



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

Qualificação de Nível 1  
em Destilados WSET®

*Especificações*





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

# *Especificações*

---

Qualificação de Nível 1  
em Destilados **WSET**®

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016  
Issue 1 in English 2016  
Issue 1.1 in English (minor amendments) 2017  
Issue 1.2 in English (minor amendments) 2020

Portuguese translation © Wine & Spirit Education Trust 2017  
Issue 1.1 translated into Portuguese 2017  
Issue 1.2 translated into Portuguese 2020

© Wine & Spirit Education Trust 2016  
Número 1 em inglês 2016  
Número 1.1 em inglês (pequenas modificações) 2017  
Número 1.2 em inglês (pequenas modificações) 2020

Versão em português © Wine & Spirit Education Trust 2017  
Número 1.1 traduzido para português 2017  
Número 1.2 traduzido para português 2020

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida ou transmitida de qualquer forma ou por qualquer meio, eletrônico ou mecânico, incluindo fotocópia, gravação ou qualquer sistema de armazenamento ou recuperação de informação, sem a prévia autorização escrita dos editores.

Tradução por Maria Daniela Bomrad  
Revisão e edição por Raul Riba D'Ave DipWSET  
Revisão técnica por Cesar Adames  
Desenhado por Paul Barrett  
Serviços de produção pela Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

# Conteúdo

Introdução	1
<b>1</b> Introdução à Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET	2
<b>2</b> Resultados de aprendizagem	3
<b>3</b> Recomendações de destilados para provar	7
<b>4</b> Orientações para o exame	8
<b>5</b> Exemplos de questões de exame	9
<b>6</b> Regulamento do exame	10
<b>7</b> Qualificações da WSET	13
<b>8</b> WSET Awards	14



# Introdução

Estas especificações contêm a informação necessária sobre a Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET, tanto para os candidatos como para os centros de ensino onde os cursos da WSET são lecionados (conhecidos como APP – Approved Programme Providers).

A parte principal deste documento expõe de forma detalhada os resultados de aprendizagem da Qualificação de Nível 1 em Destilados. Estes resultados de aprendizagem devem ser considerados não só pelos APP para preparar os programas de ensino, mas também pelos candidatos para organizarem os seus estudos, já que o exame a que estarão sujeitos é especificamente preparado com o objetivo de avaliar estes resultados de aprendizagem.

Estas especificações também oferecem uma lista dos exemplos de destilados a provar, orientações sobre o exame (incluindo a descrição da importância de cada tema no programa do curso), exemplos de questões de exame e o regulamento do exame.

No final deste documento, encontrará também informações sobre as restantes qualificações da WSET, assim como sobre a WSET Awards, a divisão de qualificações da WSET.

# 1

# Introdução à Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET

## Objetivos da qualificação

A Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET se destina a pessoas que têm pouco ou nenhum conhecimento prévio sobre destilados. Está concebida para proporcionar uma introdução aos destilados sólida, mas simples. Esta qualificação irá ajudar quem precisa se familiarizar, a um nível básico, com os principais estilos e categorias de destilados, como por exemplo, pessoas que trabalham com um portfólio de bebidas em que os destilados fazem parte, seja no setor do varejo/retalho, seja no setor da hotelaria.

Os candidatos bem-sucedidos serão capazes de enumerar as principais categorias de destilados e de dizer quais as características que os definem, e ainda de conhecer os princípios fundamentais envolvidos no armazenamento e serviço de destilados. Consequentemente, estarão em posição de responder a questões colocadas por clientes e de oferecer recomendações para o serviço de destilados.

## Estrutura da qualificação

### Resultados de aprendizagem

Para atingir os objetivos desta qualificação foram definidos três resultados de aprendizagem.

<b>Resultado de aprendizagem 1</b>	Enumerar e dizer qual a finalidade dos principais processos de produção e dos destiladores comumente utilizados na produção de destilados.
<b>Resultado de aprendizagem 2</b>	Mencionar as principais categorias e tipos de destilados e dizer quais as características que os definem.
<b>Resultado de aprendizagem 3</b>	Conhecer e reconhecer os utensílios e os princípios mais comuns no armazenamento e serviço de destilados.

