



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

WSET® 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı

Bilgilendirme Rehberi



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Bilgilendirme Rehberi

**WSET® 1. Seviye Şarap
Yeterlik Programı**

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

© Wine & Spirit Education Trust 2018, 2021, 2022
Issue 1, 2018
Issue 1.1, 2021
Issue 1.2, 2022

Turkish translation © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2021, 2022
Issue 1 translated into Turkish 2018
Issue 1.1 translated into Turkish 2021
Issue 1.2 translated into Turkish 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2018, 2021, 2022
İngilizce Baskı 1, 2018
İngilizce Baskı 1.1, 2021
İngilizce Baskı 1.2, 2022

Türkçe çeviri © Wine & Spirit Education Trust 2018, 2021, 2022
Türkçe çeviri – Baskı 1, 2018
Türkçe çeviri – Baskı 1.1, 2021
Türkçe çeviri – Baskı 1.2, 2022

Tüm hakları saklıdır. Bu yayının hiçbir bölümü, yayıncının yazılı izni olmadan, fotokopi, kayıt ya da herhangi bir bilgi saklama ya da edinme sistemi de dahil olmak üzere herhangi bir elektronik ya da mekanik yöntemle hiçbir şekilde ve hiçbir amaçla kopyalanamaz, üçüncü partilerle paylaşamaz.

Çeviri: Uğur Mehter
Türkçe Teknik Editör: Seyma Bas DipWSET
Tasarım: Paul Barrett

İçindekiler

Giriş	1
1 WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programına Giriş	2
2 WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı Öğrenme Çıktıları	3
3 Önerilen Tadım Örnekleri	6
4 Sınav Rehberi	7
5 Örnek Sınav Soruları	8
6 Sınav Kuralları	9
7 WSET Awards Yeterlik Programları	12
8 WSET Awards	13

Giriş

Bu bilgilendirme rehberi, WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı hakkında hem adaylara hem de Approved Programme Providers (kısaca APP) olarak bilinen Yetkili Kurs Merkezlerine yönelik önemli bilgiler içerir.

Kitapçığın önemli bölümü, 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı öğrenme çıktılarının ayrıntılı açıklamalarından oluşmaktadır. Bu öğrenme çıktıları, APP merkezlerinin eğitim programlarını hazırlamasına yardımcı olmaktadır. Bununla birlikte adayların, kurstan öğrendiklerinin test edileceği sınava hazırlanmalarını sağlayacaktır.

Bilgilendirme rehberi aynı zamanda önerilen tadım önerileri listesi, müfredat ağırlığı dahil sınav bilgileri, örnek sınav soruları ve sınav kurallarını içermektedir.

Kitapçığın sonunda diğer WSET kursları ve WSET Awards (WSET Yeterlik Programları) ile ilgili bilgi bulabilirsiniz.

1

WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programına Giriş

Yeterlik Programının Hedefi

WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı, bu konuda daha önce hiç bilgisi olmayan ya da çok az bilgi sahibi olan kişilere yönelik hazırlanmıştır. Öncelikli olarak şarapla ilgili basit ama geçerli temel bilgiler içermektedir. Bu yeterlik programı, örneğin perakende ve turizm alanlarında çalışıp şarapla ilgili temel bilgilere ihtiyaç duyan kişilere başlıca kategori ve stillere aşinalık kazanmasına yardım eder.

Kurs sonunda başarılı olan adaylar, üzüm yetiştirme ve şarap yapımı, başlıca üzüm türleri ve şarap stilleri, başlıca üzüm çeşitlerinden yapılmış şarapların ana karakteristikleri ve diğer şarap örnekleri ile şarabın saklanması ve servis edilmesiyle ilgili temel ilkeleri öğrenecek, aynı zamanda müşterilerinin sorularını yanıtlayarak şarap servisinde öneriler geliştirebilecektir.

Yeterlik Programının Yapısı

Öğrenme Çıktıları

Yeterlik programının hedeflerine ulaşmak için üç öğrenme çıktısı bulunmaktadır.

Öğrenme Çıktısı 1	Üzüm yetiştirme ve şarap yapımıyla ilgili temel aşamaları öğrenmek.
Öğrenme Çıktısı 2	Başlıca üzüm çeşitlerinden yapılan şarapların tipleri, karakteristikleri ve stillerini öğrenmek.
Öğrenme Çıktısı 3	Şarabın saklanması ve servis edilmesiyle ilgili temel ilkeler ve uygulamaları öğrenmek.

