



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

**WSET® 1. Seviye
Yüksek Alkollü İçkiler
Yeterlik Programı**

Bilgilendirme Rehberi



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Bilgilendirme Rehberi

**WSET® 1. Seviye Yüksek
Alkollü İçkiler Yeterlik
Programı**

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

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016
İngilizce 1. Kitap 2016
İngilizce 1.1 Kitap (küçük düzeltmelerle) 2017
İngilizce 1.2 Kitap (küçük düzeltmelerle) 2020

Türkçe çeviri © Wine & Spirit Education Trust 2017
Türkçe 1.1 Kitap çevirisi 2017
Türkçe 1.2 Kitap çevirisi 2020

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 yöntemlerle hiçbir şekilde ve hiçbir amaçla kopyalanamaz, üçüncü partilerle paylaşamaz.

Çeviri: Uğur Mehter
Teknik Düzeltme: Ayça Budak
Tasarım: Paul Barrett
Düzenleme: Şeyma Baş Kaben DipWSET
Prodüksiyon Hizmetleri: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

İçindekiler

Giriş	1
1 WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programına Giriş	2
2 Dersler	3
3 Önerilen Tadım Örnekleri	7
4 Sınav Rehberi	8
5 Örnek Sınav Soruları	9
6 Sınav Kuralları	10
7 WSET Kursları	13
8 WSET Awards	14

Giriş

Bu bilgilendirme rehberi, WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler 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 Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı derslerinin ayrıntılı açıklamalarından oluşmaktadır.

Bu dersler, Yetkili Kurs Merkezlerinin eğitim programlarını hazırlamasına yardımcı olmaktadır. Bununla birlikte adayların, kurstan öğrendiklerinin test edileceği sınava hazırlanmalarını sağlayacaktır.

Tadım örneği önerileri listesi, müfredat ağırlığı doğrultusunda sınav bilgileri, örnek sınav soruları ve sınav kuralları da bu rehberin konusudur.

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

1

WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programına Giriş

Yeterlik Programının Hedefi

WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı, bu konuda daha önce hiç bilgisi olmayan ya da çok az bilgi sahibi olan kişilere yönelik hazırlanmıştır. Öncelikli olarak yüksek alkollü içkilerle ilgili basit ama geçerli temel bilgiler içermektedir. Bu yeterlik programı, örneğin perakende ve turizm alanlarında çalışıp servisini gerçekleştirdikleri yüksek alkollü içkilere dair temel bilgilere ihtiyaç duyan kişilere, başlıca kategori ve stillerle ilgili aşinalık sağlamak üzere tasarlanmıştır.

Kurs sonunda başarılı olan adaylar, başlıca yüksek alkollü içki kategorilerini, bu içkilerin karakteristik özelliklerini, nasıl saklanması ve servis edilmesi gerektiğine dair temel prensipleri öğrenecek, aynı zamanda müşterilerinin sorularını yanıtlarak yüksek alkollü içki servisinde öneriler geliştirebilecektir.

Yeterlik Programının Yapısı

Dersler

Yeterlik Programı üç dersten oluşmaktadır.

Ders 1	Yüksek alkollü içki üretiminde yaygın olarak kullanılan ana üretim süreçleri ve damıtma için kullanılan imbiklere dair temel bilgiler.
Ders 2	Başlıca yüksek alkollü içki kategori ve tiplerinin belirleyici özellikleri.
Ders 3	Yüksek alkollü içkilerin saklanması ve servis edilmesinde kullanılan yaygın ekipman ve prensipler.

Programa Kayıt Olmak İçin

WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler 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.

Toplam Kurs Süresi (TKS) ve Rehberli Eğitim Saatleri (RES)

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

1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı için TKS, 6 saatlik RES'ten oluşmaktadır. Bu süreye 45 dakikalık sınav dahildir.

Kurs Sonrası Gelişim Önerisi

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

2

Dersler

Ders 1

Yüksek alkollü içki üretiminde yaygın olarak kullanılan ana üretim süreçleri ve damıtma için kullanılan imbiklere dair temel bilgiler.

