



WSET

葡萄酒及烈酒
教育信託基金會

WSET® 清酒第三級認證

章程

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

© Wine & Spirit Education Trust 2017, 2022
Issue 1, 2017
Issue 2 (fully revised and updated), February 2022
Issue 2.1 (minor amendments), August 2022

Traditional Chinese translation © Wine & Spirit Education Trust 2022
Issue 2.1 translated into Traditional Chinese, 2023

英文版 © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2022
英文版 2017 年第 1 版
英文版 2022 年 2 月第 2 版(完整更新版)
英文版 2022 年 8 月第 2.1 版(微幅修正版)

繁體中文版 © Wine & Spirit Education Trust 2023
繁體中文版 2023 年第 2.1 版

版權所有。在未取得出版人事前書面許可下，不得以任何電子或機械形式及方法（包括影印、錄影和錄音）或透過任何資訊存取系統複製或傳送本出版品的任何內容。

設計：Ricky Wong

繁體中文版編審：周俞樺 (Joyce Chou)、郭芷雯 (Sharon Kwok)
繁體中文版技術編輯：李醒良 (Benny Lee)
繁體中文版校對：周俞樺 (Joyce Chou)、郭芷雯 (Sharon Kwok)

目錄

前言	4
1 WSET 清酒第三級認證簡介	5
2 學習成果	7
3 建議清酒酒樣	12
4 考試指引	14
5 考試規則	16
6 WSET 資格認證課程	20

前言

本章程為學員及 Approved Programme Provider (授權培訓機構, 簡稱 APP) 提供有關 WSET 清酒第三級認證課程的重要資料。

本章程的主要部分詳細說明了清酒第三級認證課程的學習成果。因為認證考試內容是以評估這些學習成果而編制, APP 應依據學習成果來準備課程, 而學員也應按此安排自己的學習進度。

本章程亦包含建議品酒酒樣、考試指引 (包括課程內容比重) 以及考試規則。

本文件最後還附有 WSET 其他資格認證課程的資料。

1

WSET 清酒第三級認證簡介

認證課程目標

WSET 清酒第三級認證旨在讓學員全面瞭解影響清酒風格和品質的各種因素，以及從商業角度看清酒在日本和出口市場的重要性。本資格認證適合需要對清酒品質和商業價值做出專業評估的人士。本認證課程提供深入的知識內容，以提高學員的工作技能和專業能力，例如：零售業和酒店餐飲業的酒品選擇。

獲得認證的學員將能描述各主要清酒種類的特徵，並加以說明影響酒款風格和品質的關鍵因素。因此，他們可為管理工作提供建議、為消費者提供權威的解答，並為不同場合推薦合適的清酒。

課程架構

學習成果

為達到認證的目標，本課程共設有四項學習成果，分兩個單元進行。學員必須通過這兩個單元的考試，方可獲得 WSET 清酒第三級認證證書。

第 1 單元：清酒理論

學習成果 1	瞭解清酒釀造過程中的主要因素，以及這些因素如何影響清酒的風格和品質。
學習成果 2	瞭解主要種類的清酒與特色清酒的主要特徵、酒標術語，以及影響其風格和品質的因素。
學習成果 3	瞭解日本主要清酒貿易機構的作用，以及從商業角度看清酒在日本和出口市場的重要性。
學習成果 4	表現可以提供清酒行業相關資訊和建議的能力。

第 2 單元：清酒的分析品鑑

學習成果 1	描述主要等級的清酒與精選特色清酒的主要特徵，並以此描述評估其品質及指出採用了哪些釀造技術。
--------	---

報名資格

有意報名的學員應在註冊前向 APP 說明自己目前的知識水平，確保這是適合自己報讀的認證課程。

請參考第五章第一部份了解更多有關報名資格的資訊。

Total Qualification Time (認證總時數, 簡稱 TQT) 及 Guided Learning Hours (授課學習時數, 簡稱 GLH)