## Admissão

Não existem restrições de acesso à Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET. Os candidatos que não tiverem a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é realizado, ou os candidatos que escolham não provar bebidas alcoólicas por motivos de saúde ou religiosos, não poderão provar bebidas alcoólicas como parte do curso. No entanto, isto não é um impedimento para completar a qualificação.

## Duração total da qualificação (TQT) e horas letivas (GLH)

A duração total da qualificação (TQT, nas suas siglas em inglês) é uma estimativa da quantidade total de tempo, medida em horas, que um aluno, de forma razoável, precisaria para mostrar o nível de aproveitamento necessário para a atribuição de uma qualificação, e é constituída pelas horas letivas (GLH) e pelo tempo de estudo privado. As horas letivas incluem a totalidade de horas de aprendizagem supervisionada pelo formador e as avaliações supervisionadas.

A duração total da Qualificação de Nível 1 em Destilados é de 6 horas, sendo que todas elas são horas letivas. Isto inclui os 45 minutos para o exame.

## Vias de progressão recomendadas

É recomendado possuir a Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET ou um nível de experiência equivalente para ingressar na Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET.



# 2

## Resultados de aprendizagem

### Resultado de aprendizagem 1

Enumerar e dizer qual a finalidade dos principais processos de produção e dos destiladores comumente utilizados na produção de destilados.

#### Critérios de avaliação

- 1 Enumerar e dizer qual a finalidade das quatro etapas fundamentais da produção de destilados.
- 2 Identificar os dois tipos de destiladores e dizer como eles são utilizados e que estilo de destilado podem produzir.
- 3 Identificar os processos de produção que afetam o sabor, a doçura e a cor de um destilado.

#### Blocos

##### Bloco 1: Quatro etapas fundamentais

Quatro etapas fundamentais	1	Processamento da matéria-prima
	2	Fermentação
	3	Destilação
	4	Depois da destilação

##### Bloco 2: Tipos de destiladores

Alambique	Destilação por lotes Destilados com um teor alcoólico mais baixo = intensidade do sabor pronunciada
Coluna de destilação	Destilação contínua Teor alcoólico mais baixo = intensidade do sabor pronunciada Destilados com um teor alcoólico mais alto = intensidade do sabor ligeira ou neutra

##### Bloco 3: Processos de produção que afetam o sabor, a doçura e a cor

Sabor	Matéria-prima, fermentação, teor alcoólico de destilação, sem envelhecimento, envelhecimento em madeira de carvalho (madeira nova e madeira usada), elaboração do lote (consistência e complexidade), redestilação, maceração, adição de aromatizantes naturais/artificiais, diluição com água pura
Doçura	Açúcar adicionado
Cor	Madeira de carvalho, caramelo, outras cores naturais e artificiais

## Resultado de aprendizagem 2

Mencionar as principais categorias e tipos de destilados e dizer quais as características que os definem.

### CrITÉRIOS de avaliação

- 1 Mencionar as principais categorias e tipos de destilados e dizer quais as características do sabor fundamentais desses destilados.
- 2 Dizer quais as matérias-primas usadas para as principais categorias e tipos de destilados.
- 3 Identificar os processos fundamentais da produção que podem ter uma influência determinante nas características das principais categorias e tipos de destilados.
- 4 Dizer qual o significado dos termos de rotulagem chave associados às principais categorias e tipos de destilados.

### Blocos

<b>Blocos 1, 2, 3 e 4: Principais categorias e tipos de destilados</b>	
<b>BRANDY</b>	
Tipo	Cognac
Matéria-prima	Uvas
Processos fundamentais da produção	As uvas devem vir de uma área determinada, dupla destilação em alambique, envelhecimento mínimo de dois anos, é com frequência adoçado
Termos de rotulagem chave	VS (idade mínima 2 anos), VSOP (idade mínima 4 anos), XO
<b>VODKA</b>	
Matéria-prima	Qualquer matéria-prima (grãos de cereais e batata são os tradicionais)
Processos fundamentais da produção	Destilado a 95 ou 96 % vol., sem envelhecimento
<b>WHISKY/WHISKEY</b>	
Processos fundamentais da produção	Conversão da cevada, maltagem
<b>Escócia</b>	
Tipo	Single Malt Scotch Whisky
Matéria-prima	Cevada
Processos fundamentais da produção	Destilação em alambique, envelhecimento mínimo de três anos, deve ser destilado e envelhecido na Escócia, turfa (opcional)
Termos de rotulagem chave	Single, Malt Whisky
Tipo	Blended Scotch Whisky
Matéria-prima	Cevada e outros grãos de cereais
Processos fundamentais da produção	Lote de whisky de malte e whisky de grão, envelhecimento mínimo de três anos, deve ser destilado e envelhecido na Escócia
Termos de rotulagem chave	Blended Whisky