Programa Kayıt Olmak İçin

WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programına katılım için herhangi bir kısıtlama bulunmamaktadır. Sınavın yapılacağı ülkedeki yasal alkollü içki satın alma yaşından küçük olanların ve sağlık ya da dini gerekçelerle alkollü içki tadımı yapmak istemeyenlerin, kurs süresince alkollü içki tadımı yapmasına izin verilmeyecektir. Ancak bu durum, yeterlik programını başarıyla tamamlamak için bir engel değildir.

Total Qualification Time (TQT – Toplam Kurs Süresi) ve Guided Learning Hours (GLH – Rehberli Eğitim Saatleri)

TQT, yeterlik programında belli bir başarı seviyesine ulaşılması için öğrencinin alması gereken saat bazında yaklaşık toplam kurs süresini belirtirken, GLH ve özel çalışma zamanından oluşur. GLH ise eğitmen gözetimindeki öğrenimi ve gözetimli değerlendirmeleri içerir.

1. Seviye Şarap Yeterlik Programı için TQT, 6 saatlik GLH'den oluşmaktadır. Bu süreye 45 dakikalık sınav dahildir.

Kurs Sonrası Gelişim Önerileri

WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programında başarı elde edenlerin ya da eşdeğer bir tecrübeye sahip olanların WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programına katılması önerilmektedir.

2

WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı: Öğrenme Çıktıları

Öğrenme Çıktısı 1

Üzüm yetiştirme ve şarap yapımıyla ilgili temel aşamaları öğrenmek.

Değerlendirme Kriterleri

- 1 Üzüm meyvesinin ana kısımları ve içeriğinin öğrenilmesi.
- 2 Üzüm yetiştirmenin yıllık döngüsündeki temel aşamaların ve olgunlaşma aşamasının öğrenilmesi.
- 3 Farklı iklimlerde yetişen üzüm türlerinin ve iklimin üzüm üzerindeki etkilerinin öğrenilmesi.
- 4 Alkolic fermantasyon için gerekliliklerin ve bu işlem sonucunda elde edilen ürünlerin öğrenilmesi.
- 5 Beyaz, kırmızı ve roze şarapların yapımında, doğru bir sıralamayla temel aşamaların öğrenilmesi.

Konu 1: Üzüm meyvesinin kısımları

Üzümün kısımları	Kabuk – renk, tanen Meyve Eti – su, şeker, asit
------------------	--

Konu 2: Üzüm yetiştirmek

Üzüm yetiştirmenin yıllık döngüsünde temel aşamalar	Çiçeklenme, üzümün olgunlaşması
---	---------------------------------

Konu 3: İklim

İklimin etkisi	Soğuk iklim, ılıman iklim
----------------	---------------------------

Konu 4: Alkolic Fermantasyon

Alkolic fermantasyon için gereklilikler	Şeker, maya
---	-------------

Alkolic Fermantasyonun ürünleri	Alkol, karbondioksit
---------------------------------	----------------------

Konu 5: Beyaz, kırmızı ve roze şarapların yapımı

Beyaz şarap yapımı	Üzüm – beyaz Aşamalar – ezme, presleme, fermantasyon, olgunlaştırma, şişeleme
--------------------	--

Kırmızı şarap yapımı	Üzüm – siyah Aşamalar – ezme, fermantasyon, süzme, presleme, olgunlaştırma, şişeleme
----------------------	---

Roze şarap yapımı	Üzüm – siyah Aşamalar – ezme, fermantasyon, süzme, olgunlaştırma, şişeleme
-------------------	---

Öğrenme Çıktısı 2

Başlıca üzüm çeşitlerinden yapılan şarapların karakteristik ve stilleriyle birlikte diğer şarap örneklerini öğrenmek.

Değerlendirme kriterleri

- 1 Şarap tipleri ve stillerini belirleyen karakteristiklerin öğrenilmesi.
- 2 Başlıca üzüm çeşitleri ve bu üzümlerle üretilen şarapların karakteristikleri ve stillerinin öğrenilmesi.
- 3 Başlıca üzüm çeşitlerinden üretilen üzüm çeşitlerinin, şarap türleri, karakteristikleri ve stillerinin öğrenilmesi ve örnek şaraplarla ilişkilendirilmesi.
- 4 Tip, karakteristik ve stil açısından diğer şarap tiplerinin tanımlanıp ilişkilendirilmesi.

