



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Πιστοποίηση WSET®
Επιπέδου 1 στο Κρασί

Προσκληση



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Προδιαγραφή

Πιστοποίηση WSET®
Επιπέδου 1 στο Κρασί

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2018
Issue 1, 2018

Greek translation © Wine & Spirit Education Trust 2018
Issue 1 translated into Greek 2018

© Wine & Spirit Education Trust 2018
Τεύχος 1, στα Αγγλικά 2018

Ελληνική μετάφραση © Wine & Spirit Education Trust 2018
Τεύχος 1 μεταφρασμένο στα ελληνικά 2018

Όλα τα δικαιώματα είναι κατοχυρωμένα. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή ή η μεταφορά οποιουδήποτε τμήματος αυτής της έκδοσης, σε οποιαδήποτε μορφή ή με οποιονδήποτε τρόπο, ηλεκτρονικό ή μηχανικό, συμπεριλαμβανομένης της φωτοτύπησης, της ηχογράφησης ή οποιουδήποτε συστήματος αποθήκευσης πληροφοριών ή ανάκτησης δεδομένων, χωρίς να έχει προηγηθεί γραπτή άδεια από τους εκδότες.

Μετάφραση: Victoria Peristanoglou DipWSET
Επεξεργασία κειμένου: Konstantinos Lazarakis MW
Σχεδιασμός: Paul Barrett

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	1
1 Εισαγωγή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί	2
2 Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί: Μαθησιακοί Στόχοι	3
3 Προτεινόμενα Κρασιά για Δοκιμή	6
4 Καθοδήγηση για τις Εξετάσεις	7
5 Υποδείγματα Ερωτήσεων Εξετάσεων	8
6 Κανονισμοί Εξετάσεων	9
7 Πιστοποιήσεις WSET Awards	12
8 WSET Awards	13

Εισαγωγή

Η προδιαγραφή περιέχει απαραίτητες πληροφορίες τόσο για τους υποψήφιους όσο και για τους Approved Programme Providers (APPs) (Εγκεκριμένους Παρόχους Προγραμμάτων), σχετικά με την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί.

Το κύριο τμήμα αποτελείται από μια λεπτομερή καταγραφή των μαθησιακών στόχων για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί. Οι παραπάνω στόχοι θα πρέπει να χρησιμοποιούνται από τους APPs για την ετοιμασία προγραμμάτων εκμάθησης και από τους υποψήφιους για να οργανώνουν τις σπουδές τους, δεδομένου ότι η εξέταση έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να διερευνά την κατανόηση αυτών των στόχων.

Η προδιαγραφή παρέχει επίσης έναν κατάλογο με προτεινόμενα κρασιά για δοκιμή, καθοδήγηση σχετικά με την εξέταση (συμπεριλαμβάνεται και η στάθμιση κάθε μαθησιακού στόχου), υποδείγματα ερωτήσεων εξετάσεων και τους κανονισμούς των εξετάσεων.

Στο τέλος αυτού του κειμένου θα βρείτε πληροφορίες για άλλες πιστοποιήσεις του WSET και για το τμήμα πιστοποιήσεων του WSET, WSET Awards.

1

Εισαγωγή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί

Στόχοι Πιστοποίησης

Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί απευθύνεται σε εκείνους που έχουν ελάχιστη ή καμία γνώση σχετικά με το κρασί. Έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να παρέχει μια αξιόπιστη αλλά απλή εισαγωγή στο κρασί. Η πιστοποίηση θα βοηθήσει όσους χρειάζονται μια βασική εξοικείωση με τα κύρια είδη και στυλ κρασιών, για παράδειγμα επαγγελματίες που εργάζονται με κρασιά ως τμήμα ενός ευρύτερου χαρτοφυλακίου ποτών, στους τομείς της λιανικής και της εστίασης.

Όσοι επιτύχουν στις εξετάσεις θα είναι σε θέση να γνωρίζουν τα κύρια στάδια αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης, τα κύρια είδη και στυλ κρασιών, τα βασικά χαρακτηριστικά των κρασιών από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού, καθώς και άλλα παραδείγματα κρασιών, αλλά και τις βασικές αρχές αποθήκευσης και σερβιρίσματος του κρασιού. Θα είναι σε θέση να απαντούν σε ερωτήσεις πελατών και να παρέχουν συμβουλές για το σερβίρισμα του κρασιού.

Δομή Πιστοποίησης

Μαθησιακοί Στόχοι

Προκειμένου να επιτευχθεί ο σκοπός της πιστοποίησης, υπάρχουν τρεις μαθησιακοί στόχοι.

Μαθησιακός Στόχος 1	Γνώση των βασικών σταδίων αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης.
Μαθησιακός Στόχος 2	Γνώση των ειδών, χαρακτηριστικών και στυλ κρασιών που παράγονται από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού καθώς και άλλων παραδειγμάτων κρασιών.
Μαθησιακός Στόχος 3	Γνώση των βασικών αρχών και πρακτικών αποθήκευσης και σερβιρίσματος κρασιού.