EUA	
<b>Tipo</b>	Bourbon
<b>Matéria-prima</b>	Pelo menos 51 % milho mais outros grãos de cereais
<b>Processos fundamentais da produção</b>	Barris de madeira de carvalho novos, pode ser produzido em qualquer parte dos EUA, Kentucky é o principal estado produtor
<b>Termos de rotulagem chave</b>	Bourbon
<b>Tipo</b>	Tennessee
<b>Matéria-prima</b>	Pelo menos 51 % milho mais outros grãos de cereais
<b>Processos fundamentais da produção</b>	Só pode ser destilado e envelhecido no Tennessee, barris de madeira de carvalho novos, filtração com carvão
<b>Termos de rotulagem chave</b>	Tennessee
<b>Tipo</b>	Rye (centeio)
<b>Matéria-prima</b>	Pelo menos 51 % centeio mais outros grãos de cereais
<b>Processos fundamentais da produção</b>	Barris de madeira de carvalho novos, pode ser produzido em qualquer parte dos EUA
<b>Termos de rotulagem chave</b>	Rye
Outros whiskies	
<b>Tipos</b>	Irlanda, Canadá, Japão
RUM DO CARIBE	
<b>Matérias-primas</b>	Suco de cana-de-açúcar, melado
<b>Processos fundamentais da produção</b>	Fermentação, rums destilados em alambique, rums destilados em coluna de destilação, elaboração do lote, coloração, adoçamento
TEQUILA	
<b>Matéria-prima</b>	Agave azul
<b>Processos fundamentais da produção</b>	O agave azul deve proceder de uma área determinada, conversão por cozimento, tipicamente destilado a um teor alcoólico baixo
<b>Termos de rotulagem chave</b>	Tequila, Tequila 100 % agave <i>Blanco/silver, oro/joven/gold, reposado, añejo</i>
DESTILADOS AROMATIZADOS	
<b>Tipos</b>	Rum temperado, vodka aromatizada, gin, licores
<b>Processos fundamentais da produção</b>	O zimbro deve ser o sabor predominante no gin Os licores devem ser adoçados, recebem com frequência adição de cor Os licores podem ser elaborados a partir de destilados neutros ou com caráter

## Resultado de aprendizagem 3

Conhecer e reconhecer os utensílios e os princípios mais comuns no armazenamento e serviço de destilados.

### Critérios de avaliação

- 1 Conhecer os procedimentos corretos para o armazenamento de destilados.
- 2 Mencionar os ingredientes importantes utilizados para preparar coquetéis.
- 3 Identificar os utensílios e taças e copos mais comuns usados no serviço de destilados.
- 4 Dizer quais os quatro fatores a ter em conta para preparar um coquetel equilibrado.

### Blocos

#### Bloco 1: Armazenamento

Armazenamento

Condições ótimas, efeitos de um armazenamento incorreto

#### Bloco 2: Ingredientes importantes para coquetéis

Ingredientes importantes para coquetéis

Sucos de fruta naturais, xaropes simples, *bitters*

#### Bloco 3: Utensílios, taças e copos mais comuns

Utensílios

Dosador (*jigger*), biqueiras (*bottle pourer*), macerador (*muddler*), coqueteleira Boston (*Boston shaker*), coador hawthorne (*hawthorne strainer*), coador fino (*fine sieve*), copo misturador (*mixing glass*), colher bailarina (*bar spoon*), coador julep (*julep strainer*)

Taças e copos

Cocktail ou Martini, Margarita, tumbler ou old fashioned, highball ou Collins, shot

#### Bloco 4: Coquetel equilibrado

Quatro fatores

Forte, fraco, amargo/azedo, doce

# 3

## Recomendações de destilados para provar

É recomendado que os candidatos provejam um mínimo de nove exemplos de destilados durante os seus estudos. Todos os destilados deverão ser uma expressão representativa da sua categoria e estilo. A seguinte lista é apresentada seguindo a ordem das sessões do curso.