Konu 1: Başlıca şarap tipleri ve stilleri	
Şarap tipleri	Köpüksüz, köpüklü, fortifiye
Şarap karakteristikleri	Renk – beyaz, kırmızı, roze Fark edilir yapısal karakteristikleri – tatlılık, asidite, tanen, alkol, gövde Tipik aroma ve tatlar – meyve, meşe, diğer
Şarap stilleri	Yukarıdaki karakteristiklerin bir bileşimi

Konu 2: Başlıca üzüm çeşitleri	
Beyaz üzüm çeşitleri	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Riesling
Siyah üzüm çeşitleri	Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah/Shiraz

Konu 3: Başlıca üzüm çeşitlerinden üretilen şarap örnekleri	
Beyaz	Sancerre, Chablis, Burgundy/Bourgogne (beyaz)
Kırmızı	Burgundy/Bourgogne (kırmızı), Bordeaux
Köpüklü	Champagne (Şampanya)

Konu 4: Diğer şarap örnekleri	
Beyaz	Sauternes
Roze	White Zinfandel
Kırmızı	Beaujolais, Côtes du Rhône, Chianti, Rioja, Châteauneuf-du-Pape
Köpüklü	Prosecco, Cava
Fortifiye	Sherry (Şeri), Port

Öğrenme Çıktısı 3

Şarabın saklanması ve servis edilmesiyle ilgili temel ilkeler ve uygulamaları öğrenmek.

Değerlendirme Kriterleri

- 1 Şarabı saklamanın ideal koşulları ve açılan şişenin korunması yöntemlerinin öğrenilmesi.
- 2 Başlıca şarap tip ve stillerinin hangi sıcaklık derecelerinde servis edilebileceğinin öğrenilmesi.
- 3 Şarap şişesinin açılması ve servis edilmesiyle ilgili doğru prosedürlerin öğrenilmesi.
- 4 Yemek ve şarap arasındaki başlıca etkileşimin ve yemeğin şarap üzerindeki tipik etkilerinin öğrenilmesi.

Konu 1: Şarabın saklanması

İdeal saklama koşulları	Sıcaklık, ışık, şişenin pozisyonu
Şarabın korunması	Vakum sistemi, örtüleme sistemi

Konu 2: Servis sıcaklığı tanımı

Beyaz ve roze şaraplar	Köpüklü şaraplar – iyi soğutulmuş
	Tatlı şaraplar – iyi soğutulmuş
	Hafif ve orta gövdeli beyaz ve roze şaraplar – soğutulmuş
	Tam gövdeli beyaz şaraplar – hafifçe soğutulmuş
Kırmızı şaraplar	Orta ve tam gövdeli kırmızı şaraplar – oda sıcaklığında
	Hafif gövdeli kırmızı şaraplar – hafifçe soğutulmuş

Konu 3: Şarap Servisi

Şişenin açılması	Köpüksüz şarap, köpüklü şarap
Şarabın servis edilmesi	Kadehler, şarabın görünümünün ve kokusunun kontrol edilmesi

Konu 4: Başlıca yemek ve şarap etkileşimleri

Şarabı etkileyen yemek özellikleri	Tatlılık, umami, tuz, asidite, tat yoğunluğu, yağ, biber acısı
Yemeği etkileyen şarap özellikleri	Tatlılık, asidite, acılık (tanen, meşe), meyvensi, alkol

3

Önerilen Tadım Örnekleri

- Fark edilebilir tezat karakteristiklere sahip olması gereken başlıca üzüm çeşitleriyle yapılmış 3 kırmızı şarap ve 2 beyaz şarap
- Öğrenme Çıktısı 2’de bahsedilen 1 tatlı şarap ya da 1 roze şarap

WSET 1. Seviye Sistemik Şarap Tadımı Yaklaşımı®

GÖRÜNÜM	
Renk	beyaz – kırmızı – roze
BURUN	
Aroma karakteristikleri	örn. meyve, meşe, diğer aromalar
DAMAK	
Fark edilir yapısal karakteristikler	tatlılık, asidite, tanen, alkol, gövde
Tat karakteristikleri	örn. meyve, meşe, diğer tatlar

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2018

WSET 1. Seviye Sistemik Şarap Tadımı Yaklaşımı® sadece WSET’nin belirlediği koşullar doğrultusunda yazılı izin alınarak kopyalanabilir. Ayrıntılı bilgi için: wset@wsetglobal.com.