Değerlendirme Kriterleri

- 1 Yüksek alkollü içki üretiminde kullanılan dört temel adım ve amaçları.
- 2 Yüksek alkollü içki damıtımında kullanılan iki tip imbik ve bu imbiklerin hangi stildeki alkollü içki üretiminde kullanıldıkları.
- 3 Yüksek alkollü içkinin tadını, tatlılığını ve rengini etkileyen üretim süreçleri.

Bölümler

Bölüm 1: Dört temel adım	
Dört temel adım	<ol style="list-style-type: none">1 Ham maddenin işlenmesi2 Fermantasyon3 Damıtma4 Damıtma sonrası

Bölüm 2: İmbik tipleri	
Klasik imbik	Geleneksel damıtma Alkol derecesi düşük içkiler = yoğun aroma
Kontinü sistem	Zincirleme damıtma Alkol derecesi düşük içkiler = yoğun aroma Alkol derecesi yüksek içkiler = hafif ya da nötr aroma

Bölüm 3: Tadı, şeker seviyesini ve rengi etkileyen üretim süreçleri	
Aroma	Ham madde, fermantasyon, damıtma derecesi, olgunlaştırılmamış, meşe fiçıda olgunlaştırma (yeni ve eski meşe fiçılar), harmanlama (tutarlılık ve sofistikasyon), tekrar damıtma, maserasyon, doğal/yapay aromaların eklenmesi, saf suyla seyreltme
Şeker Seviyesi	Şeker ekleme
Renk	Meşe, karamel, diğer doğal ya da yapay gıda boyaları

Ders 2

Başlıca yüksek alkollü içki kategori ve tiplerinin belirleyici özellikleri.

Değerlendirme Kriterleri

- 1 Başlıca yüksek alkollü içki kategori ve tiplerinin temel aromatik karakteristikleri.
- 2 Başlıca yüksek alkollü içki kategori ve tiplerinde kullanılan ham maddeler.
- 3 Başlıca yüksek alkollü içki kategori ve tiplerinin belirgin karakteristiklerini etkileyebilecek temel üretim süreçleri.
- 4 Başlıca yüksek alkollü içki kategori ve tipleri için kullanılan temel etiket terimleri.

Bölümler

1, 2, 3 ve 4. Bölümler: Temel yüksek alkollü içki kategori ve tipleri	
BRANDY (BRENDİ)	
Tip	Cognac (Konyak)
Ham madde	Üzüm
Temel üretim süreçleri	Üzüm belli bir bölgeden gelmelidir, klasik imbikte iki kez damıtılmalıdır, asgari iki yıl olgunlaştırılmalıdır, genellikle tatlandırılır
Temel etiket terimleri	VS (asgari iki yıl olgunlaştırılmış), VSOP (asgari dört yıl olgunlaştırılmış), XO
VODKA (VOTKA)	
Ham madde	Herhangi bir ham madde (geleneksel olarak tahıl ve patates)
Temel üretim süreçleri	%95-96 alkol derecesi elde edilene kadar damıtılır, olgunlaştırılmaz
WHISKY / WHISKEY (VİSKİ)	
Temel üretim süreçleri	Arpanın dönüştürülmesi, maltlama
İskoçya	
Tip	Single Malt Scotch Whisky (Single Malt İskoç Viskisi)
Ham madde	Arpa
Temel üretim süreçleri	Klasik imbikte damıtılmalıdır, asgari üç yıl olgunlaştırılmalıdır, damıtma ve olgunlaştırma İskoçya'da gerçekleşmelidir, turba kullanımı (tercihe bağlı)
Temel etiket terimleri	Single, Malt Whisky
Tip	Blended Scotch Whisky (Harmanlanmış İskoç Viskisi)
Ham madde	Arpa ve diğer tahıllar
Temel üretim süreçleri	Malt ve tahıl viskisi harmanlanır, asgari üç yıl olgunlaştırılmalıdır, damıtma ve olgunlaştırma İskoçya'da gerçekleşmelidir
Temel etiket terimleri	Blended Whisky