- Vodka
- Cognac VS
- Cognac VSOP (com envelhecimento superior ao mínimo para a categoria) ou Cognac XO
- Blended Scotch Whisky
- Straight Bourbon
- Rum incolor
- Rum envelhecido em madeira de carvalho
- Tequila Blanco 100 % agave
- Gin London Dry (um segundo gin, opcional)
- Um licor (opcional)

### Técnica Sistemática de Prova de Destilados WSET® – Nível 1

ASPECTO	
<b>Cor</b>	incolor – limão – dourado – âmbar – castanho rosa – vermelho – laranja – amarelo – verde – azul – púrpura – preto
NARIZ	
<b>Intensidade</b>	neutra – ligeira – média – pronunciada
<b>Características do aroma</b>	ex. frutado, floral, hortaliça, grão, especiaria, erva, madeira
BOCA	
<b>Características do sabor</b>	ex. frutado, floral, hortaliça, grão, especiaria, erva, madeira
<b>Outras observações</b>	ex. nível de açúcar, textura
<b>Final</b>	curto – médio – longo neutro – simples – alguma complexidade – muito complexo

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016

A Técnica Sistemática de Prova de Destilados WSET® – Nível 1 só pode ser reproduzida com a autorização por escrito da WSET, de acordo com seus termos e condições. Para mais informações, contate: [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk).

# 4

## Orientações para o exame

### Questões administrativas

Os exames são ministrados pelos APP (Approved Programme Providers) da WSET. Administrativamente, os APP devem cumprir com os critérios e os códigos de prática estabelecidos no Manual Operativo.

### Método de avaliação

O candidato da Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET será avaliado através de um exame sem consulta que consiste em 30 questões de múltipla escolha e que deve ser completado no tempo máximo de 45 minutos.

Todas as perguntas do exame estão baseadas nos resultados de aprendizagem publicados nestas Especificações. O material de estudo recomendado contém as informações necessárias para responder a estas perguntas.

Para passar no exame, o candidato deverá obter uma nota mínima de 70 por cento.

### Sobre o exame da Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET

O exame da Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET consiste em 30 questões de múltipla escolha. Cada questão tem apenas uma única resposta correta. As respostas devem ser indicadas em uma folha de respostas legível por computador. No dia do exame, o supervisor dará as instruções sobre como completar a folha de respostas. Cada questão de múltipla escolha tem um valor de um ponto e NÃO se subtraem pontos pelas respostas incorretas.

Todos os exames da Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET são cuidadosamente elaborados para refletir a importância atribuída a cada um dos resultados de aprendizagem. A seguinte tabela oferece um detalhe da quantidade de perguntas atribuída a cada um dos resultados de aprendizagem.

Resultado de aprendizagem	Questões de múltipla escolha (1 ponto por questão)
1	5
2	20
3	5
	<b>30 pontos</b>

### Entrega dos resultados do exame

Os resultados dos exames são entregues pela WSET Awards da seguinte forma:

- A WSET Awards enviará ao APP uma lista eletrônica com as notas de todos os candidatos para que o APP possa comunicar os resultados aos seus candidatos. Esta lista com as notas será enviada no prazo de duas semanas após a recepção por parte da WSET Awards dos exames realizados pelos candidatos.
- Seguidamente, a WSET Awards enviará por correio ao APP as cartas e os certificados dos candidatos, sendo o APP o responsável por remeter esses documentos aos candidatos.

# 5

## Exemplos de questões de exame

A Wine & Spirit Education Trust não divulga exames anteriores da Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET. Para que os candidatos possam ter uma ideia do tipo de questões que podem surgir no exame, podem ver nesta seção cinco exemplos de questões-modelo. O exame consiste em 30 questões similares a estas.

**1 Qual dos seguintes processos é usado para criar álcool?**

- a Destilação
- b Fermentação
- c Conversão
- d Envelhecimento em madeira de carvalho

**2 Qual é a idade mínima de um Cognac?**

- a 2 anos
- b 4 anos
- c 6 anos
- d 8 anos

**3 Qual é a matéria-prima utilizada para produzir a Tequila?**

- a Batatas
- b Cevada
- c Agave
- d Cana-de-açúcar

**4 Qual dos seguintes países/regiões tem reconhecida reputação pela produção de whisky?**

- a México
- b França
- c Caribe
- d Japão

**5 Qual é o nome do utensílio que se mostra na imagem abaixo?**

- a Coador hawthorne
- b Coador fino
- c Coador julep
- d Dosador



1b, 2a, 3c, 4d, 5c.

