

**KURS WSET 1**

Numer usługi 2026/07/10/185340/3682097

1 402,20 PLN brutto

1 140,00 PLN netto

169,96 PLN brutto/h

138,18 PLN netto/h

214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

WINEDUKACJA
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,8 / 5

82 oceny

📍 Warszawa

🏠 Usługa szkoleniowa

📅 stacjonarna

👥 Zajęcia grupowe

🕒 08:15 h

📅 07.11.2026 do 08.11.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Usługa szkoleniowa skierowana jest do osób dorosłych, które chcą nabyć lub rozwinąć podstawowe kompetencje w zakresie wiedzy o winie, w szczególności w obszarze rozpoznawania rodzajów i typów win, zasad degustacji, doboru win do potraw oraz prawidłowego przechowywania i serwowania win.

Grupę docelową stanowią w szczególności:

- osoby pracujące, prowadzące działalność gospodarczą lub planujące rozwój kompetencji zawodowych,
- pracownicy branż związanych z gastronomią, hotelarstwem, turystyką, handlem detalicznym, obsługą klienta lub sprzedażą produktów winiarskich,
- osoby, dla których znajomość podstaw winiarstwa stanowi uzupełnienie kompetencji zawodowych lub element podnoszenia jakości świadczonych usług,

Usługa nie wymaga wcześniejszego przygotowania merytorycznego ani doświadczenia w zakresie winiarstwa.

Minimalna liczba uczestników

10

Maksymalna liczba uczestników

14

Data zakończenia rekrutacji

06-11-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do profesjonalnej, opartej na aktualnych standardach międzynarodowych analizy i oceny win. Usługa szkoleniowa przygotowuje Uczestnika do rozpoznawania podstawowych typów win, oceny ich cech w degustacji oraz doboru wina do potraw, a także do prawidłowego przechowywania i serwowania win oraz interpretacji informacji na etykietach winiarskich.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Rozróżnia rodzaje i typy win oraz wskazuje ich podstawowe cechy.	klasyfikuje wino do właściwego typu/rodzaju na podstawie opisu.	Test teoretyczny
Charakteryzuje kluczowe szczepy winogron i wyjaśnia ich wpływ na profil wina.	przyporządkowuje opis cech (aromat i smak) do właściwego szczepu.	Test teoretyczny
Stosuje podstawową metodykę degustacji i oceny wina.	poprawnie opisuje wino w kategoriach wygląd–aromat–smak–wnioski.	Test teoretyczny
Dobiera wino do potraw, uzasadniając wybór.	wskazuje rekomendowane połączenie wino–potrawa wraz z krótkim uzasadnieniem	Test teoretyczny
Odczytuje etykiety winiarskie i interpretuje kluczowe informacje.	identyfikuje na etykiecie podstawowe informacje i wyjaśnia ich znaczenie.	Test teoretyczny

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyrażnie 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

Ramowy program kursu

Szkolenie obejmuje 8 godzin zegarowych 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. Walidacja obejmuje egzamin teoretyczny oceniany przez osobę niezależną od trenera prowadzącego.

Wprowadzenie do kursu

- Omówienie celu i zakresu szkolenia
- Przedstawienie struktury kursu oraz zasad organizacyjnych
- Wprowadzenie do systemu WSET i kryteriów oceny
- Zasady BHP oraz organizacja części praktycznej (degustacyjnej)

Moduł 1. Rodzaje i typy win

Część teoretyczna:

- Podstawowe kategorie win (wina spokojne, musujące, wzmacniane)
- Różnice pomiędzy stylami win

Część praktyczna:

- Degustacja porównawcza wybranych typów win
- Identyfikacja cech wizualnych i smakowych

Moduł 2. Szczepy winogron – charakterystyka

Część teoretyczna:

- Najważniejsze międzynarodowe szczepy winogron
- Wpływ szczepu na aromat, smak i strukturę wina

Część praktyczna:

- Degustacja win jednoodmianowych
- Rozpoznawanie profili aromatycznych

Moduł 3. Podstawy degustacji win

Część teoretyczna:

- Metodyka degustacji według schematu WSET
- Elementy oceny: wygląd, aromat, smak, wnioski

Część praktyczna:

- Samodzielna analiza sensoryczna win
- Notowanie obserwacji w arkuszach degustacyjnych

Moduł 4. Etykiety winiarskie

Część teoretyczna:

- Informacje obowiązkowe i dodatkowe na etykietach
- Oznaczenia pochodzenia i stylu wina

Część praktyczna:

- Analiza rzeczywistych etykiet
- Interpretacja informacji w kontekście jakości i stylu

Moduły**Moduł 5. Dobór win do potraw****Część teoretyczna:**

- Podstawowe zasady food pairingu
- Równowaga smaków i struktury

Część praktyczna:

- Analiza przykładowych połączeń wino–potrawa
- Dyskusja i uzasadnianie wyborów

Moduł 6. Przechowywanie win**Część teoretyczna:**

- Warunki przechowywania win
- Czynniki wpływające na jakość

Część praktyczna:

- Ocena wpływu przechowywania na wino (case study)

Moduł 7. Serwowanie win**Część teoretyczna:**

- Temperatura serwowania, szkło, otwieranie win

Część praktyczna:

- Ćwiczenia serwowania win
- Dobór szkła do stylu wina

Moduł 8. walidacja

test teoretyczny

Metody prowadzenia usługi

Szkolenie realizowane jest w formule stacjonarnej, obejmującej:

- wykład z elementami dyskusji (pytania i odpowiedzi),
- degustacje komentowane,
- indywidualne i grupowe ćwiczenia analizy sensorycznej według systemu WSET,
- porównywanie win, notowanie i interpretację wyników,
- pracę w parach i grupach, studium przypadku oraz podsumowania modułowe.