Εγγραφή

Δεν υπάρχουν περιορισμοί σχετικά με τη συμμετοχή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί. Οι υποψήφιοι κάτω της νόμιμης ελάχιστης ηλικίας αγοράς αλκοολούχων ποτών στη χώρα όπου γίνεται η εξέταση, ή εκείνοι που επιλέγουν να μην καταναλώνουν αλκοόλ για λόγους υγείας ή θρησκευτικούς, δεν θα επιτρέπεται να δοκιμάζουν κανένα αλκοολούχο ποτό στο πλαίσιο των μαθημάτων, αλλά αυτό δεν αποτελεί εμπόδιο στην επιτυχή ολοκλήρωση της πιστοποίησης.

Total Qualification Time (TQT) και Guided Learning Hours (GLH)

TQT είναι η **εκτίμηση** του συνολικού χρόνου σε ώρες που ένας υποψήφιος λογικά θα χρειαστεί για να επιτύχει το απαιτούμενο επίπεδο γνώσεων, ώστε να λάβει την πιστοποίηση και αποτελείται από τις GLH και τον προτεινόμενο ιδιωτικό χρόνο μελέτης. Στις GLH συμπεριλαμβάνονται όλες οι ώρες διδασκαλίας και οι αξιολογήσεις υπό την επίβλεψη των καθηγητών (10 ώρες μαθημάτων, 45 λεπτά εξέτασης ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής και 45 λεπτά επίσημης αξιολόγησης στο συνδυασμό κρασιού και φαγητού).

Ο TQT για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί είναι 17 ώρες, εκ των οποίων οι 11,5 ώρες είναι GLH (βλέπε παραπάνω) και 5,5 ώρες προσωπικής μελέτης.

Προτεινόμενες Κατευθύνσεις Προόδου

Η Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί είναι απαραίτητη για την εγγραφή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί.

2

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί: Μαθησιακοί Στόχοι

Μαθησιακός Στόχος 1

Γνώση των βασικών σταδίων αμπελοκαλλιέργειας και οινοποίησης.

Κριτήρια Αξιολόγησης

- 1 Ονομάστε τα κύρια τμήματα του σταφυλιού και τη σύστασή τους.
- 2 Ονομάστε τα κύρια στάδια του ετήσιου κύκλου ανάπτυξης του αμπελιού και ορίστε τι συμβαίνει κατά τη διάρκεια της ωρίμασης.
- 3 Ονομάστε και ορίστε τα διαφορετικά κλίματα για αμπελοκαλλιέργεια και ορίστε πώς αυτά μπορούν να επηρεάσουν τα χαρακτηριστικά των σταφυλιών.
- 4 Ονομάστε τις προϋποθέσεις και τα προϊόντα της αλκοολικής ζύμωσης.
- 5 Ονομάστε και βάλτε στη σωστή σειρά τα βασικά στάδια για την παραγωγή σταθερών λευκών, ερυθρών και ροζέ κρασιών.

Πεδίο 1: Τμήματα του σταφυλιού

Τμήματα του σταφυλιού	Φλούδα – χρώμα, ταννίνες Σάρκα – νερό, σάκχαρα, οξέα
-----------------------	---

Πεδίο 2: Αμπελοκαλλιέργεια

Βασικά στάδια του ετήσιου κύκλου ανάπτυξης του αμπελιού	Άνθιση, ωρίμαση σταφυλιών
---	---------------------------

Πεδίο 3: Κλίμα

Επιρροή του κλίματος	Ψυχρό κλίμα, θερμό κλίμα
----------------------	--------------------------

Πεδίο 4: Αλκοολική Ζύμωση

Προϋποθέσεις για την αλκοολική ζύμωση	Σάκχαρα, ζύμες
Προϊόντα της αλκοολικής ζύμωσης	Αλκοόλ, διοξείδιο του άνθρακα

Πεδίο 5: Παραγωγή σταθερών λευκών, ερυθρών και ροζέ κρασιών

Παραγωγή λευκών κρασιών	Σταφύλια – λευκά Στάδια – σύνθλιψη, πίεση, ζύμωση, ωρίμαση, εμφιάλωση
Παραγωγή ερυθρών κρασιών	Σταφύλια – μαύρα Στάδια – σύνθλιψη, ζύμωση, αποστράγγιση, πίεση, ωρίμαση, εμφιάλωση
Παραγωγή ροζέ κρασιών	Σταφύλια – μαύρα Στάδια – σύνθλιψη, ζύμωση, αποστράγγιση, ωρίμαση, εμφιάλωση

Μαθησιακός Στόχος 2

Γνώση των ειδών, χαρακτηριστικών και στυλ κρασιών από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού καθώς και άλλων παραδειγμάτων κρασιών.

Κριτήρια Αξιολόγησης

- 1 Ονομάστε και ορίστε τα είδη κρασιών και τα χαρακτηριστικά που καθορίζουν το στυλ τους.
- 2 Ονομάστε τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού και αναγνωρίστε τα χαρακτηριστικά και το στυλ των κρασιών τους.
- 3 Αναγνωρίστε και συσχετίστε παραδείγματα κρασιών από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού με ποικιλίες σταφυλιού, είδη, χαρακτηριστικά και στυλ κρασιών.
- 4 Αναγνωρίστε και συσχετίστε άλλα παραδείγματα κρασιών με είδη, χαρακτηριστικά και στυλ κρασιών.