認證總時數是學員要成功獲得認證資格所需的大約時間，即是授課學習時數及個人學習時間的總和，以小時為單位計算。其中，授課學習時數包括講師指導時數及考試時間。

清酒第三級認證課程的認證總時數是 42 小時 40 分鐘，當中包括：20 小時 40 分鐘的授課學習時數（其中有 2 小時 10 分鐘是考試時間）和 22 小時的自學時間。

2

學習成果

第 1 單元：清酒理論

學習成果 1

瞭解清酒釀造過程中的主要因素，以及這些因素如何影響清酒的風格和品質。

評核要點

1. 識別清酒釀造過程中可合法使用的主要原料，並說明各種原料如何影響清酒的風格和品質。
2. 描述稻米栽培和準備過程中所使用的技術，並說明其如何影響清酒的風格和品質。
3. 描述製作米麴 (Kōji) 所使用的技術，並說明其如何影響清酒的風格和品質。
4. 描述發酵與發酵後過程中所使用的技術，並說明其如何影響清酒的風格和品質。

涵蓋範圍

範圍 1：清酒主要原料

稻米	澱粉提供用於酒精發酵和產生香氣的葡萄糖 米粒 — 殼、麩皮、胚乳、心白 (Shinpaku)、澱粉 (支鏈澱粉、直鏈澱粉、黏性、非黏性)、澱粉轉換 (糊化、酶水解、極限糊精) 類型與品種 — 一般食用米、酒造好適米 (山田錦 [Yamadanishiki]、五百萬石 [Gohyakuman-goku]、美山錦 [Miyamanishiki]、雄町 [Omachi]、秋田酒小町 [Akita-sake-komachi]) 稻米的分類和等級 — 特上 (Toku-jo)、特等 (Toku)、一等、二等、三等，等級標準
米麴	酶 — 澱粉酶 (α澱粉酶、葡萄糖澱粉酶、α葡萄糖苷酶)、蛋白酶 形式 — 粉狀、顆粒狀 產出 — 葡萄糖和極限糊精 (來自澱粉酶的作用)、氨基酸和肽 (來自蛋白酶)、維生素、麩皮、脂肪酸、香氣
酵母	乙醇、香氣、酸度 酵母養分 — 糖分、氨基酸、肽類、維生素、鎂、鉀、磷 酵母菌株 — 日本釀造協會酵母 (#6、#7、#9、#10、#11、#14、#1801)、低泡酵母 (01)、其他酵母 (專有酵母、縣級酵母、地區酵母)、混合酵母 酵母形式 — 安甌酵母、乾酵母、酒造酵母
水	礦物質含量、酵母養分
釀造 (Jōzō) 酒精	原料、蒸餾強度

範圍 2: 稻米的栽培與準備

生長年	種苗、插秧、排水與重灌稻田、出穗、成熟、收割、乾燥、去殼
栽培	酒造好適米理想的稻田位置、土壤和天氣條件
精磨	精米步合 (Seimai-buai)、心白 (形狀)、米糠 (nuka)、蛋白質含量、吸水能力
淘洗和浸泡	手工淘洗、機器淘洗、精米步合、水溫、稻米水分含量、時間
蒸煮和冷卻	分批式蒸米機、連續式蒸米機、稻米殺菌、稻米水分含量、澱粉糊化

範圍 3: 製麴

成功製麴的條件	黃、白和黑麴黴菌株、稻米溫度、製麴室的溫度和濕度 (管理)、溫度對酶生長的影響
製麴方法	手工製麴、機器製麴
製麴步驟 (手工和機器)	引入、種切 (撒上麴黴孢子)、初始麴黴生長、切返 (翻動)、分裝 (床麴、箱麴、蓋麴)、仲仕事 (中段作業)、仕舞仕事 (收尾作業)、出麴及乾燥
米麴類型	總破精型 (Sō-haze)、突破精型 (Tsuki-haze)

