



Kurs French Wine Scholar - Wine Scholar Guild

Numer usługi 2026/05/18/185340/3566415

4 400,01 PLN brutto

3 577,24 PLN netto

154,39 PLN brutto/h

125,52 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRA NICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

82 oceny

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)

👥 Zajęcia grupowe

🕒 28:30 h

📅 14.01.2027 do 18.03.2027

Informacje podstawowe

Kategoria	Inne / Gastronomia
Grupa docelowa usługi	Kurs przeznaczony dla osób zajmujących się profesjonalnie winem, jedzeniem, czy kulturą francuską, dla prawdziwych pasjonatów i miłośników win francuskich, kultury francuskiej oraz dla przedstawicieli branży gastronomicznej i winiarskiej, którzy chcą wyspecjalizować swoją wiedzę w kierunku win francuskich.
Minimalna liczba uczestników	10
Maksymalna liczba uczestników	14
Data zakończenia rekrutacji	13-01-2027
Forma prowadzenia usługi	mieszana (stacjonarna połączona z usługą zdalną w czasie rzeczywistym)
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Znak Jakości Małopolskich Standardów Usług Edukacyjno-Szkoleniowych (MSUES) - wersja 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Usługa szkoleniowa przygotowuje uczestnika do samodzielnej, pogłębionej analizy i interpretacji win francuskich poprzez zrozumienie wpływu historii, klimatu, terroir, szczepów oraz technik winifikacji na styl, jakość i klasyfikację win we Francji.

Uczestnik po zakończeniu szkolenia będzie gotowy do profesjonalnego wykorzystania wiedzy w pracy gastronomicznej, handlowej, edukacyjnej oraz do dalszego rozwoju specjalistycznego w obszarze winiarstwa francuskiego.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje regiony winiarskie Francji oraz czynniki kształtujące ich styl wina	opisuje historię i rozwój francuskiego winiarstwa	Test teoretyczny
	charakteryzuje klimat, terroir i szczepy kluczowych regionów (m.in. Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Rhône, Loire	Test teoretyczny
	wyjaśnia wpływ technik winifikacji na styl wina	Test teoretyczny
Rozróżnia style i klasyfikacje win francuskich	wyjaśnia systemy apelacyjne i klasyfikacyjne Francji	Test teoretyczny
	identyfikuje różnice stylistyczne pomiędzy regionami i apelacjami	Test teoretyczny
Analizuje wina francuskie na podstawie degustacji analitycznej	ocenia strukturę i balans wina	Test teoretyczny
	identyfikuje styl, region i potencjalne pochodzenie wina	Test teoretyczny
	formułuje opis degustacyjny zgodny z językiem profesjonalnym	Test teoretyczny
Porównuje wina z różnych regionów Francji i uzasadnia różnice stylistyczne	wskazuje różnice wynikające z klimatu, terroir i winifikacji	Test teoretyczny
	argumentuje wybór wina w kontekście gastronomii lub sprzedaży	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 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

Szkolenie „French Wine Scholar” realizowane jest w formie mieszanej i obejmuje **28 godzin zegarowych i 30 minut**, łączących pogłębioną teorię z praktyczną analizą degustacyjną. Program został zaprojektowany w sposób modułowy i systematyczny, tak aby umożliwić uczestnikom kompleksowe poznanie wszystkich kluczowych regionów winiarskich Francji.

Zajęcia obejmują analizę wpływu historii, klimatu, terroir, szczepów oraz technik winifikacji na styl win poszczególnych regionów. Integralną częścią szkolenia są degustacje porównawcze oraz praca z mapami, materiałami źródłowymi i kartami analitycznymi.

Walidacja efektów uczenia się odbywa się w końcowej części szkolenia i obejmuje test teoretyczny.

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.

Program i harmonogram

Program

Każde zajęcia przedstawiają szczegółowo regiony winiarskie Francji oraz wpływy historii, klimatu, technik winifikacji i szczepów na dany region:

- Przywitanie, zapoznanie uczestników
- Omówienie kursu, platformy online, harmonogramu
- Fundamentals, Historia, Geografia, Gleby
- Temperatury - Najważniejsze Wiatry - Szczepy - Viticulture - Winemaking - French wine law
- **Champagne**
- **Bourgogne**
- **Alsace**
- **Jura / Savoie**
- **Loire**
- **Languedoc**
- **Roussillon**
- **Bordeaux**
- **Rhône**
- **Provence**
- **Beaujolais**
- **Southwest**
- **Corsica**
- Walidacja

French Wine Scholar to najbardziej profesjonalny i szczegółowy kurs na świecie dotyczący winiarstwa francuskiego. Zakończony egzaminem trwającym 1 godzinę 30 minut.