Πεδίο 1: Βασικά είδη και στυλ κρασιών	
Είδη κρασιών	Σταθερά, αφρώδη, ενισχυμένα
Χαρακτηριστικά των κρασιών	Χρώμα – λευκό, ερυθρό, ροζέ Σημαντικά δομικά χαρακτηριστικά – γλυκύτητα, οξύτητα, ταννίνες, αλκοόλ, σώμα Τυπικά αρώματα και γεύσεις – φρούτο, δρυς, άλλα
Στυλ κρασιών	Συνδυασμός των παραπάνω χαρακτηριστικών

Πεδίο 2: Κύριες ποικιλίες σταφυλιού	
Λευκές ποικιλίες σταφυλιού	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Riesling
Μαύρες ποικιλίες σταφυλιού	Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah/Shiraz

Πεδίο 3: Παραδείγματα κρασιών από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού	
Λευκά	Sancerre, Chablis, Βουργουνδία (Bourgogne) (λευκό)
Ερυθρά	Βουργουνδία (Bourgogne) (ερυθρό), Μπορντό (Bordeaux)
Αφρώδη	Σαμπάνια (Champagne)

Πεδίο 4: Παραδείγματα άλλων κρασιών	
Λευκά	Sauternes
Ροζέ	White Zinfandel
Ερυθρά	Beaujolais, Côtes du Rhône, Chianti, Rioja, Châteauneuf-du-Pape
Αφρώδη	Prosecco, Cava
Ενισχυμένα	Sherry, Port

Μαθησιακός Στόχος 3

Γνώση των βασικών αρχών και πρακτικών αποθήκευσης και σερβιρίσματος του κρασιού.

Κριτήρια Αξιολόγησης

- 1 Αναγνωρίστε και ορίστε τις ιδανικές συνθήκες αποθήκευσης και τις μεθόδους συντήρησης του κρασιού.
- 2 Αναγνωρίστε την προτεινόμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος για τα βασικά είδη και στυλ κρασιών.
- 3 Περιγράψτε τη σωστή διαδικασία για το άνοιγμα και το σερβίρισμα κρασιού.
- 4 Αναγνωρίστε τις βασικές αλληλεπιδράσεις φαγητού και κρασιού και πώς επηρεάζουν το κρασί.

Πεδίο 1: Αποθήκευση κρασιών

Ιδανικές συνθήκες αποθήκευσης	Θερμοκρασία, φως, θέση φιαλών
Συντήρηση κρασιών	Σύστημα δημιουργίας κενού αέρος, σύστημα κάλυψης με αέριο

Πεδίο 2: Περιγραφή θερμοκρασίας σερβιρίσματος

Λευκά και ροζέ κρασιά	Αφρώδη – καλά παγωμένα Γλυκά κρασιά – καλά παγωμένα Ελαφρού – και μέτριου σώματος λευκά και ροζέ – παγωμένα Γεμάτου σώματος λευκά – ελαφρώς παγωμένα
Ερυθρά κρασιά	Μέτριου- και γεμάτου σώματος ερυθρά – θερμοκρασία δωματίου Ελαφρού σώματος ερυθρά – ελαφρώς παγωμένα

Πεδίο 3: Σερβίρισμα κρασιού

Άνοιγμα	Σταθερό κρασί, αφρώδες κρασί
Σερβίρισμα κρασιού	Ποτήρια, έλεγχος της εμφάνισης και της μύτης του κρασιού

Πεδίο 4: Βασικές αλληλεπιδράσεις φαγητού και κρασιού

Συστατικά στο φαγητό που επηρεάζουν το κρασί	Γλυκύτητα, ουμάμι, αλάτι, οξύτητα, ένταση γεύσης, λιπαρό, καυτερό
Συστατικά του κρασιού που επηρεάζονται από το φαγητό	Γλυκύτητα, οξύτητα, πικρό (ταννίνες, δρυς), φρουτώδες, αλκοόλ

3

Προτεινόμενα Κρασιά για Δοκιμή

Προτείνεται οι υποψήφιοι να δοκιμάσουν τις παρακάτω επιλογές δειγμάτων κατά τη διάρκεια του προγράμματος μαθημάτων. Όλα τα δείγματα θα πρέπει να είναι τυπικές εκφράσεις των ποικιλιών σταφυλιού από τις οποίες προέρχονται καθώς και του στυλ τους.

Το ελάχιστο 3 ερυθρά και 2 λευκά κρασιά από τις κύριες ποικιλίες σταφυλιού, που θα πρέπει να εμφανίζουν αξιοσημείωτα χαρακτηριστικά τα οποία να δημιουργούν αντίθεση.

Το ελάχιστο 1 γλυκό κρασί που να έχει αναφερθεί στον Μαθησιακό Στόχο 2 ή 1 ροζέ κρασί.