4

Sınav Rehberi

Sınav Yönetimi

Sınavlar, WSET Approved Programme Provider – APP (Yetkili Kurs Merkezi) tarafından gerçekleştirilir. Yönetim açısından bu merkezler, Operating Handbook'ta (Çalışma El Kitabı) belirlenmiş uygulama kriter ve kurallarına uyum göstermek zorundadır.

Değerlendirme Yöntemi

WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı, 45 dakikada tamamlanması gereken 30 adet test sorusundan oluşan kapalı bir kitapçıkla sınanır.

Tüm sınav soruları, yayınlanmış öğrenim çıktısı kitapçıklarından ve bu soruların cevaplandırılabilmesi için gerekli bilgileri içeren önerilmiş çalışma materyallerinden çıkmaktadır.

Adaylar, yeterlik alabilmek için soruların en az %70'ini doğru cevaplamak zorundadır.

WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı Sınavı Hakkında

WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı sınavında, çoktan seçmeli 30 soru bulunmaktadır. Her sorunun tek bir doğru cevabı vardır ve doğru cevaplar bilgisayar tarafından okunabilecek cevap anahtarı üzerinde işaretlenmelidir. Sınav gözetmeni, sınav gününde cevap anahtarının nasıl doldurulacağı konusunda bütün bilgileri verecektir. Çoktan seçmeli şıklar arasından verilen her cevap bir puan değerindedir ve yanlış cevaplardan puan DÜŞÜLMEZ.

Tüm WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı sınav kağıtları, öğrenilen müfredat derslerini yansıtacak şekilde özenle hazırlanmaktadır. Aşağıda sınavda çıkacak konu ağırlıklarına dair ayrıntılı dağılımı görebilirsiniz.

Öğrenme Çıktısı	Çoktan seçmeli sorular (her soru bir puan)
1	6
2	18
3	6
	30 puan

Sınav Sonuçları

Sınav sonuçları WSET Awards tarafından aşağıdaki şekilde açıklanır:

- WSET Awards, adaylarıyla sonuçları paylaşabilsin diye APP'e, tüm adayların sınav sonuçlarını bildiren elektronik bir liste gönderir.
- Daha sonra WSET Awards, mektup ve sertifikaları adaylara dağıtmaları için APP'e gönderir.

5

Örnek Sınav Soruları

Wine & Spirit Education Trust, WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı için yapılan daha önceki sınav sorularını yayınlamaz. Adaylara sınavda gelebilecek sorulara dair bir fikir vermek adına bu bölümde beş örnek soru gösterilmektedir. Sınavda bunlara benzer 30 soru yer alacaktır.

1 Aşağıdaki hangi üzüm çeşidiyle kırmızı şarap yapılır?

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

2 Chablis...

- a sek bir beyaz şaraptır
- b sek bir kırmızı şaraptır
- c tatlı bir beyaz şaraptır
- d tatlı bir kırmızı şaraptır

3 Kırmızı şarabın en iyi saklanma şekli, doğrudan güneş altında tutmaktır.

- a Doğru
- b Yanlış

4 Umami, şarapta daha tatlı ve meyvemsi bir tat hissedilmesine neden olur.

- a Doğru
- b Yanlış

5 Aşağıdakilerden hangisi fortifiye bir şaraptır?

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

6

Sınav Kuralları

1 Katılım Koşulları

1.1 Uygunluk

- 1.1.1** Sınava katılacak adaylar, sınavın yapıldığı ülkenin yasaları doğrultusunda alkollü içki satın alma yaşında olmalı veya resmi bir tam zamanlı eğitimin bir parçası olarak sınava hazırlanmalı veya ebeveyn ya da yasal vasilerinden izin almalıdır.
- 1.1.2** Diğer yeterlik programları ya da yeterlik programı bölümleriyle herhangi bir çakışma olması, WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programına katılım için engel değildir.
- 1.1.3** Buldukları ülkenin yasal alkollü içki satın alma yaşından küçük olanların ya da sağlık veya dini nedenlerle alkol tadımı yapmak istemeyenlerin, kurs süresince alkollü içki tadımı yapmasına izin verilmeyecektir. Ancak bu durum, yeterlik programını başarılı bir şekilde tamamlamak için engel değildir.