ABD	
Tip	Bourbon (Burbon)
Ham madde	En az %51 mısır ve diğer tahıllar
Temel üretim süreçleri	Yeni meşe fıçılarda ABD'nin herhangi bir yerinde üretilebilir, Kentucky eyaleti viski üretiminde başı çekmektedir
Temel etiket terimleri	Bourbon
Tip	Tennessee
Ham madde	En az %51 mısır ve diğer tahıllar
Temel üretim süreçleri	Sadece Tennessee'de damıtılıp olgunlaştırılabilir, yeni meşe fıçı kullanılır, kömür filtresinden geçirilir
Temel etiket terimleri	Tennessee
Tip	Rye (Çavdar)
Ham madde	En az %51 çavdar ve diğer tahıllar
Temel üretim süreçleri	Yeni meşe fıçılarda ABD'nin herhangi bir yerinde üretilebilir
Temel etiket terimleri	Rye
Diğer Viskiler	
Tipler	İrlanda, Kanada, Japonya
KARAYİP ROMU (CARIBBEAN RUM)	
Ham maddeler	Şeker kamışı suyu, şeker kamışı pekmezi
Temel üretim süreçleri	Fermantasyon, klasik imbic romları, kontinü sistem romları, harmanlama, renklendirme, tatlandırma
TEKİLA (TEQUILA)	
Ham madde	Blue agave (Mavi agav)
Temel üretim süreçleri	Mavi agav belli bir bölgeden gelmelidir, pişirilerek dönüştürülür, tipik olarak düşük alkol derecesiyle damıtılır
Temel etiket terimleri	Tequila, Tequila 100% agave Blanco/silver, oro/joven/gold, reposado, añejo
AROMALI ALKOLLÜ İÇKİLER	
Tipler	Baharatlı Rom, Aromalı Votka, Cin, Likörler
Temel üretim süreçleri	Cindeki baskın aroma ardıç meyvesi olmalıdır Likörler tatlandırılmalıdır, sıklıkla renklendirilirler Likörler nötr ya da karakteristik yüksek alkollü içkilerden üretilebilir

Ders 3

Yüksek alkollü içkilerin saklanması ve servis edilmesinde kullanılan yaygın ekipman ve prensipler.

Değerlendirme Kriterleri

- 1 Yüksek alkollü içkilerin doğru saklanma süreçleri.
- 2 Kokteyl yapımında kullanılan önemli içerik malzemeleri.
- 3 Yüksek alkollü içki servisinde yaygın olarak kullanılan ekipman ve kadehler.
- 4 Dengeli bir kokteyl hazırlamak için dört önemli unsur.

Bölümler

Bölüm 1: Saklama	
Saklama	Doğru saklama koşulları, kötü saklama koşullarının etkileri

Bölüm 2: Önemli kokteyl içerik malzemeleri	
Önemli kokteyl içerik malzemeleri	Taze sıkılmış meyve suları, temel şuruplar, bitters

Bölüm 3: Yaygın olarak kullanılan ekipman ve kadehler	
Ekipman	Jigger (ölçek), bottle pourer (şişe başlığı), muddlers (ezme tokmağı), Boston shaker (çalkalayıcı), Hawthorne strainer (süzgeç), fine sieve (ince süzgeç), mixing glass (karıştırma bardağı), bar spoon (bar kaşığı), julep strainer (buz süzgeci)
Kadehler	Kokteyl ya da Martini, Margarita, tumbler (kısa bardak) ya da Old Fashioned, highball (yüksek bardak) ya da Collins, shot (tek bardağı)

Bölüm 4: Dengeli bir kokteyl	
Dört unsur	Sert, hafif, ekşi/keskin, tatlı

3

Önerilen Tadım Örnekleri

Adayların kurs süresindeki çalışmaları boyunca en az dokuz alkollü içki tadımı yapması önerilmektedir. Tüm örneklerin, yüksek alkollü içkinin kategori ve tarz referanslarını taşıması gerekir. Aşağıdaki liste ders sırasına göre dizilmiştir.