Παράδειγμα ομάδας κρασιών:

- Ελαφρού ή μεσαίου σώματος, υψηλής οξύτητας, χωρίς χρήση δρυός, Sauvignon Blanc
- Γεμάτου σώματος, μέτριας οξύτητας, ωρίμασης σε δρύινα βαρέλια Chardonnay
- Ελαφρού σώματος, χωρίς χρήση δρυός Pinot Noir
- Μέτριου σώματος, ωρίμασης σε δρύινα βαρέλια Merlot
- Γεμάτου σώματος, με έντονη ωρίμαση σε δρύινα βαρέλια Cabernet Sauvignon
- Sauternes

WSET Επίπεδο 1 Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία Κρασιού®

ΕΜΦΑΝΙΣΗ	
Χρώμα	λευκό – ερυθρό – ροζέ
ΜΥΤΗ	
Αρωματικά χαρακτηριστικά	π.χ. αρώματα φρούτου, δρυός, άλλα
ΣΤΟΜΑ	
Σημαντικά δομικά χαρακτηριστικά	γλυκύτητα, οξύτητα, ταννίνες, αλκοόλ, σώμα
Γευστικά χαρακτηριστικά	π.χ. γεύσεις φρούτου, δρυός, άλλα

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2018

Το WSET Επίπεδο 1 Συστηματική Προσέγγιση στη Γευσιγνωσία Κρασιού® μπορεί να αναπαραχθεί μόνο με την γραπτή άδεια του WSET υπό τους όρους και τις συνθήκες του. Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο wset@wsetglobal.com.

4

Καθοδήγηση για τις Εξετάσεις

Διαχείριση Εξετάσεων

Ο συντονισμός των εξετάσεων γίνεται από τους WSET Approved Programme Providers (APPs). Διοικητικά, οι APP θα πρέπει να πληρούν τα κριτήρια και τους κώδικες πρακτικής που βρίσκονται στο Operating Handbook.

Μέθοδος Αξιολόγησης

Η εξέταση για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί γίνεται με κλειστά βιβλία και αποτελείται από 30 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, που πρέπει να συμπληρωθούν σε 45 λεπτά.

Όλες οι ερωτήσεις της εξέτασης βασίζονται στους μαθησιακούς στόχους και το προτεινόμενο υλικό μελέτης εμπεριέχει τις απαραίτητες πληροφορίες για τις απαντήσεις των ερωτήσεων.

Ο/Η υποψήφιος/α θα πρέπει να συγκεντρώσει ως ελάχιστο βαθμό το 70 τοις εκατό προκειμένου να περάσει.

Προηγείται αξιολόγηση διάρκειας 45 λεπτών της δεξιότητας των σπουδαστών στο συνδυασμό κρασιού και φαγητού, μία μοναδική ευκαιρία ανακεφαλαίωσης και πρακτικής κριτικής σύνθεσης των γνώσεων των σπουδαστών σε αυτήν την εξαιρετικά χρήσιμη ενότητα.

Σχετικά με την Εξέταση της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί

Η εξέταση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί αποτελείται από 30 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής. Κάθε ερώτηση έχει μόνο μια σωστή απάντηση, η οποία θα φαίνεται σε ένα φύλλο απαντήσεων αναγνώσιμο από υπολογιστή. Ο/Η επιτηρητής των εξετάσεων θα δώσει πλήρεις οδηγίες για τη συμπλήρωση του φύλλου απαντήσεων την ημέρα των εξετάσεων. Κάθε σωστή απάντηση σε ερώτηση πολλαπλής επιλογής παίρνει έναν βαθμό και ΔΕΝ αφαιρούνται βαθμοί για λάθος απαντήσεις.

Όλες οι κόλλες εξετάσεων της Πιστοποίησης WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί συντάσσονται με προσοχή, ώστε να αντικατοπτρίζουν το υλικό προς εκμάθηση. Παρακάτω φαίνεται ο πίνακας με λεπτομερή ανάλυση του βάρους της εξέτασης.

Μαθησιακός Στόχος	Ερωτήσεις Πολλαπλής Επιλογής (1 βαθμός για κάθε ερώτηση)
1	6
2	18
3	6
	30 βαθμοί

Έκδοση Αποτελεσμάτων

- Τα αποτελέσματα των εξετάσεων αποστέλλονται ηλεκτρονικά στους σπουδαστές σε τέσσερις (4) εργάσιμες εβδομάδες από την ημερομηνία που έλαβαν χώρα οι εξετάσεις.
- Ακολουθεί η αποστολή και του ηλεκτρονικού Πιστοποιητικού του WSET.

5

Υποδείγματα Ερωτήσεων Εξετάσεων

Το Wine & Spirit Education Trust δεν επιτρέπει την κυκλοφορία προηγούμενων εξετάσεων για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί. Προκειμένου οι υποψήφιοι να αποκτήσουν μια εικόνα του είδους των ερωτήσεων που μπορεί να τους δοθούν, αυτή η ενότητα περιλαμβάνει πέντε υποδείγματα ερωτήσεων. Η εξέταση αποτελείται από 30 ερωτήσεις παρόμοιες με αυτές.

1 Ποια από τις παρακάτω ποικιλίες παράγει ερυθρό κρασί;

- a Cabernet Sauvignon
- b Sauvignon Blanc
- c Riesling
- d Chardonnay

2 Το Chablis είναι

- a ξηρό λευκό κρασί
- b ξηρό ερυθρό κρασί
- c γλυκό λευκό κρασί
- d γλυκό ερυθρό κρασί

3 Τα ερυθρά κρασιά αποθηκεύονται καλύτερα σε απευθείας επαφή με το ηλιακό φως.

- a Σωστό
- b Λάθος

4 Το ουάμι κάνει τα κρασιά να φαίνονται πιο γλυκά και φρουτώδη.