1.2 Program öncesi hazırlık önerileri

- 1.2.1** Adayların daha önce alkollü içki bilgi ve deneyimine sahip olması gerekmemektedir.
- 1.2.2** Sınav için gerekli görülen okuma-yazma ve matematik bilgisi seviyesi aşağıdaki gibidir:
 - Okuma-yazma:** Birleşik Krallık 1. Seviye temel beceriler ulusal standardı ya da sınavın yapıldığı dilde eşdeğer okuma-yazma seviyesi.
 - Matematik bilgisi:** Birleşik Krallık 1. Seviye temel beceriler ulusal standardı ya da eşdeğeri.

2 Sınav Formatı ve Sonuçlar

- 2.1** WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı değerlendirme, 45 dakika süren yardımsız bilgi ölçme sınavıdır ve her birinin tek bir doğru cevabı bulunan çoktan seçmeli 30 sorudan oluşur.
- 2.2** Sonuçlar aşağıdaki şekilde değerlendirilir:

%70 ve üzeri puan	Başarılı
%69 ve altı puan	Başarısız

- 2.3** WSET, yukarıda belirtilen puan aralıklarını değiştirme hakkını saklı tutar.

3 Özel Durumlar

- 3.1** Bağımsız bir kurum tarafından yazılı olarak desteklenen ve özel sınav gereksinimlerine ihtiyaç duyan sınav adayları, sınav öncesinde APP'teki sınav gözetmenine ihtiyaçlarını bildirmelidir. Sınav gözetmenleri ve adaylar için daha ayrıntılı bilgiler, WSET Awards'tan öğrenilebilir.
- 3.2** Özel gereksinimlere ihtiyaç duyan öğrencilerin sınavda sorun yaşamaması WSET Awards'ın önceliğidir. Adaylar, sınav öncesinde ihtiyaçları doğrultusunda APP'i bilgilendirmekle sorumludur.

4 Bütünleme

- 4.1** Sınavda başarısız olan adaylar, bütünleme sınavı talebinde bulunabilir. Bütünleme sınavı sayısında herhangi bir kısıtlama bulunmamaktadır.
- 4.2** Başarılı olan adaylar, not yükseltmek için bütünleme sınavı talep edemezler.

5 Sınav Koşulları ve Sınavın Gerçekleştirilmesi

5.1 Sınava katılan adaylar, yardımsız sınavla ilgili aşağıdaki bariz koşulları kabul ettiğini taahhüt eder.

- Sınav başlamadan önce tüm adaylar, sınav gözetmenine fotoğraflı bir kimlik göstermek zorundadır.
- Sınav en fazla 45 dakika içinde bitirilmelidir.
- Sınav soru kâğıdı ve cevap anahtarı dışında sınav sırasında başka hiçbir referans kaynak kullanılamaz.
- Gözetmen sınav koşullarının sağlandığını bildirdikten sonra adaylar, sınavdan çıkana ya da gözetmen sınav süresinin sona erdiğini söyleyene kadar kendi aralarında hiçbir şekilde iletişime geçemezler.
- Sınav sırasında adayların yanında ancak şu malzemeler bulunabilir: tükenmez kalem, kurşun kalem, silgi, su, sadece kişisel eşyalar içeren küçük el çantası ya da sırt çantası.
- Adayların sınav yapılan sınıfın ya da sınav malzemelerinin fotoğrafını çekmesi yasaktır.
- Sınav sırasında her türden elektronik cihazın kullanımı yasaktır.
- Cep telefonları sınav masasında tutulamaz; kapatılıp göz önünden kaldırılmalıdır.
- Sınav sırasında her tür sözlük kullanımı yasaktır.
- Sınav sırasında alarmlı saat kullanımı yasaktır.
- Adaylar, sınavın ilk 15 dakikasında sınav yapılan sınıftan çıkamazlar.
- Sınava zamanında giren adaylardan biri dışarı çıktıysa, sınav başlangıç saatinden geç gelen diğer adaylar sınava giremezler.
- Sınava geç kalan adaylar, gözetmenin ve sınavdaki diğer adayların ortak kararıyla sınava girebilir. Normal şartlar altında, belirtilen sınav saatinden 30 dakika sonra gelebilen adayın sınava alınması beklenmemelidir.
- Adaylar sınav başladıktan sonra sınıftan çıkıp tekrar içeri giremez. Bunun tek istisnası sınav gözetmeninin sınıftan çıktıktan sonra sürekli refakat etmesiyle mümkün olabilir.
- Sınavını erken bitiren adaylar, diğer adayları rahatsız etmemek şartıyla sınavın son 10 dakikasına kadar sınıftan çıkabilirler; tekrar sınıfa girmelerine izin verilmez.
- Gözetmenlerin herhangi bir sınav sorusu hakkında yorum yapma ya da fikir belirtme yetkisi yoktur.
- Sınavı suistimal ettiğinden şüphelenilen adaylar derhal sınıftan çıkarılır; geçerliliğinin ve bütünleme yasağının değerlendirilmesi için adayın sınav kâğıdı Examination Panel'a (Sınav Heyeti) teslim edilir.
- Soru kağıtları hiçbir şekilde sınıftan dışarı çıkarılamaz; sınav kağıtlarıyla birlikte cevap anahtarını vermeyen adaylar, sınavı suistimal etmiş sayılacaktır.
- Adayların sınav içeriğini başkalarıyla paylaşmaları ya da sınav kağıdının kopyasını çıkarması yasaktır.