Przerwy są wliczone w czas usługi rozwojowej.

Egzamin końcowy ma formę **testu jednokrotnego wyboru**, składającego się wyłącznie z pytań zamkniętych.

Program kursu obejmuje zarówno część teoretyczną, jak i praktyczną, które są realizowane w sposób zintegrowany. Omawianie zagadnień teoretycznych (regiony, szczepy winorośli, style win, techniki produkcji) jest ściśle połączone z degustacją i oceną win odpowiadających omawianym treściom.

Łącznie kurs obejmuje 28:30 godzin zegarowych, w tym:

- ok. 20 godzin zajęć teoretycznych (wykład z elementami dyskusji, analiza materiałów, przygotowanie do egzaminu oraz egzamin),
- ok.8:30 godzin zajęć praktycznych (degustacje prowadzone według systemu WSET, ćwiczenia z oceny i opisu win).

Ze względu na charakter szkolenia elementy te są przenikające się i realizowane równolegle w ramach poszczególnych modułów.

Warunkiem ukończenia szkolenia jest obecność na minimum 80% zajęć.

Obecność uczestników potwierdzana jest:

- w szkoleniu stacjonarnym – poprzez codzienną listę obecności podpisywaną przez uczestników,
- w szkoleniu online – poprzez zrzutów z ekranu na początku i na koncu kursu

Wskazanie metod interaktywnych i aktywizujących prowadzenia usługi.

Kurs nie jest „tylko wykładem”, ale angażuje uczestników przez:

- **teorię z elementami dyskusji** – omawianie zagadnień, pytania i odpowiedzi, krótkie quizy,
- **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 krótkie quizy podsumowujące wiedzę.

Ocena efektów uczenia się odbywa się poprzez:

- Walidacja - test teoretyczny

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 30

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
1 z 30 Przywitanie							
, zapoznanie uczestników w	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	14-01-2027	18:00	18:30	00:30	Nie
2 z 30 Omówienie kursu, platformy online, harmonogram u	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	14-01-2027	18:30	18:50	00:20	Nie

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
3 z 30 Fundamentals , Historia, Geografia, Gleby	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	14-01-2027	18:50	19:20	00:30	Nie
4 z 30 -	Przerwa	-	14-01-2027	19:20	19:50	00:30	Nie
5 z 30 Temperatury - Najważniejsze Wiatry - Szczepy - Viticulture - Winemaking - French wine law	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	14-01-2027	19:50	21:00	01:10	Nie
6 z 30 Champagne	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	22-01-2027	18:00	19:30	01:30	Nie
7 z 30 -	Przerwa	-	22-01-2027	19:30	19:45	00:15	Nie
8 z 30 Bourgogne	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	22-01-2027	19:45	21:00	01:15	Nie
9 z 30 Alsace	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	28-01-2027	18:00	19:30	01:30	Nie
10 z 30 -	Przerwa	-	28-01-2027	19:30	19:45	00:15	Nie
11 z 30 Jura / Savoie	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	28-01-2027	19:45	21:00	01:15	Nie
12 z 30 Languedoc	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	04-02-2027	18:00	19:30	01:30	Nie
13 z 30 -	Przerwa	-	04-02-2027	19:30	19:45	00:15	Nie
14 z 30 Roussillon	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	04-02-2027	19:45	21:00	01:15	Nie
15 z 30 Loire	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	11-02-2027	18:00	19:30	01:30	Nie
16 z 30 -	Przerwa	-	11-02-2027	19:30	19:45	00:15	Nie

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin	Forma stacjonarna
17 z 30 Loire	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	11-02-2027	19:45	21:00	01:15	Nie
18 z 30 Bordeaux	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	18-02-2027	18:00	19:30	01:30	Nie
19 z 30 -	Przerwa	-	18-02-2027	19:30	19:45	00:15	Nie
20 z 30 Bordeaux	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	18-02-2027	19:45	21:00	01:15	Nie
21 z 30 Rhone, Provence	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	25-02-2027	18:00	19:30	01:30	Nie
22 z 30 -	Przerwa	-	25-02-2027	19:30	19:45	00:15	Nie
23 z 30 Beaujolais	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	25-02-2027	19:45	21:00	01:15	Nie
24 z 30 South West	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	04-03-2027	18:00	19:30	01:30	Nie
25 z 30 -	Przerwa	-	04-03-2027	19:30	19:45	00:15	Nie
26 z 30 Corsica	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	04-03-2027	19:45	21:00	01:15	Nie
27 z 30 Sesja Q&A	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	11-03-2027	18:00	19:30	01:30	Nie
28 z 30 -	Przerwa	-	11-03-2027	19:30	19:45	00:15	Nie
29 z 30 Sesja Q&A	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	11-03-2027	19:45	21:00	01:15	Nie
30 z 30 -	Walidacja	-	18-03-2027	18:00	19:30	01:30	Tak