- a Σωστό
- b Λάθος

5 Ποιο από τα παρακάτω είναι ενισχυμένο κρασί;

- a Cava
- b Beaujolais
- c Prosecco
- d Port

1 Προϋποθέσεις Υποψηφιότητας

1.1 Προϋποθέσεις Συμμετοχής

- 1.1.1** Οι υποψήφιοι/ες που θέλουν να λάβουν μέρος στις εξετάσεις πρέπει να βρίσκονται πάνω από το νόμιμο όριο ηλικίας για την αγορά αλκοολούχων ποτών στην χώρα όπου γίνονται οι εξετάσεις, ή να προετοιμάζονται για τις εξετάσεις ως τμήμα ενός πλήρως αναγνωρισμένου προγράμματος ή σπουδής, ή να έχουν τη συγκατάθεση των γονιών τους ή των νόμιμων κηδεμόνων τους.
- 1.1.2** Δεν υπάρχουν περιορισμοί όσον αφορά τη συμμετοχή στην Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί, λόγω αλληλοκάλυψης με άλλες πιστοποιήσεις ή τμήματα πιστοποιήσεων.
- 1.1.3** Οι υποψήφιοι/ες με ηλικία μικρότερη από την ελάχιστη νόμιμη για την αγορά αλκοολούχων ποτών στη χώρα όπου γίνεται η εξέταση, ή εκείνοι/ες που έχουν επιλέξει να απέχουν από το αλκοόλ για λόγους υγείας ή θρησκευτικούς, δε θα επιτρέπεται να δοκιμάσουν κανένα αλκοολούχο ποτό κατά τη διάρκεια των μαθημάτων, αλλά αυτό δεν αποτελεί εμπόδιο στην επιτυχή ολοκλήρωση της πιστοποίησης.

1.2 Προτεινόμενη Προγενέστερη Μάθηση

- 1.2.1** Δεν προαπαιτείται γνώση ή εμπειρία σχετικά με τα αλκοολούχα ποτά.
- 1.2.2** Τα ενδεικτικά επίπεδα ικανότητας γραφής και ανάγνωσης καθώς και το επίπεδο μαθηματικών γνώσεων που απαιτούνται για την εξέταση είναι τα παρακάτω:

γραφή και ανάγνωση: Επίπεδο 1 των βασικών δεξιοτήτων με βάση τα εθνικά πρότυπα της χώρας έδρας του APP, ή αντίστοιχο επίπεδο ανάγνωσης και γραφής της γλώσσας που χρησιμοποιείται στις εξετάσεις.

μαθηματικές γνώσεις: Επίπεδο 1 των βασικών δεξιοτήτων με βάση τα εθνικά πρότυπα της χώρας έδρας του APP, ή άλλα αντίστοιχα.

2 Μορφή και Αποτελέσματα

- 2.1** Η εξέταση για την Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί γίνεται με κλειστά βιβλία, διαρκεί 45 λεπτά και αποτελείται από 30 ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής όπου στην καθεμία αντιστοιχεί ένας βαθμός. Προηγείται αξιολόγηση της δεξιοτήτας των σπουδαστών στο συνδυασμό κρασιού και φαγητού (βλέπε Ενότητα 4).
- 2.2** Τα αποτελέσματα αποστέλλονται στους υποψηφίους σε τέσσερις (4) εργάσιμες εβδομάδες από την ημερομηνία της εξέτασης.
- 2.3** Παρακάτω θα δείτε τη βαθμολογία των αποτελεσμάτων:

Βαθμός 70% και πάνω	Pass
Βαθμός 69% και κάτω	Fail

3 Λογικές Προσαρμογές

- 3.1** Υποψήφιοι/ες με ειδικές προϋποθέσεις όσον αφορά τις εξετάσεις, οι οποίες υποστηρίζονται από ανεξάρτητη γραπτή διαπίστευση, παρακαλούνται να ενημερώσουν τον/την υπεύθυνο εξετάσεων του APP τους για κάθε τέτοια σχετική προϋπόθεση, την ώρα της εγγραφής. Περαιτέρω καθοδήγηση όσον αφορά τους /τις υπεύθυνους εξετάσεων και τους/τις υποψηφίους, είναι διαθέσιμη από το WSET Awards όπως προβλέπεται.
- 3.2** Η πολιτική του WSET Awards προβλέπει ότι οι υποψήφιοι αυτοί δε θα πρέπει να βρίσκονται σε μειονεκτική θέση στις εξετάσεις. Οι υποψήφιοι/ες φέρουν ευθύνη να ενημερώσουν το APP τους για οποιαδήποτε τέτοια προϋπόθεση, την ώρα της εγγραφής.

4 Επανεξέταση

- 4.1** Οι υποψήφιοι/ες μπορούν να δηλώσουν συμμετοχή για επανεξέταση σε περίπτωση που δεν πέρασαν τις εξετάσεις την προηγούμενη φορά. Δεν υπάρχει όριο όσον αφορά στον αριθμό των επανεξετάσεων, στις οποίες θα μπορούσαν να συμμετέχουν.
- 4.2** Οι υποψήφιοι/ες που πέρασαν δεν επιτρέπεται να ξαναδώσουν εξετάσεις για να βελτιώσουν τον βαθμό τους.