**Respostas**

# 6

## Regulamento do exame

### 1 Requisitos de acesso

#### 1.1 Elegibilidade

- 1.1.1** Os candidatos que solicitem realizar o exame devem ter a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame tem lugar, ou estarem se preparando para o exame como parte de um programa de ensino reconhecido e a tempo inteiro, ou contar com o consentimento dos pais ou tutores.
- 1.1.2** Não existem restrições para aceder à Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET por causa de sobreposições com outras qualificações ou parte de outras qualificações.
- 1.1.3** Os candidatos que não tiverem a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é realizado, ou os candidatos que escolham não provar bebidas alcoólicas por motivos de saúde ou religiosos, não poderão provar bebidas alcoólicas como parte do curso. No entanto, isto não é um impedimento para completar a qualificação.

#### 1.2 Conhecimentos prévios recomendados

- 1.2.1** Não existem requisitos no que se refere a conhecimentos prévios ou experiência prévia na área das bebidas alcoólicas.
- 1.2.2** Os conhecimentos de literacia e de numeracia requeridos para o exame são os seguintes:
  - literacia:** Nível 1 das competências básicas para os padrões nacionais do Reino Unido ou nível de literacia equivalente no idioma em que se realiza o exame.
  - numeracia:** Nível 1 das competências básicas para os padrões nacionais do Reino Unido ou equivalente.

### 2 Formato e resultados

- 2.1** A avaliação da Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET consiste em um exame de 30 questões de múltipla escolha. O exame é sem consulta e deve ser realizado no tempo máximo de 45 minutos. Cada resposta correta vale um ponto.
- 2.2** Os resultados dos candidatos que aprovaram no exame serão enviados para os APP no prazo de duas semanas após a recepção dos exames realizados pelos candidatos.
- 2.3** Os resultados se classificam como se segue:

Nota de 70 % ou superior	Aprovado
Nota de 69 % ou inferior	Reprovado

### 3 Situações especiais

- 3.1** Os candidatos com necessidades especiais para a realização do exame, mas que possam realizar avaliações individuais escritas, deverão informar, no momento da inscrição no curso, o responsável pelos exames do APP sobre estas necessidades especiais. Mais informações para os responsáveis pelos exames e para os candidatos podem ser solicitadas à WSET Awards.
- 3.2** É política da WSET Awards que estes candidatos não fiquem em situação de desvantagem nos exames. Os candidatos são responsáveis por informar os seus correspondentes APP, no momento da inscrição no curso, sobre qualquer uma destas necessidades especiais para a realização do exame.



## 4 Repetir o exame

- 4.1 Os candidatos podem solicitar realizar novamente o exame se tiverem reprovado. Não há limite no número de tentativas.
- 4.2 Os candidatos que tiverem aprovado não poderão repetir o exame para melhoria de nota.