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	28:30
w tym suma godzin zajęć	24:30
w tym suma godzin walidacji	01:30

Rodzaj godzin	Liczba godzin
w tym suma przerw	02:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	34:30

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 za 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	4 400,01 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	3 577,24 PLN
Koszt osobogodziny brutto	154,39 PLN
Koszt osobogodziny netto	125,52 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	28:30

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Krzysztof Sajnóg

Doświadczenie branżowe

Absolwent WSET Level 3 Award in Wines (z wyróżnieniem) oraz studiów podyplomowych z

enoturystyki na Collegium Civitas. Jeden z pierwszych specjalistów w Polsce, którzy ukończyli pełny zestaw certyfikowanych kursów Spanish Wine Scholar, French Wine Scholar oraz Italian Wine Scholar – wszystkie z wyróżnieniem.

Od lat rozwija wiedzę enologiczną, podróżując po najważniejszych i mniej oczywistych regionach winiarskich Hiszpanii, Grecji i Węgier. Autor artykułów i opracowań o winie, popularyzujący kulturę wina oraz podejście analityczne do degustacji i zrozumienia terroir.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Wspiera innych w nauce poprzez zajęcia, konsultacje oraz przygotowanie do egzaminów winiarskich. Prowadzi szkolenia z zakresu analizy sensorycznej, stylów wina, klasyfikacji regionów Europy oraz interpretacji czynników wpływających na jakość wina.

W swojej pracy trenerskiej łączy rzetelną wiedzę teoretyczną z praktyką degustacyjną, weryfikując kompetencje uczestników poprzez sesje degustacyjne, testy wiedzy oraz analizy przypadków zgodne ze standardami programów międzynarodowych.



2 z 2

Ola Harabasz

Doświadczenie branżowe

Doświadczona sommelierka, która zdobywała umiejętności w topowych restauracjach w Polsce, a następnie w Kopenhadze w wyróżnionej gwiazdkami Michelin restauracji Geranium – jednej z najlepszych restauracji na świecie. Posiada zaawansowane kwalifikacje międzynarodowe: WSET Level 3 Award in Wines oraz WSET Level 3 in Spirits (oba z wyróżnieniem) oraz prestiżowy certyfikat Court of Master Sommeliers – Advanced. Specjalizuje się w łączeniu wiedzy sensorycznej z nowoczesnym podejściem do serwisu i kultury wina.

Doświadczenie w zakresie szkoleń i weryfikacji umiejętności

Prowadzi szkolenia oraz warsztaty z zakresu degustacji, serwisu, food & wine pairing oraz komunikacji sensorycznej. Pracuje zarówno z branżą HoReCa, jak i osobami prywatnymi przygotowującymi się do certyfikacji winiarskiej.

Weryfikuje efekty uczenia się uczestników poprzez degustacje analityczne, zadania praktyczne oraz testy wiedzy oparte na standardach Court of Master Sommeliers i WSET. Jej styl pracy łączy profesjonalizm, przystępność i wysoką kulturę serwisową.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Podręcznik

Próbki win

* cena nie obejmuje kosztów przesyłek próbek win w wersji online (50 zł / sesję)

Informacje dodatkowe

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.

Warunki techniczne

Szkolenie z wykorzystaniem platformy Google Meet.

Minimalne wymagania techniczne po stronie uczestnika:

- komputer, laptop lub urządzenie mobilne z kamerą, mikrofonem i głośnikami/słuchawkami,
- aktualna przeglądarka internetowa (Google Chrome, Microsoft Edge, Firefox, Safari),
- stabilne łącze internetowe o przepustowości co najmniej 2 Mbps (zalecane 5 Mbps),
- możliwość korzystania z poczty e-mail do otrzymywania materiałów szkoleniowych,
- ciche i dobrze oświetlone miejsce do nauki.

Adres

ul. ks. Ignacego Skorupki 5/251

00-546 Warszawa

woj. mazowieckie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Szymon Milonas

E-mail szymon@winerepublic.pl

Telefon (+48) 574 428 227