範圍 4: 發酵、發酵後

酒母 (Shubo) / 醱 (moto)	蒸米、米麴、水、酵母 溫度管理
酒母 / 醱的類型	添加的乳酸 — 速釀醱 (Sokujō-moto)、高溫糖化醱 (Kō-on tōka-moto) 乳酸菌 — 生醱 (Kimoto)、山廢 (Yamahai)、水醱 (Mizu-moto)
醪 (moromi) (主要發酵)	三段仕入 (分三階段添加)、澱粉轉換與酒精發酵同步進行、溫度控制、溫度與風格、第四次添加、終止發酵
釀造酒精添加	添加時間、添加目的、添加量
普通酒 (Futsū-shu) 允許的其他添加物	甜度、酸度、旨味 (鮮味) 添加時間
過濾選擇	藪田式壓榨 (Yabuta-shiburi) (壓榨機 (Assakuki))、槽榨 (Funashibori/Fune-shibori)、袋吊壓榨 (Fukuro-zuri) / 零取 (滴取, Shizuku-dori)
過濾部分與殘留物	荒走 (Arabashiri)、中取 (Naka-dori) / 中汲 (Naka-gumi)、責 (Seme)、清酒酒粕 (Sake-kasu)、粕步合 (Kasu-buai)
加熱殺菌	批量殺菌、瓶裝殺菌、加熱殺菌的目的 (酶、火落菌 [Hi-ochi-kin]) 兩次加熱殺菌、生貯藏酒 (Nama-chozō)、生詰酒 (Nama-zume)、單次加熱殺菌
分離	沉澱、蛋白淨化、炭淨化、最終過濾
酒精調整	加水稀釋
陳年選擇	陳放的、陳年古酒 (Koshu) 在柳杉木桶中陳放的 (樽酒 [Taru-zake])
調和	風格、容量

學習成果 2

瞭解主要種類的清酒與特色風格清酒的關鍵特徵、酒標術語，以及影響其風格和品質的因素。

評核要點

1. 識別清酒的主要種類和級別，並描述其特徵。
2. 列出標示各主要種類與特色風格清酒的重要酒標術語的意思
3. 識別並說明清酒酒標常用日文漢字的意思。
4. 識別並說明影響各主要種類、等級與特色清酒的風格和品質的關鍵因素。

涵蓋範圍

範圍 1: 清酒的主要種類和等級

清酒種類	普通酒 特定名稱酒
特定名稱酒等級	本釀造 (Honjōzō)、特別本釀造 (Tokubetsu honjōzō)、吟釀 (Ginjō)、大吟釀 (Daiginjō) 純米 (Junmai)、特別純米 (Tokubetsu junmai)、純米吟釀 (Junmai ginjō)、純米大吟釀 (Junmai daiginjō)

範圍 2: 標示風格的酒標術語

酒標術語	生酏、山廢、無濾過 (Muroka)、生酒 (Nama)、原酒 (Genshu)
特色風格清酒	濁酒 (Nigori)、起泡清酒 (Sparkling sake)、樽酒、貴釀酒 (Kijōshu)、古酒

範圍 3: 酒標常用漢字

漢字	日本酒 清酒 純米 吟釀 大吟釀 本釀造	nihon-shu sei-shu junmai ginjō daiginjō honjōzō	山廢 生酏 生酒 特別 古酒	yamahai kimoto nama-zake tokubetsu koshu
----	-------------------------------------	--	----------------------------	--

範圍 4: 影響清酒風格、品質和價格的關鍵因素

清酒成分	見「學習成果 1」中的「範圍 1」
蒸米的準備過程	見「學習成果 1」中的「範圍 2」
製麴	見「學習成果 1」中的「範圍 3」
發酵與發酵後	見「學習成果 1」中的「範圍 4」
各縣風格	岩手、山形、新潟、石川、長野、京都、兵庫、奈良、廣島

學習成果 3

瞭解日本主要清酒貿易機構的作用，及從商業角度看清酒在日本和出口市場的重要性。

評核要點

1. 識別各家參與日本清酒行業監管和推廣的貿易機構，並列出他們的角色與作用。
2. 說明在日本國內市場和五大出口市場中，清酒對商業和經濟的重要性。

涵蓋範圍

範圍 1: 清酒貿易機構

貿易機構	杜氏組合 (Tōji guilds)、酒類綜合研究所 (NRIB)、日本釀造協會 (Brew. Soc. Japan) 日本酒造組合中央會 (JSS)、日本農協 (JA)
------	---