5.2 Adaylar aynı zamanda sınav gözetmeninin talimatlarına uymakla yükümlüdür. Talimatları yerine getirmeyen adayların sınav sonuçları geçersiz sayılır.

5.3 Sınav kağıtları ve cevap anahtarları, WSET Awards'a aittir ve adaylara geri verilmez.

6 Sınav Geri Bildirimleri, Yeniden Değerlendirme ve İtirazlar

- 6.1 Sınav kağıtlarının yeniden değerlendirilmesini ve/veya geri bildirimde bulunmak isteyen adayların, APP'e başvurup Enquiry and Feedback Form (Yeniden Değerlendirme ve Geri Bildirim Formu) istemesi gerekmektedir.
- 6.2 Sınav değerlendirmesinden tatmin olmayan adaylar, öncelikle APP (Yetkili Kurs Merkezi) ile iletişime geçmelidir, ancak tatmin edici bir sonuca ulaşamadığı durumlarda yine APP'ten alıp dolduracakları Appeal against Enquiry Application Form'u (Değerlendirmeye İtiraz Başvuru Formu), değerlendirmenin bildirilmesini takip eden 10 iş günü içinde form bedeliyle birlikte WSET Awards'a iletmelidirler. 10 iş gününden sonra gelen itirazlar değerlendirilmeyecektir.

7 Aday Memnuniyeti

- 7.1 APP'ten bekledikleri hizmeti almadıklarını ya da yönetim, kurs ücreti veya sınavlar açısından standartlarda tutarsızlık olduğunu düşünen adaylar, konuyu öncelikle kayıtlı oldukları APP ile konuşmalıdır. Sorun tatmin edecek şekilde çözülmediğinde, adayların qa@wsetglobal.com adresinden Quality Assurance Team (Kalite Güvence Yönetimi) ile iletişime geçmelerini rica ederiz. Bütün şikâyet ve öneriler gizlilik içerisinde değerlendirilecektir, ancak WSET Awards'ın, isimsiz şikâyetler doğrultusunda herhangi bir eyleme geçmeyeceği bilinmelidir.

8 WSET Awards Yönetmeliği

- 8.1 WSET Awards, uygun gördüğü durumlarda bu kuralları değiştirme ya da yeni kurallar belirleme hakkını saklı tutar.

7

WSET Awards Yeterlik Programları

WSET Awards Yeterlik Programları

WSET'nin, şarap ve sakenin de dahil olduğu yüksek alkollü içkiler üzerine geniş bir kurs yelpazesi bulunmaktadır. Bu kurslar, WSET Awards tarafından geliştirilip sürdürülmektedir (daha fazla bilgi için 8. Bölüme bakabilirsiniz). Bu kurslar:

- WSET 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı (600/1504/4)
- WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı (600/1501/9)
- WSET 1. Seviye Sake Yeterlik Programı (603/2051/5)
- WSET 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı (603/4432/5)
- WSET 2. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı (600/1507/X)
- WSET 3. Seviye Şarap Yeterlik Programı (601/6352/5)
- WSET 3. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı
- WSET 3. Seviye Sake Yeterlik Programı (603/2066/7)
- WSET 4. Seviye Şarap Diploma Programı

Yeterlik Programlarıyla ilgili daha ayrıntılı bilgiler WSET'nin web sitesinde bulunabilir: wsetglobal.com

Kimler WSET Awards Yeterlik Programı sunabilir?