## 5 Exame – Condições e conduta

- 5.1 Para poder realizar o exame, os candidatos devem aceitar cumprir as seguintes condições específicas:
- No início do exame, todos os candidatos deverão apresentar ao supervisor um documento de identificação que inclua fotografia.
  - Para todos os exames, as respostas devem ser escritas na mesma língua em que estão escritas as perguntas do exame.
  - O exame deve ser completado no tempo máximo de 45 minutos.
  - Não é permitido consultar nenhum tipo de material, em qualquer formato, que não seja a folha de perguntas e a folha de respostas.
  - A partir do momento em que o supervisor tiver anunciado a entrada em vigor das regras para o exame, não será permitido nenhum tipo de comunicação entre os candidatos. Esta proibição se estende até que o candidato tenha saído da sala onde decorre o exame ou até que o supervisor tenha anunciado o término do exame.
  - Durante o exame, só é permitido aos candidatos terem os seguintes itens: canetas, lápis, borrachas, água para beber e uma bolsa ou mala pequena, desde que contenha apenas itens pessoais.
  - É proibido aos candidatos tirarem fotografias da sala onde decorre o exame ou dos materiais do exame.
  - É proibido o uso de aparelhos eletrônicos de qualquer tipo.
  - É proibido o uso de dicionários de qualquer tipo.
  - É proibido o uso de «alarmes sonoros» em qualquer tipo de relógio.
  - Os candidatos não poderão sair da sala se não tiverem transcorrido, no mínimo, 15 minutos desde o início do exame.
  - Os candidatos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame NÃO poderão realizar o exame se outro candidato já tiver saído do exame.
  - Os candidatos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame poderão ingressar na sala, a critério do supervisor, e unicamente se os outros candidatos não forem afetados. Em circunstâncias normais, os candidatos que chegarem depois de transcorridos mais de 30 minutos da hora estabelecida para o início do exame não serão autorizados a realizar o exame.
  - Assim que o exame tiver começado, os candidatos não poderão sair de sala de exame e depois voltar a ingressar, a menos que possam ser acompanhados a tempo inteiro por um supervisor.
  - Os candidatos que tiverem completado o exame antes dos últimos 10 minutos do tempo que dura o exame poderão sair da sala, procurando não incomodar os demais candidatos. Não será permitido o seu reingresso na sala.
  - Os supervisores não têm autorização para comentar, interpretar ou expressar opinião sobre qualquer pergunta do exame.
  - Qualquer candidato suspeito de má conduta será solicitado a retirar-se imediatamente da sala de exame. O seu exame será enviado para o Painel de Avaliação para determinar a sua validade e uma eventual proibição futura para realizar exames.
  - As folhas com as perguntas do exame não poderão sair da sala de exame. Os candidatos que não entregarem as folhas de perguntas juntamente com a sua folha de respostas serão acusados de má conduta.
  - É proibido aos candidatos revelar o conteúdo dos exames a terceiros ou publicá-lo sob qualquer forma.
- 5.2 Os candidatos também concordam em seguir as instruções do supervisor. Não seguir as instruções pode levar a que os resultados do candidato sejam anulados.
- 5.3 As folhas de perguntas e as folhas de respostas são propriedade da WSET Awards e não serão devolvidas aos candidatos.

## 6 Exame – Pedidos de informação, pedidos de reavaliação e reclamações

- 6.1** Os candidatos que desejem informações e/ou a reavaliação (revisão da nota) do seu exame deverão contatar o seus APP e solicitar um Formulário de Informação e Reavaliação dos Resultados do Exame (*Enquiry and Feedback Form*). Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET Awards, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de seis semanas a contar desde a data do exame. Não será considerado nenhum pedido recebido fora desse prazo. As respostas aos pedidos de informação e de reavaliação serão dadas dentro do prazo de duas semanas desde a sua recepção por parte da WSET Awards.
- 6.2** Qualquer candidato que não esteja satisfeito com a resposta ao pedido de reavaliação do exame deverá contatar o APP e solicitar um Formulário de Reclamação do Resultado do Exame (*Appeal against Enquiry Application Form*). Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET Awards, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de 10 dias úteis a contar desde a notificação da resposta ao pedido de reavaliação. Não será considerada nenhuma reclamação recebida fora desse prazo. As respostas às reclamações serão dadas dentro do prazo de duas semanas desde a sua recepção por parte da WSET Awards.

## 7 Satisfação do candidato

- 7.1** Se algum candidato considerar que o seu APP não está prestando o serviço esperado ou atua de uma forma que não vai de encontro aos padrões requeridos no que respeita à administração, o ensino ou os exames, deverá em primeiro lugar comunicar estas situações ao seu APP. Se a questão não for resolvida de forma satisfatória, o candidato deverá entrar em contato com a nossa Equipe de Administração de APP (APP Administration Team) – [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk). Por favor, tenha em conta que todas as reclamações serão tratadas de forma confidencial, mas a WSET Awards não poderá dar seguimento às reclamações anônimas.

## 8 Regulamento da WSET Awards

- 8.1** A WSET Awards reserva-se o direito de adicionar ou alterar qualquer destas normas se assim o considerar necessário.