範圍 2: 清酒對商業與經濟的重要性

日本產量	以石 (Koku) 計算的總產量、酒造數量、以石計算的平均酒造產量
出口市場	出口規模 (量)、日本清酒五大出口市場

學習成果 4

表現可以提供清酒相關資訊和建議的能力。

評核要點

1. 描述清酒貯存和侍酒服務的正確步驟。
2. 描述清酒常見品質缺陷。
3. 列出推薦食物與清酒搭配方案時應考量的關鍵因素。

涵蓋範圍

範圍 1: 貯存和侍酒

貯存	理想環境、貯存不善的後果
侍酒服務	侍酒溫度 (冷酒、室溫、溫爛 [溫酒, Nuru-kan]、熱爛 [熱酒, Atsu-kan])、開瓶與醒酒、服務與飲用器皿 (御豬口杯 [O-choko]、蛇目豬口杯 / 喇豬口杯 [Kiki-choko]、吞杯 [Guinomi]、平盃 [Sakazuki]、枺 [Masu]、德利瓶 [Tokkuri])

範圍 2: 常見的品質缺陷

品質缺陷	氧化、老化 (Hine)、生老 (Nama-hine)、光照影響、微生物腐敗
------	--

範圍 3: 清酒與食物搭配的原則

清酒的考量因素	甜味、酸度、果味、旨味 (鮮味)、濃度、酒精度
食物的考量因素	甜味、酸度、旨味 (鮮味)、鹹味、苦味、辛辣、油脂、味道濃度

第 2 單元 清酒的分析品鑑

學習成果 1

描述主要等級的清酒與精選特色風格清酒的主要特徵，並以該描述評估其品質及識別釀造技術。

評核要點

1. 使用 WSET 清酒第三級品鑑系統方法® 對主要等級和部分特色風格的清酒加以描述。
2. 陳述清酒的品質等級，並說明原因。
3. 識別清酒釀造過程中使用的技術。

涵蓋範圍

範圍 1: 釀造技術

需識別的清酒釀造技術

吟釀、生酒、山廢 / 生酏、濁酒、古酒

3

建議清酒酒樣

品鑑技巧

品鑑技巧教學中選用的酒樣應能展示清酒的多樣性，進而指明各品鑑項目的分野。下列酒樣組合有助學員掌握本課程內容。

- 普通酒
- 大吟釀
- 古酒
- 純米無濾過生原酒 (Junmai muroka nama genshu)
- 極干清酒 (SMV +10 或更高)
- 低酒精度、甜清酒

稻米品種的影響

採用以下稻米品種製作的同等級清酒：

- 100% 山田錦
- 100% 五百萬石
- 100% 美山錦或 100% 雄町或 100% 秋田酒小町

精米步合的影響

不同精米步合的清酒酒樣：

- 70% 或以上
- 50% 或以下

米麴的影響

使用不同米麴製作的清酒酒樣：

- 黑麴或白麴

水的影響

使用不同水製作的清酒酒樣：

- 礦物質含量高的水 (例如：神戶)
- 礦物質含量低的水 (例如：伏見)

酵母的作用

同等級但使用不同酵母製作的清酒酒樣：

- 6 號或 7 號酵母
- 9 號酵母
- 1801 號酵母

酒母的影響

- 生酏或山廢純米
- 生酏或山廢大吟釀或純米大吟釀

加熱殺菌的影響

同等級、同廠商的清酒酒樣：

- 經過加熱殺菌的
- 未經加熱殺菌的(生酒)

產區的影響

同等級但來自不同產區的清酒酒樣：

- 兵庫(灘區或神戶)
- 京都(伏見)
- 新潟
- 廣島(或佐賀)

特色風格清酒

- 起泡清酒(任何風格)
- 濁酒
- 樽酒
- 古酒(任何風格)
- 貴釀酒

侍酒溫度的影響

- 純米(豐富、強勁的風格)
- 大吟釀或純米大吟釀(細膩、優雅的風格)

