników**

14

**Data zakończenia rekrutacji**

05-06-2026

**Forma prowadzenia usługi**

stacjonarna

**Liczba godzin usługi**

29

**Podstawa uzyskania wpisu do BUR**

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
	rozdziela 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 metodologię 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 prowadzony 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**

### **Dwa najważniejsze czerwone szczepy świata – porównanie**

### **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
- Madeir

### 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	Michał Zuber	06-06-2026	10:00	10:45	00:45
<b>2 z 20</b> Kalibracja palety – degustacja wstępna	Michał Zuber	06-06-2026	10:45	12:15	01:30
<b>3 z 20</b> Przerwa	Michał Zuber	06-06-2026	12:15	12:30	00:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
4 z 20 Czynniki wpływające na jakość i smak wina	Michał Zuber	06-06-2026	12:30	13:30	01:00
5 z 20 Metody produkcji	Michał Zuber	06-06-2026	13:30	14:30	01:00
6 z 20 Wina różowe – teoria i degustacja	Michał Zuber	06-06-2026	14:30	15:30	01:00
7 z 20 Wina różowe – teoria i degustacja cd.	Michał Zuber	07-06-2026	10:00	10:45	00:45
8 z 20 Wina musujące – teoria i degustacja	Michał Zuber	07-06-2026	10:45	12:15	01:30
9 z 20 Przerwa	Michał Zuber	07-06-2026	12:15	12:30	00:15
10 z 20 Białe szczepy świata – część 1 i 2	Michał Zuber	07-06-2026	12:30	14:00	01:30
11 z 20 Białe szczepy regionalne – teoria i degustacja	Michał Zuber	07-06-2026	14:00	15:30	01:30
12 z 20 Dwa najważniejsze czerwone szczepy świata – porównanie	Michał Zuber	13-06-2026	10:00	11:30	01:30
13 z 20 Wina słodkie – metody produkcji i degustacja	Michał Zuber	13-06-2026	11:30	13:00	01:30
14 z 20 Przerwa	Michał Zuber	13-06-2026	13:00	13:15	00:15
15 z 20 Czerwone szczepy Starego i Nowego Świata	Michał Zuber	13-06-2026	13:15	15:30	02:15

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>16 z 20</b> Pairing wina i jedzenia – zasady i przykłady	Michał Zuber	14-06-2026	10:00	10:45	00:45
<b>17 z 20</b> Trzy ważne czerwone szczepy świata – degustacja porównawcza	Michał Zuber	14-06-2026	10:45	12:15	01:30
<b>18 z 20</b> Przerwa	Michał Zuber	14-06-2026	12:15	12:30	00:15
<b>19 z 20</b> Wina wzmacniane – teoria i degustacja	Michał Zuber	14-06-2026	12:30	15:30	03:00
<b>20 z 20</b> Walidacja test teoretyczny	-	21-06-2026	10:00	11:00	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: 1

**1 z 1**

**Michał Zuber**



#### Doświadczenie branżowe

Absolwent WSET Level 3 Award in Wines, obecnie przygotowujący się do WSET Level 4 Diploma in Wines. Członek Stowarzyszenia Sommelierów Polskich, aktywnie zaangażowany w rozwój kultury winiarskiej. Specjalizuje się w winach włoskich oraz winach wzmacnianych, zgłębiając ich historię, style i metody produkcji. Swoją wiedzę poszerza poprzez podróże do regionów winiarskich oraz stałe samokształcenie w obszarze enologii i degustacji analitycznej.

#### Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Prowadzi degustacje oraz szkolenia winiarskie we Wrocławiu, pracując zarówno z pasjonatami wina, jak i osobami przygotowującymi się do certyfikacji WSET. W ciągu ostatnich 5 lat przeprowadził kilkanaście szkoleń WSET na poziomach podstawowych i średniozaawansowanych.

W pracy szkoleniowej kładzie nacisk na rozwój umiejętności degustacyjnych, zrozumienie stylów win oraz czynników wpływających na ich jakość. Weryfikuje efekty uczenia się uczestników poprzez degustacje analityczne, testy wiedzy oraz ćwiczenia praktyczne 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. Łaciarska 4  
50-104 Wrocław  
woj. dolnośląskie

### 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