5 Όροι Εξετάσεων και Συμπεριφορά

- 5.1** Η συμφωνία με τους παρακάτω συγκεκριμένους όρους της εξέτασης κλειστών βιβλίων, αποτελεί προϋπόθεση για τη συμμετοχή των υποψηφίων.
- Κατά το ξεκίνημα της εξέτασης όλοι οι υποψήφιοι θα πρέπει να δείχνουν την ταυτότητά τους με φωτογραφία στον επόπτη/τρια.
 - Η εξέταση στις ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής θα πρέπει να έχει ολοκληρωθεί μέσα σε 45 λεπτά. Προηγείται αξιολόγηση στο συνδυασμό κρασιού - φαγητού (βλέπε Ενότητα 5).
 - Δε θα πρέπει να χρησιμοποιείται καμία άλλη πηγή εκτός από το φύλλο ερωτήσεων της εξέτασης και το φύλλο απαντήσεων.
 - Μόλις ο/η επόπτης/τρια διασφαλίσει ότι οι όροι της εξέτασης πληρούνται, απαγορεύεται οποιαδήποτε μορφή επικοινωνίας ανάμεσα στους υποψηφίους, μέχρι να εγκαταλείψουν την αίθουσα της εξέτασης ή μέχρι να ανακοινώσει ο/η επόπτης/τρια το τέλος της εξέτασης.
 - Κατά τη διάρκεια της εξέτασης, οι υποψήφιοι/ες μπορούν να χρησιμοποιούν μολύβι και γόμα που τους παρέχονται από το W.S.P.C.. Επιτρέπεται να έχουν μαζί τους πόσιμο νερό σε μπουκαλάκι.
 - Απαγορεύεται η λήψη φωτογραφιών από τους υποψηφίους, της αίθουσας εξέτασης ή του υλικού των εξετάσεων.
 - Απαγορεύεται η χρήση οποιουδήποτε είδους ηλεκτρονικών συσκευών.
 - Τα κινητά τηλέφωνα δεν επιτρέπεται να βρίσκονται επάνω στα θρανία, θα πρέπει να είναι κλειστά και σε σημείο όπου δεν φαίνονται.
 - Η χρήση λεξικών οποιουδήποτε είδους απαγορεύεται.
 - Η χρήση ξυπνητηριών επιτραπέζιων ή σε ρολόγια χεριού απαγορεύεται.
 - Οι υποψήφιοι/ες απαγορεύεται να εγκαταλείψουν την αίθουσα πριν περάσουν τα πρώτα 15 λεπτά της εξέτασης.
 - Οι υποψήφιοι/ες που φτάνουν μετά την ώρα της έναρξης που έχει ανακοινωθεί, ΔΕΝ επιτρέπεται να λαμβάνουν μέρος στην εξέταση, εάν οποιοσδήποτε άλλος υποψήφιος έχει αποχωρήσει από την αίθουσα της εξέτασης.
 - Μπορεί να επιτραπεί η είσοδος στην αίθουσα στους/στις υποψηφίους/ες που φτάνουν με καθυστέρηση, αλλά αυτό έγκειται στη διακριτική ευχέρεια του/της επόπτη/τριας και επιτρέπεται μόνον εάν δεν δημιουργεί πρόβλημα στους άλλους υποψηφίους. Κάτω από κανονικές συνθήκες δε θα επιτραπεί σε κανέναν υποψήφιο να ξεκινήσει την εξέταση εάν φτάσει στην αίθουσα με περισσότερο από 30 λεπτά καθυστέρηση από την ώρα που έχει ανακοινωθεί η έναρξη αυτής.
 - Οι υποψήφιοι/ες απαγορεύεται να εγκαταλείψουν την αίθουσα και μετά να επιστρέψουν σε αυτήν, εφόσον η εξέταση έχει ξεκινήσει, εκτός εάν συνοδεύονται από επόπτη/τρια καθ'όλη τη διάρκεια της απουσίας τους από την αίθουσα εξέτασης.
 - Οι υποψήφιοι/ες που ολοκληρώνουν την εξέταση νωρίς, μπορούν να εγκαταλείψουν την αίθουσα μέχρι και τα τελευταία 10 λεπτά, με την προϋπόθεση ότι δεν ενοχλούν τους υπόλοιπους υποψηφίους – απαγορεύεται οποιαδήποτε είσοδος ξανά.
 - Οι επόπτες/τριες δεν είναι αρμόδιοι/ες να σχολιάζουν, να ερμηνεύουν ή να εκφράζουν άποψη σε οποιαδήποτε ερώτηση των εξετάσεων.
 - Υποψήφιοι/ες που είναι ύποπτοι/ες για ανάρμοστη συμπεριφορά θα κληθούν να εγκαταλείψουν την αίθουσα εξέτασης αμέσως και η κόλλα εξέτασής τους θα δοθεί σε Examination Panel (Επιτροπή Εξετάσεων) προκειμένου να προσδιοριστεί η εγκυρότητά της και ο οποιοσδήποτε περιορισμός από μελλοντικές εξετάσεις.
 - Απαγορεύεται η απομάκρυνση των φύλλων εξετάσεων από την αίθουσα εξετάσεων- οι υποψήφιοι/ες που δεν παρέδωσαν το φύλλο ερωτήσεων μαζί με το φύλλο απαντήσεων, θα θεωρηθούν υπεύθυνοι/ες για ανάρμοστη συμπεριφορά.
 - Απαγορεύεται η αποκάλυψη από τους/τις υποψηφίους/ες του περιεχομένου των εξετάσεων σε άλλους, ή η αναπαρωγωγή του με οποιονδήποτε τρόπο.