4

考試指引

考試管理

考試由 WSET Approved Programme Provider (授權培訓機構, 簡稱 APP) 安排進行。APP 必須遵守《操作手冊》中定明的政策和守則。

評核方法

WSET 清酒第三級認證的評估方式包括閉卷理論考試 (包括兩部分) 和品酒考試。學員必須在理論和品酒考試都取得合格成績, 才算完全通過考試。

學員必須在同一考期參加這兩個單元的考試。只有在其中一個單元考試中獲得及格成績的考生, 才可以單獨重考另一單元。

第 1 單元: 理論考試

第 1 單元清酒理論考試由兩部分組成。

理論考試必須在 1 小時 40 分內完成。所有試卷題目均按照已公布的學習成果編寫, 學習資料中已涵蓋正確回答試題所需的全部資訊。學員必須在第 1 部分和第 2 部分分別取得至少 55% 的分數, 才能通過第 1 單元考試。

第 1 部分: 選擇題 — 這部分包含 50 道選擇題, 以評估考生掌握所有學習成果知識的水平。

每道選擇題只有一個正確答案, 依據評估方式, 考生必須將答案填塗在 (a) 可機讀的答題紙上, 或 (b) 電腦 / 其他設備。在考試當天, 監考員將提供如何完成考試的詳細指示。每道正確作答的題目可得一分, 答錯不倒扣分數。

學習成果	選擇題得分分配
學習成果 1	20
學習成果 2	20
學習成果 3	5
學習成果 4	5
總分	50

第 2 部分:簡答題 — 這部分共有四道 5 分的題目、兩道 10 分的題目和一道 20 分的題目。本部分試題評估學員掌握識別、描述和解釋清酒的技巧水平,考試範圍包括學習成果 1、2、4* (* 僅限於範圍 1、2、3)。

答案須寫在考卷 / 電子設備中提供的空白位置。考卷上已標示每題的分值,答錯不倒扣分數。

學習成果	簡答題得分分配
學習成果 1 和 2	55
學習成果 3	0
學習成果 4	5
總分	60

第 2 單元:品酒考試

在第 2 單元清酒分析品鑑中,學員需完成為時 30 分鐘的品酒考試。考試由內部命題,考卷由 WSET 認證的第三級內部考核人員根據 WSET 提供的評分要點批閱。成績將由 WSET 覆核。

考試內容為盲品兩款與學習成果相關的清酒。考試將評估學員準確描述清酒、識別其釀造工藝,並以書面表述品質鑑定結果的能力。

答案須寫在考卷 / 電子設備中提供的空白位置。考卷上已標示每題的分值,答錯不倒扣分數。每款酒樣各佔有 23 分。學員須取得至少 55% 的成績才能通過整個考試。

5

考試規則

1 報考條件

1.1 資格

1.1.1 報考 WSET 清酒第三級認證考試的考生必須年滿其參加考試的國家地區購買酒精飲料的法定年齡；或正就讀受認可且內容涵蓋這項考試的全日制課程，或已取得家長或法定監護人同意。

1.1.2 報讀 WSET 清酒第三級認證的學員可同時就讀其他資格認證課程，並不影響其報考資格。

1.1.3 如學員未達到考試舉辦國購買酒精類飲品的法定年齡，或由於健康、宗教等原因而選擇不品酒，便不得或不必在課程期間品飲任何酒樣。這些學員不具資格參加第 2 單元的評估。在這種情況下，學員可以取得第 1 單元考試的成績記錄，但無法獲得 WSET 清酒第三級認證證書。

1.2 建議報讀前應具備的知識

1.2.1 我們建議學員應先取得 WSET 清酒第二級認證（如果已經推出）或同等程度的學習水平後，再報讀 WSET 清酒第三級認證課程。相信自己已充分瞭解該學科的學員應在報名參加課程前向授課老師諮詢，確認自己已達到須預先具備的學習水平。