Walidacja efektów uczenia się

Walidacja efektów uczenia się prowadzona jest stacjonarnie i trwa 1 godzinę zegarową.

Metoda walidacji: test teoretyczny.

Proces walidacji stanowi integralną część czasu trwania szkolenia.

Czas trwania szkolenia

- Zajęcia prowadzone są w jednostkach 60 minutowych (godziny zegarowe)
- Łączna liczba godzin obejmuje również proces walidacji
- Liczba godzin teoretycznych: 4 h
- Liczba godzin praktycznych: 4 h

Opis warunków organizacyjnych

Szkolenie realizowane jest w sali szkoleniowej zapewniającej komfortowe warunki pracy dydaktycznej: odpowiednie oświetlenie, miejsca siedzące przy stołach, dostęp do wody oraz zaplecze sanitarne. Sala wyposażona jest w projektor multimedialny, ekran oraz flipchart.

Zajęcia praktyczne odbywają się w warunkach neutralnych sensorycznie (brak intensywnych zapachów, odpowiednia wentylacja). Liczebność grupy dostosowana jest do standardów organizacyjnych WSET, co umożliwia indywidualne podejście do uczestników.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 10

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 10 Moduł 1. Rodzaje i typy win	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	07-11-2026	10:00	11:00	01:00
2 z 10 Moduł 2. Szczepy winogron – charakterystyka	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	07-11-2026	11:00	12:00	01:00
3 z 10 -	Przerwa	-	07-11-2026	12:00	12:15	00:15
4 z 10 Moduł 3. Podstawy degustacji win	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	07-11-2026	12:15	13:00	00:45
5 z 10 Moduł 4. Etykiety winiarskie	Zajęcia	Krzysztof Sajnóg	07-11-2026	13:00	14:00	01:00
6 z 10 Moduł 5. Dobór win do potraw	Zajęcia	Aleksandra Harabasz	08-11-2026	10:00	11:00	01:00
7 z 10 Moduł 6. Przechowywanie win	Zajęcia	Aleksandra Harabasz	08-11-2026	11:00	12:00	01:00
8 z 10 -	Przerwa	-	08-11-2026	12:00	12:15	00:15
9 z 10 Moduł 7. Serwowanie win	Zajęcia	Aleksandra Harabasz	08-11-2026	12:15	13:15	01:00
10 z 10 -	Walidacja	-	08-11-2026	13:15	14:15	01:00

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	08:15
w tym suma godzin zajęć	06:45
w tym suma godzin walidacji	01:00
w tym suma przerw	00:30
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	10:15

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, jeżeli 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	1 402,20 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 140,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	169,96 PLN
Koszt osobogodziny netto	138,18 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Liczba godzin zegarowych usługi	08:15

Prowadzący

Liczba prowadzących: 2



1 z 2

Krzysztof Sajnog

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

Aleksandra Harabasz

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

Materiały dydaktyczne:

- Oficjalny podręcznik WSET
- Materiały pomocnicze i prezentacje trenerskie
- Arkusze do not degustacyjnych

Warunki uczestnictwa

Warunkiem ukończenia szkolenia jest obecność na minimum 80% zajęć.

- Obecność uczestników potwierdzana jest w szkoleniu stacjonarnym – poprzez codzienną listę obecności podpisywaną przez uczestników.

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.)

Adres

ul. ks. Ignacego Skorupki 5

00-546 Warszawa

woj. mazowieckie

Szkolenie prowadzone jest w sali szkoleniowej zapewniającej komfortowe warunki pracy dydaktycznej, w tym: odpowiednie oświetlenie, miejsca siedzące przy stołach, dostęp do wody oraz zaplecze sanitarne. Sala wyposażona jest w niezbędne narzędzia do realizacji części teoretycznej, tj. projektor multimedialny, ekran oraz flipchart, co umożliwia pracę na materiałach prezentacyjnych i mapach regionów winiarskich.

Każdy uczestnik otrzymuje komplet materiałów szkoleniowych, obejmujący oficjalny podręcznik Wine Scholar Guild oraz arkusze do not degustacyjnych, wykorzystywane w trakcie zajęć i do utrwalania materiału przed egzaminem. Zajęcia prowadzone są w warunkach neutralnych sensorycznie – sala jest odpowiednio wentylowana, a w trakcie zajęć eliminujesz czynniki mogące zaburzać

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Szymon Milonas

E-mail kursy@winedukacja.pl

Telefon (+48) 574 428 227