



## Kurs WSET 3

Numer usługi 2026/04/30/185340/3526105

4 700,00 PLN brutto

3 821,14 PLN netto

130,56 PLN brutto/h

106,14 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

WINEDUKACJA  
SPÓŁKA Z  
OGRANICZONĄ  
ODPOWIEDZIALNOŚ  
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

57 ocen

📍 Wrocław

🏠 Usługa szkoleniowa

📄 stacjonarna

🕒 36:00 h

📅 26.09.2026 do 24.10.2026

## Informacje podstawowe

<b>Kategoria</b>	Inne / Gastronomia
<b>Grupa docelowa usługi</b>	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.
<b>Minimalna liczba uczestników</b>	10
<b>Maksymalna liczba uczestników</b>	14
<b>Data zakończenia rekrutacji</b>	25-09-2026
<b>Forma prowadzenia usługi</b>	stacjonarna
<b>Liczba godzin usługi</b>	36
<b>Podstawa uzyskania wpisu do BUR</b>	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



Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozwija zdolności do rozróżniania win w degustacji w ciemno, stosując systematyczne podejście do degustacji (SAT).	<ul style="list-style-type: none"> <li>☒ Stosuje Systematyczne Podejście do Degustacji (SAT) w praktyce podczas degustacji w ciemno.</li> <li>☒ Identyfikuje kluczowe cechy wizualne, aromatyczne i smakowe wina bez wiedzy o jego pochodzeniu.</li> <li>☒ Dokonuje spójnego i trafnego rozróżniania win w degustacji w ciemno.</li> <li>☒ Formułuje wnioski na temat wina (np. możliwy szczep, region, wiek) na podstawie wyłącznie oceny sensorycznej.</li> </ul>	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. Zdobywanie umiejętności rozumienia, wyjaśniania i opisywania stylu i jakości wina.
5. Zdobywanie umiejętności rozróżniania wina na podstawie degustacji w ciemno z wykorzystaniem systematycznego podejścia do degustacji (SAT).

# Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 24

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
<b>1 z 24</b> Wprowadzenie do kursu i technika degustacji	Anna Fotowicz	26-09-2026	10:00	12:00	02:00
<b>2 z 24</b> Przerwa	Anna Fotowicz	26-09-2026	12:00	12:15	00:15
<b>3 z 24</b> Czynniki naturalne i wpływ człowieka na winnicę	Anna Fotowicz	26-09-2026	12:15	14:15	02:00
<b>4 z 24</b> Wpływ człowieka na winiarnię	Anna Fotowicz	26-09-2026	14:15	16:30	02:15
<b>5 z 24</b> Białe wina z Alzacji, Niemiec, Austrii i Tokaju	Anna Fotowicz	27-09-2026	10:00	12:00	02:00
<b>6 z 24</b> Przerwa	Anna Fotowicz	27-09-2026	12:00	12:15	00:15
<b>7 z 24</b> Białe wina z Burgundii, Doliny Loary i Bordeaux	Anna Fotowicz	27-09-2026	12:15	14:15	02:00
<b>8 z 24</b> Przerwa	Anna Fotowicz	27-09-2026	14:15	14:30	00:15
<b>9 z 24</b> Wina czerwone i różowe z Bordeaux, południowo zachodniej Francji i Doliny Loary"	Anna Fotowicz	27-09-2026	14:30	16:30	02:00
<b>10 z 24</b> Wina czerwone z Burgundii, Beaujolais oraz wina czerwone i białe z północnej Doliny Rodanu"	Anna Fotowicz	03-10-2026	10:00	12:00	02:00

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 24 Przerwa	Anna Fotowicz	03-10-2026	12:00	12:15	00:15
12 z 24 Wina czerwone, białe i różowe z południowej Doliny Rodanu i południowej Francji"	Anna Fotowicz	03-10-2026	12:15	14:15	02:00
13 z 24 Przerwa	Anna Fotowicz	03-10-2026	14:15	14:30	00:15
14 z 24 Białe i czerwone wina Hiszpanii	Anna Fotowicz	03-10-2026	14:30	16:30	02:00
15 z 24 5 Wina Portugalii i Grecji	Anna Fotowicz	04-10-2026	10:00	12:00	02:00
16 z 24 Przerwa	Anna Fotowicz	04-10-2026	12:00	12:15	00:15
17 z 24 Wina Włoch	Anna Fotowicz	04-10-2026	12:15	14:15	02:00
18 z 24 Przerwa	Anna Fotowicz	04-10-2026	14:15	14:30	00:15
19 z 24 Wina z USA, Chile, Argentyny	Anna Fotowicz	04-10-2026	14:30	16:30	02:00
20 z 24 Wina z RPA, Australii i Nowej Zelandii	Anna Fotowicz	10-10-2026	10:00	11:30	01:30
21 z 24 Przerwa	Anna Fotowicz	10-10-2026	11:30	11:45	00:15
22 z 24 Wina musujące i wzmocnione	Anna Fotowicz	10-10-2026	11:45	14:00	02:15
23 z 24 Próbnny egzamin	-	11-10-2026	10:00	13:00	03:00
24 z 24 Egzamin	-	24-10-2026	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	4 700,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 821,14 PLN
Koszt osobogodziny brutto	130,56 PLN
Koszt osobogodziny netto	106,14 PLN

## Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

**Anna Fotowicz**

Absolwentka WSET 3 z wyróżnieniem oraz WSET Diploma in Wines.

## Informacje dodatkowe

### Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik WSET Level 3 Award in Wines

Próbki win

## Adres

ul. Łaciarska 4  
50-104 Wrocław  
woj. dolnośląskie  
sala szkoleniowa

### 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