1.2.2 若母語非英語的考生參加英文版考試，我們強烈建議考生的雅思 (IELTS) 成績需至少達到 6.5 分以上或具備同等的英語程度。

1.2.3 使用其他語言考試的考生應具有與考試所用語言相當的讀寫能力。

2 考試形式及成績

2.1 考生須通過一個由兩個單元組成的閉卷理論考試。第 1 單元分為兩部分。

2.2 學員必須在第 1 單元的第 1 部分、第 1 單元的第 2 部分和第 2 單元分別取得至少 55% 的分數，方能取得及格成績。

2.3 學員必須通過第 1 單元的第 1 部分、第 1 單元的第 2 部分和第 2 單元的所有考試，才能獲得 WSET 清酒第三級認證證書。

2.4 最終成績是這三項分數的平均分，並以百分比的形式表示。

2.5 計算出最終成績後，會用以下等級組別進行成績評級。

等級組別	所需百分比
不及格，無等級 (Fail unclassified)	平均分在 44% 及以下
不及格 (Fail)	平均分在 45% 至 54% 之間
及格 (Pass)	平均分在 55% 至 64% 之間
良好 (Pass with merit)	平均分在 65% 至 79% 之間
優秀 (Pass with distinction)	平均分在 80% 及以上 所有考卷成績不低於 65%

WSET 保留更改以上發布的成績評級的權利。

2.6 雖然 WSET 通常不會更改評分與成績等級劃分方式，但在必要情況下可能有此等需要，以維持成績標準。

2.7 主考方將為學員開具成績單，並寫明成績等級。所有考試項目一經完成，即會開具最終成績單。

2.8 考試成績由 WSET 按以下形式公布：

- WSET 會將包含所有學員成績等級的電子成績單發送給各 APP，再由 APP 將成績告知學員。
- WSET 隨後也會將學員的成績單信件與證書寄給各 APP，再由 APP 轉交給學員。

3 合理調整

3.1 有特殊考試需求 (須具備第三方開立的證明) 的考生必須在報名時將相關需求告知 APP 的考務人員。如有需要，可向 WSET 索取更多為考務人員及考生提供的指引。

3.2 WSET 的政策是不讓有特殊需要的考生在考試時處於不利的情況。考生必須在報名時將此類需求告知 APP。

4 重考

4.1 考試不及格的考生可以申請重考。重考次數不限。

4.2 已及格的考生不可為了獲取更高成績而重考。

5 考試規定與操守

5.1 在報名考試前，考生必須同意遵守以下規定：

- 考生不得在考試的任何部分做出任何不公平或不誠實的行為。WSET 將根據已發布的政策對不當行為或作弊進行調查。若查證屬實，有關考生可能會受到制裁，包括取消考試資格。
- 在考試開始前，考生必須向監考員出示有相片的身份證明文件。
- 考試必須在規定時間內完成。
- 不得攜帶任何形式的參考資料。
- 當監考員宣布考試開始，考生便不得進行任何形式的討論，直至考生離開考場或監考員宣布考試結束為止。
- 考試進行期間，考生僅可攜帶以下物品：品酒杯、吐酒桶、原子筆、鉛筆、橡皮擦、飲用水。
- 考生參加品酒考試前不得使用香水、鬍後水或其他具有濃烈氣味的用品。
- 嚴禁考生拍攝考試資料、向他人披露考卷內容，或將考卷的內容以任何形式複製。除用於考試的電腦或行動設備外，禁止使用任何其他類型的電子設備。
- 行動電話必須關閉（但不包含遠距監考環境中使用的行動電話），並將其放在視線之外，遠離考試桌面。
- 嚴禁使用任何時鐘和手錶的鬧鈴功能。