- 5.2** Οι υποψήφιοι/ες συμφωνούν επίσης με το να συμμορφώνονται με τις οδηγίες των εποπτών. Σε περίπτωση που δεν το καταφέρνουν μπορεί τα αποτελέσματά τους να κριθούν άκυρα.
- 5.3** Τα φύλλα εξέτασης και τα φύλλα απαντήσεων αποτελούν ιδιοκτησία του WSET Awards και δεν επιστρέφονται στους/στις υποψήφιους/ες.

6 Κριτική Εξετάσεων, Ερωτήσεις και Αιτήματα

- 6.1** Οι υποψήφιοι/ες που ζητούν επαναβαθμολόγηση και/ή σχολιασμό σχετικά με το φύλλο εξέτασής τους, θα πρέπει να επικοινωνήσουν με τον APP τους και να ζητήσουν Enquiry and Feedback Form (Αίτηση υποβολής διερεύνησης και σχολιασμού). Η φόρμα θα πρέπει να συμπληρωθεί και να παραδοθεί στο WSET Awards μαζί με το ανάλογο χρηματικό ποσό μέσα σε έξι εβδομάδες από την ημερομηνία της εξέτασης. Οποιοδήποτε αίτημα που λαμβάνεται εκτός αυτού του χρονικού περιθωρίου, δεν θα εξετάζεται. Η επαναβαθμολόγηση και ο σχολιασμός θα δίνονται από το WSET Awards μέσα σε δύο εβδομάδες από την παραλαβή.
- 6.2** Οποιοσδήποτε/οποιαδήποτε υποψήφιος/α που δε μένει ικανοποιημένος/η από το αποτέλεσμα του αιτήματός του/της σε σχέση με ένα φύλλο εξέτασης, θα πρέπει να επικοινωνήσει με τον APP και να ζητήσει Appeal against Enquiry Application Form (Αίτηση αμφισβήτησης της διερεύνησης), η οποία θα πρέπει να συμπληρωθεί και να επιστραφεί στο WSET Awards, μαζί με το ανάλογο χρηματικό ποσό, μέσα σε 10 εργάσιμες μέρες από την κοινοποίηση του αιτήματος. Appeals που λαμβάνονται έξω από αυτό το χρονικό περιθώριο δεν θα εξετάζονται. Οι απαντήσεις των Appeals εκδίδονται μέσα σε δύο εβδομάδες από την παραλαβή τους από το WSET Awards.

7 Διαχείριση Παραπόνων Υποψηφίων

- 7.1** Εάν οποιοσδήποτε μαθητής ή μαθήτρια θεωρεί ότι οι υπηρεσίες του αρμόδιου APP δεν ανταποκρίνονται στις προσδοκίες του/της, ή ότι δεν πληρούν τις απαιτούμενες προδιαγραφές όσον αφορά τη διαχείριση, τη διδασκαλία ή τις εξετάσεις, θα πρέπει πρώτα να επικοινωνήσει με τον αρμόδιο APP. Εάν αυτό δεν οδηγήσει σε επιθυμητή λύση, τότε οι υποψήφιοι/ες μπορούν να επικοινωνήσουν με την ομάδα Quality Assurance Team (Ομάδα διασφάλισης ποιότητας), qa@wsetglobal.com. Παρακαλούμε σημειώστε ότι όλα τα παράπονα θα αντιμετωπιστούν με εχεμύθεια, αλλά το WSET Awards δεν μπορεί να ενεργεί σε περίπτωση που τα παράπονα είναι ανώνυμα.

8 Κανονισμοί του WSET Awards

- 8.1** Το WSET Awards διατηρεί το δικαίωμα να προσθέτει ή να τροποποιεί οποιονδήποτε από αυτούς τους κανονισμούς, όπως νομίζει.

7

Πιστοποιήσεις του WSET Awards

Πιστοποιήσεις του WSET Awards

Το WSET διαθέτει μια σειρά από πιστοποιήσεις που καλύπτουν το κρασί, το sake και τα αποστάγματα. Οι πιστοποιήσεις αυτές εμπλουτίζονται και παρακολουθούνται από το WSET Awards (δείτε το Κεφάλαιο 8 για περισσότερες πληροφορίες). Συνολικά, οι πιστοποιήσεις είναι οι παρακάτω:

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Κρασί (600/1504/4)

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στα Αποστάγματα (600/1501/9)

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 1 στο Sake (603/2051/5)

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στα Αποστάγματα (600/1507/X)

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 2 στο Κρασί (603/4432/5)

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στα Αποστάγματα

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Κρασί (601/6352/5)

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 3 στο Sake (603/2066/7) WSET

Πιστοποίηση WSET Επιπέδου 4 Diploma στο Κρασί

Περισσότερες πληροφορίες αναφορικά με τις παραπάνω πιστοποιήσεις μπορείτε να βρείτε στην ιστοσελίδα του WSET wsetglobal.com.

Ποιος μπορεί να χορηγήσει μια Πιστοποίηση WSET Awards;

Οι πιστοποιήσεις WSET Awards μπορούν να χορηγούνται μόνο από οργανισμούς εγκεκριμένους από το WSET Awards, γνωστοί ως Approved Programme Providers (APP), και οι υποψήφιοι/ες που επιθυμούν να παρακολουθήσουν μια πιστοποίηση WSET θα πρέπει να εγγραφούν σε έναν APP. Οι σπουδαστές θα σχετίζονται με τον APP και ο APP θα είναι υπεύθυνος για την πραγματοποίηση των μαθημάτων και την οργάνωση των εξετάσεων, που ορίζονται από το WSET Awards.