WSET Yeterlik Programları, sadece WSET Awards tarafından onaylanan ve Approved Programme Provider – APP olarak bilinen Yetkili Kurs Merkezleri tarafından düzenlenebilir. WSET kurslarıyla eğitim almak isteyen adaylar, WSET tarafından onaylı bir APP'e kayıt olmalıdır. Adayın iletişimde olduğu APP hem eğitim kursunu hem de WSET Awards tarafından hazırlanan sınavı düzenlemekle yükümlüdür.

APP ile yapılan grup çalışması, tadım yapmayı öğrenmenin en iyi yoludur, ancak bazı APP'ler aynı zamanda adayları uzaktan eğitimle sınava hazırlayabilir.

APP listesi, WSET web sitesinde yayınlanmıştır: wsetglobal.com. Programlarla ilgili bilgi almak için doğrudan APP'ler ile iletişime geçebilirsiniz.

APP olmakla ilgileniyorsanız, qa@wsetglobal.com adresinden Quality Assurance Team (Kalite Güvence Yönetimi) ile iletişime geçerek bilgi alabilirsiniz.

WSET Awards Hakkında

WSET Awards alkollü içecekler hakkında bilgisini ve tadım becerisini geliştirmek isteyen kişilere kalitesi kanıtlanmış kurslarla yardımcı olmak üzere Wine & Spirit Education Trust (Şarap ve Alkollü İçki Eğitim Vakfı) tarafından geliştirilen bir yeterlik programı kuruluşudur. WSET onaylı kursların geliştirilmesi ve sertifikalar WSET Awards'ın öncelikli sorumluluğudur.

Birleşik Krallık hükümeti, The Office of Qualifications and Examinations Regulation – Ofqual (Kurs ve Sınav Yönetmeliği Ofisi) adı altında idari bir birim oluşturmuştur. Bu doğrultuda, bazı WSET programları Ofqual tarafından onaylıdır. Bu programların onay sayıları 7. Bölümdeki listede gösterilmiştir.

WSET Awards, alkollü içkilerde ürün bilgisi ve tadım becerisi üzerine sertifika verilen kurs ve sınavların yönetiminde **BS EN ISO 9001** yönetmeliğinin gereklilikleriyle uyumlu Quality Management System (Kalite Yönetim Sistemi) ile işletilmektedir.



Çeşitlilik ve Eşitlik İlkesi

WSET Awards, çeşitlilik ve eşitlik ilkesinin destekçisidir ve tüm adayların eşit ve adil bir düzlemde muamele görmesini sağlamaktan sorumludur. Çeşitlilik ve eşitlik beyannamemizi, qa@wsetglobal.com adresine yazarak Quality Assurance Team (Kalite Güvence Yönetimi) edinebilirsiniz.

WSET Prizes (Teşvik Programı)

WSET Prizes, öncelikli olarak sektörde halihazırda profesyonel olarak çalışan ya da çalışmak isteyenleri desteklemek içindir. Teşvikler bazı yerlerde sektörde çalışmayan öğrenciler için geçerli olabilese de programın asıl amacı bu kişileri desteklemek değildir. Akademik başarı, 1 Ağustos - 31 Temmuz arasındaki her akademik yılda, WSET Prizes kriterleri doğrultusunda teşviklerle ödüllendirilir. Teşvike uygun bulunan öğrencilerle WSET Awards tarafından iletişime geçilecektir. Halihazırdaki WSET Prizes listesi aşağıdaki linkten görülebilir, ancak WSET Awards uygun gördüğü dönemlerde bilgilendirme yapmadan listeyi değiştirme hakkını saklı tutar. wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries.

Teşvikler, finansal eğitim yardımından ziyade, sınav performansının ödüllendirilmesine dayalıdır.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Bir bilgi dünyası

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

Baskı 1.2