現場考試

- 考生在考試開始後 15 分鐘內不准離開考場。
- 若在規定的開考時間後到達考場，但抵達時已有考生交卷離開，則該名遲到的考生將不得進入考場。
- 遲到的考生只能在監考員允許，而且只有在不影響其他考生的情況下方可進入試場。一般在公布考試開始時間已屆 30 分鐘後才到達的考生將不會獲准參加考試。
- 考試一旦開始，考生不得離開考場再折返，除非考生在離開考場期間有監考員全程陪同。
- 若考生提早完成考試，在不影響其他考生的情況下，可以在離考試結束至少還有 10 分鐘前交卷並離開考場，但離開後不得再次進入考場。
- 監考員無權對任何考題加以評論、詮釋或表達意見。
- 任何有作弊嫌疑的考生將被要求立即離開考場。
- 試題卷不得帶出考場，考生若不將試題卷與答案卷一起交出，就可被視為不當行為。

遠距監控考試

- 在考試之前，應試者會收到明確的說明，讓他們清楚如何進行遠距考試及其相關法規。

5.2 考生同意遵守監考員的指示。違者有可能會被吊銷考試成績。

5.3 WSET 保留永久禁止遭認定有不當行為的學員獲取 WSET 資格考試的權利。

5.4 試題卷及答案卷均屬於 WSET 所有，不會發還予考生。

6 考試評語、成績覆核及上訴

6.1 需要成績覆核以及 / 或評語的考生應聯絡所屬 APP，並索取 Enquiry and Feedback Form（評語及成績覆核申請表）。

6.2 考生如對成績複核的回覆不滿意，應聯絡所屬 APP，索取 Appeal against Enquiry Application Form（考試結果上訴申請表），並必須在發出成績覆核結果後十個工作天之內填妥，連同費用送達 WSET。在此期限後接到的上訴要求概不受理。

7 學員滿意度

7.1 學員若認為 APP 所提供的服務未能滿足要求、或有任何做法與既定管理、授課或考試條款所定標準不符，應先向 APP 提出投訴。若未能達到滿意的處理結果，請學員以電郵與 Quality Assurance Team（質量監督團隊）聯絡，電郵地址為：qa@wsetglobal.com 請注意，所有投訴將會以保密形式處理，但 WSET 無法受理匿名投訴。

8 一般守則

8.1 WSET 期望其工作人員以及在我們認可的 APP 中代表 WSET 的人員在執行工作時，將受到專業和尊重的對待。口頭辱罵或身體傷害、持續或不切實際的要求、或對工作人員作出造成壓力的威脅，都將視為不當行為。如有犯者可能會從 WSET 認證中永久除名。

9 考試規則

9.1 WSET 保留於適當時候添加或更改上述考試規則的權利。

6

WSET 資格認證課程

WSET 提供一系列涵蓋清酒、葡萄酒及烈酒的資格認證課程。下列是我們提供的所有課程：

WSET® 葡萄酒第一級認證 (600/1504/4)

WSET® 葡萄酒第二級認證 (603/4432/5)

WSET® 葡萄酒第三級認證 (601/6352/5)

WSET® 葡萄酒第四級文憑

WSET® 烈酒第一級認證 (600/1501/9)

WSET® 烈酒第二級認證 (600/1507/X)

WSET® 烈酒第三級認證

WSET® 清酒第一級認證 (603/2051/5)

WSET® 清酒第三級認證 (603/2066/7)

如需了解更多以上資格認證課程的詳情，請瀏覽 WSET 網站：wsetglobal.com

監管單位

WSET 獲英國資格和考試監管機構 Ofqual 認證。在適用的情況下，在各資格認證旁會列出認證編號。

WSET 採用了符合國際標準 BS EN ISO 9001 的品質管理系統，對酒精類飲料的產品知識及品酒技能的認證頒發和考試進行管理。



多元及平等政策

WSET 全力支持多元及平等原則，並且有責任確保所有報考資格認證的考生都受到公平及平等待遇。如有需要，請向 Quality Assurance Team (質量監督團隊) 索取我們的多元及平等政策資料，請發送電子郵件至：qa@wsetglobal.com

WSET 獎項

考試成績優異的學員可以有資格獲取獎項。WSET 會與符合資格的學員聯繫。如欲查詢 WSET 設立的獎項，請瀏覽 <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



WSET

葡萄酒及烈酒
教育信託基金會

知而後品 識而後嘗

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

第 2.1 版