Η ομαδική μελέτη με έναν APP είναι ο καλύτερος τρόπος εκμάθησης του τρόπου γευσιγνωσίας, αλλά ορισμένοι APP προετοιμάζουν επίσης υποψηφίους για τις εξετάσεις μας εξ'αποστάσεως.

Ένας κατάλογος Approved Programme Providers (APP) βρίσκεται στην ιστοσελίδα του WSET wsetglobal.com. Παρακαλούμε επικοινωνήστε απευθείας με τους APP για να μάθετε για τα προγράμματά τους.

Εάν σας ενδιαφέρει να γίνετε APP, παρακαλούμε επικοινωνήστε την Quality Assurance Team, qa@wsetglobal.com.

Για το WSET Awards

Το WSET Awards αποτελεί το Τμήμα Πιστοποιήσεων του Wine & Spirit Education Trust και παρέχει πιστοποιήσεις διασφαλισμένης ποιότητας που συμβάλλουν στον εμπλουτισμό των γνώσεων σχετικών με τα αλκοολούχα ποτά και την ανάπτυξη των δεξιοτήτων γευσιγνωσίας. Η ανάπτυξη και η απονομή των πιστοποιήσεων WSET είναι αποκλειστική ευθύνη του WSET Awards.

Η Κυβέρνηση του ΗΒ έχει δημιουργήσει μια ρυθμιστική αρχή, το Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual), που ρυθμίζει τους οργανισμούς χορήγησης πιστοποιήσεων. Ορισμένες πιστοποιήσεις του WSET Awards ρυθμίζονται από το Ofqual. Οι τίτλοι των πιστοποιήσεων αναφέρονται στο Κεφάλαιο 7.

Το WSET Awards χρησιμοποιεί ένα Quality Management System (Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας) που συμμορφώνεται με τις προϋποθέσεις του **BS EN ISO 9001** για τη διαχείριση των πιστοποιήσεων και τις εξετάσεις στην προϊοντική γνώση και την γευσιγνωστική ικανότητα σχετικά με τα αλκοολούχα ποτά.



Πολιτική Διαφορετικότητας και Ισότητας

Το WSET Awards υποστηρίζει πλήρως την αρχή διαφορετικότητας και ισότητας και είναι υπεύθυνο για τη διασφάλιση της δίκαιης και ίσης μεταχείρισης όλων των σπουδαστών. Αντίγραφο της πολιτικής διαφορετικότητας και ισότητας μπορεί να δοθεί από την Quality Assurance Team, qa@wsetglobal.com.

Ανακοίνωση Εξυπηρέτησης Πελατών

Η ποιότητα και ο σκοπός των υπηρεσιών που οι πελάτες μπορούν να προσδοκούν από το WSET Awards, έχουν δημοσιευθεί στο Customer Service Statement. Αντίγραφο μπορεί να δοθεί από την Quality Assurance Team, qa@wsetglobal.com.

Σε περίπτωση οποιασδήποτε δυσαρέσκειας σχετικά με τις υπηρεσίες, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το εγγεγραμμένο APP με την πρώτη ευκαιρία. Εάν το θέμα δεν επιλυθεί, παρακαλούμε επικοινωνήστε με την Quality Assurance Team, qa@wsetglobal.com.

Βραβεία WSET (WSET Prizes)

Το πρόγραμμα Βραβείων WSET (WSET Prizes) δημιουργήθηκε κυρίως για να υποστηρίξει την επαγγελματική προαγωγή των ατόμων που εργάζονται ή αναζητούν εργασία στον συγκεκριμένο χώρο. Όπου κρίνεται κατάλληλο, τα Βραβεία (Prizes) δίνονται και σε σπουδαστές που δεν εργάζονται στον χώρο, αλλά αυτό δεν αποτελεί ενεργό στόχο του προγράμματος. Κάθε ακαδημαϊκή χρονιά, 1η Αυγούστου με 31 Ιουλίου, τα Βραβεία (Prizes) παρουσιάζονται προκειμένου για την ακαδημαϊκή πρόοδο, μαζί με τα κριτήρια που θα πρέπει να πληρούνται για να δοθούν τα Βραβεία (Prizes). Το WSET Awards θα επικοινωνεί με τους σπουδαστές, οι οποίοι πληρούν τις προϋποθέσεις για κάποιο Βραβείο (Prize). Ο κατάλογος με τα τρέχοντα Βραβεία (Prizes) βρίσκεται στον παρακάτω σύνδεσμο, παρ'όλα αυτά μπορεί να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση. wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries

Σημειώστε ότι τα βραβεία αυτά δεν δίνονται με τη μορφή χρημάτων για τη χρηματοδότηση σπουδών, αλλά δίνονται ως αναγνώριση για την επίδοση στις εξετάσεις.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Ένας κόσμος γνώσης

Wine & Spirit Education Trust
International Wine & Spirit Centre
39–45 Bermondsey Street
London SE1 3XF

+44(0)20 7089 3800
✉ wset@wsetglobal.com
wsetglobal.com

Τεύχος 1