# 7

## Qualificações da WSET

### Qualificações da WSET

A WSET tem uma variedade de qualificações sobre vinhos e destilados, assim como sobre saquê. Estas qualificações são desenvolvidas e atualizadas pela WSET Awards (ver Capítulo 8 para mais informação). No total, as qualificações são:

Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET (600/1504/4)

Qualificação de Nível 1 em Serviço de Vinho WSET

Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET

Qualificação de Nível 1 em Saquê WSET

Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET (600/1507/X)

Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET (600/1508/1)

Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET (601/6352/5)

Qualificação de Nível 3 em Saquê WSET

Diploma em Vinhos e Destilados WSET – Nível 4

Para mais informações sobre estas qualificações, consulte o *website* da WSET – [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com).

### Quem pode oferecer as qualificações da WSET?

As qualificações da WSET apenas podem ser oferecidas pelas organizações que contam com a acreditação da WSET Awards. Estas organizações denominam-se APP (Approved Programme Providers). Os candidatos que queiram estudar para obter uma qualificação da WSET devem se inscrever em um APP. A relação do candidato é com o seu APP, sendo o APP o responsável por dar o curso e ministrar o exame, o qual é preparado pela WSET Awards.

Estudar em grupo em um APP é a melhor maneira de aprender a provar bebidas alcoólicas. No entanto, alguns APP também preparam os candidatos através do ensino a distância.

A lista dos APP encontra-se publicada no *website* da WSET – [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com). Por favor, contate diretamente com os APP para obter informações sobre os programas de que dispõem.

Se estiver interessado em se tornar um APP, por favor entre em contato com a Equipe de Administração de APP (APP Administration Team) – [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

## Sobre a WSET Awards

A WSET Awards é o órgão de acreditação da Wine & Spirit Education Trust, a qual oferece qualificações com qualidade garantida que ajudam as pessoas interessadas a conhecer mais sobre as bebidas alcoólicas e a desenvolver as suas aptidões de prova destas bebidas. O desenvolvimento e o outorgamento das qualificações acreditadas da WSET são da exclusiva responsabilidade da WSET Awards.

O governo do Reino Unido estabeleceu uma autoridade reguladora, denominada The Office of the Qualifications and Examinations Regulation (OfQual), a qual regula as organizações de acreditação que oferecem qualificações. Algumas qualificações da WSET estão acreditadas pela OfQual, tal como indicado no Capítulo 7 pelo correspondente número de acreditação.

A WSET Awards utiliza um Sistema de Gestão da Qualidade que cumpre com os requisitos da norma **BS EN ISO 9001:2008** para a gestão de acreditações de qualificações e exames no domínio do conhecimento do produto e das competências de prova de bebidas alcoólicas.



## Política de diversidade e igualdade

A WSET Awards apoia os princípios de diversidade e igualdade e é responsável por garantir que todos os candidatos às qualificações sejam tratados com justiça e equidade. Pode obter uma cópia da nossa política de diversidade e igualdade através da Equipe de Administração de APP (APP Administration Team) – [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

## Serviço de atendimento ao cliente

A qualidade e o âmbito dos serviços que os clientes podem esperar da WSET Awards encontram-se publicados na nossa Declaração de Serviço de Atendimento ao Cliente. Pode obter uma cópia através da Equipe de Administração de APP – [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

Se eventualmente tiver alguma insatisfação relativamente aos serviços prestados, por favor, entre em contato em primeiro lugar com o respectivo APP. Se a questão não for resolvida, agradecemos que entre em contato com a Equipe de Administração de APP – [appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk).

## Programa de bolsas de estudo

As bolsas de estudo são concedidas a cada ano letivo, o qual decorre de 1 de agosto a 31 de julho do ano seguinte. Os candidatos que obtenham excelentes notas nos exames poderão ser elegíveis para uma bolsa de estudo. As bolsas de estudo são geridas pela WSET Awards, e os possíveis candidatos às bolsas de estudo serão contactados pela WSET Awards depois de finalizado cada ano letivo e depois de todas as notas dos exames das qualificações que dão direito a bolsas de estudo terem sido comparadas.

São várias as bolsas de estudo disponíveis. Para mais informações, visite a página de bolsas de estudo no *website* da WSET – [wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries](http://wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries).

Por favor, tenha em conta que estas bolsas não consistem em ajudas financeiras para custear os estudos, mas sim em um reconhecimento ao desempenho nos exames.





**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## *Um mundo de conhecimento*

---

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

+44(0)20 7089 3800  
✉ [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk)  
[wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

**Número 1.2**