- Vodka
- VS Congac
- VSOP Cognac (kategori için yeterince olgunlaştırılmış) ya da XO Cognac
- Blended Scotch Whiskey
- Sek Bourbon
- Renksiz rom
- Meşe fıçıda olgunlaştırılmış rom
- Blanco Tequila 100% agave
- London Dry Gin Cin (ikinci cin tadımı isteğe bağlı)
- Herhangi bir likör (tercihe göre)

WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçki Tadımına Sistemli Bir Yaklaşım®

GÖRÜNÜM	
Renk	renksiz — limon sarısı — altın — kehribar — kahverengi pembe — kırmızı — turuncu — sarı — yeşil — mavi — mor — siyah
KOKU	
Yoğunluk	nötr — hafif — orta — belirgin
Aromatik özellikler	örn. meyve, çiçek, sebze, tahıl, baharat, bitki, meşe
DAMAK TADI	
Aromatik özellikler	örn. meyve, çiçek, sebze, tahıl, baharat, bitki, meşe
Diğer gözlemler	örn. şeker seviyesi, kıvam
Bitiş (bıraktığı his)	kısa — orta — uzun nötr — basit — biraz kompleks — çok kompleks

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016

WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçki Tadımında Sistemli Bir Yaklaşım® sadece WSET'nin belirlediği koşullar doğrultusunda yazılı izin alınarak kopyalanabilir. Ayrıntılı bilgi için: wset@wset.co.uk.

Sınav Yönetimi

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

Değerlendirme Yöntemi

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

Tüm sınav soruları, yayınlanmış ders kitapçıklarından ve bu soruların cevaplandırılabilmesi için gerekli bilgileri içeren önerilmiş çalışma materyallerinden çıkarılmaktadır.

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

WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Sınavı Hakkında

WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programının 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 anahtarını nasıl dolduracağınız konusunda bütün bilgileri verecektir. Çoktan seçmeli şıklar arasından verilen her cevap bir puan değerindedir ve yanlış cevaplardan puan DÜŞÜLMEZ.

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

Ders	Çoktan seçmeli sorular (her soru 1 puan)
1	5
2	20
3	5
	30 puan

Sınav Sonuçları

Sınav sonuçları WSET Awards tarafından aşağıdaki şekilde açıklanır:

- WSET Awards, adaylarıyla sonuçları paylaşabilsin diye yetkili kurs merkezine tüm adayların sınav sonuçlarını bildiren elektronik bir liste gönderir. Sınav sonuçları listesi, sınavdan sonraki iki hafta içinde açıklanır.
- Daha sonra WSET Awards, mektup ve sertifikaları adaylara dağıtmaları için yetkili kurs merkezine gönderir.

5

Örnek Sınav Soruları

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

1 Aşağıdaki üretim süreçlerinden hangisi alkol elde etmek için kullanılır?

- a Damıtma
- b Fermantasyon
- c Dönüştürme
- d Meşe fiçıda olgunlaştırma

2 Konyak en az kaç yıl olgunlaştırılmalıdır?

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

3 Tekila yapımında hangi ham madde kullanılır?

- a Patates
- b Arpa
- c Sabır otu (Agave)
- d Şeker kamışı

4 Aşağıdaki hangi bölge/ülkeler viski üretiminde ün kazanmıştır?

- a Meksika
- b Fransa
- c Karayip
- d Japonya

5 Aşağıdaki resimde gösterilen süzgecin adı nedir?

- a Hawthorne strainer
- b Fine sieve
- c Julep strainer
- d Jigger



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 sertifika programları ya da sertifika programı bölümleriyle herhangi bir çakışma olması, WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler 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, sertifika 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:** Türkiye 1. seviye temel ulusal standart ya da sınavın yapıldığı dilde eşdeğer okuma-yazma seviyesi.
 - Matematik bilgisi:** Türkiye 1. seviye temel ulusal standart ya da eşdeğeri.

2 Sınav Formatı ve Sonuçlar

- 2.1** WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı değerlendirmesi, 45 dakika süren bilgi ölçme sınavıdır ve her birinin tek bir doğru cevabı bulunan çoktan seçmeli 30 sorudan oluşur.
- 2.2** Başarılı adaylar için sonuçlar, sınav kağıtlarının değerlendirilmesinin ardından iki hafta içinde Yetkili Kurs Merkezlerine gönderilir.
- 2.3** Sonuçlar aşağıdaki şekilde değerlendirilir:

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

3 Özel Durumlar

- 3.1** Bağımsız bir kurum tarafından yazılı olarak desteklenen ve özel sınav gereksinimlerine ihtiyaç duyan sınav adayları, sınav öncesinde Yetkili Kurs Merkezindeki 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 Yetkili Kurs Merkezini ihtiyaçları doğrultusunda bildirmekle 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, aşağıdaki sınav koşullarını kabul ettiğini taahhüt eder.
- Sınav başlamadan önce tüm adaylar, sınav gözetmenine fotoğraflı bir kimlik göstermek zorundadır.
 - Tüm sınavlarda, cevaplar soru kağıdındaki dilde verilmelidir.
 - Sınav en fazla 45 dakika içinde bitirilmelidir.
 - Sınav soru kâğıdı ve cevap anahtarı dışında sınav sırasında hiçbir 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.
 - 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, 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 söz konusu 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 Sınav Heyetine 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, Yetkili Kurs Merkezine başvurup Yeniden Değerlendirme ve Geri Bildirim Formu istemesi gerekmektedir. Ücreti mukabilinde alınacak form doldurulduktan sonra sınav tarihini takiben altı hafta içinde WSET Awards'a teslim edilmelidir. Sınav tarihinden sonraki altı haftanın ardından hiçbir başvuru kabul edilmeyecektir. Tekrar değerlendirme ve geri bildirim, WSET Awards formu aldıktan iki hafta içinde gerçekleştirilecektir.
- 6.2 Sınav değerlendirmesinden tatmin olmayan adaylar Yetkili Kurs Merkezi ile iletişime geçip Değerlendirmeye İtiraz Başvuru Formu almalı, doldurduktan sonra, değerlendirmenin bildirilmesini takip eden 10 iş gün içinde form bedeliyle birlikte WSET Awards'a iletmesi gerekir. 10 iş gününden sonra gelen itirazlar değerlendirilmeyecektir. İtiraz, WSET Awards formu teslim aldıktan sonra iki hafta içinde değerlendirilecektir.

7 Aday Memnuniyeti

- 7.1 Yetkili Kurs Merkezinden bekledikleri hizmeti almadıklarını ya da yönetim, kurs ücreti veya sınavlar açısından standartlarda tutarsızlık olduğunu düşünen adaylar, konuyu öncelikle kayıtlı oldukları Yetkili Kurs Merkezi ile konuşmalıdır. Sorun tatmin edecek şekilde çözülmediğinde, adayların appadmin@wset.co.uk adresinden Yetkili Kurs Merkezi Yönetimiyle 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 Kursları

WSET Kursları

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 Şarap Servisi Yeterlik Programı

WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı

WSET 1. Seviye Sake Yeterlik Programı

WSET 2. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı (600/1507/X)

WSET 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı (600/1508/1)

WSET 3. Seviye Şarap Yeterlik Programı (601/6352/5)

WSET 3. Seviye Sake Yeterlik Programı

WSET 4. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler Diploma Programı

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

Kimler WSET kursu sunabilir?

WSET kursları, 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 kurs merkezine kayıt olmalıdır. Adayın iletişimde olduğu kurs merkezi hem eğitim kursunu hem de WSET Awards tarafından hazırlanan sınavı düzenlemekle yükümlüdür.

Yetkili Kurs Merkezi ile yapılan grup çalışması, tadım yapmayı öğrenmenin en iyi yoludur, ancak bazı kurs merkezleri aynı zamanda adayları uzaktan eğitimle sınava hazırlayabilir.

Yetkili Kurs Merkezi listesi, WSET web sitesinde yayınlanmıştır: wsetglobal.com. Programlarla ilgili bilgi almak için doğrudan Yetkili Kurs Merkezlerimizle iletişime geçebilirsiniz.

Yetkili Kurs Merkezimiz olmakla ilgileniyorsanız, lütfen appadmin@wset.co.uk adresinden Yetkili Kurs Merkezi Yönetimiyle iletişime geçerek bilgi alabilirsiniz.

WSET Awards Hakkında

WSET Awards (WSET Yeterlik Programları), 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 sertifika kuruluşudur. WSET'nin onaylı kurslarının geliştirilmesi ve sertifikaları, WSET Awards'ın öncelikli sorumluluğudur.

İngiliz 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 9001:2008** yönetmeliğinin gereklilikleriyle uyumlu Kalite Yönetim Sistemiyle 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, appadmin@wset.co.uk adresine yazarak Yetkili Kurs Merkezi Yönetiminden edinebilirsiniz.

Müşteri Hizmetleri Beyannamesi

Müşterilerimizin WSET Awards'dan beklediği hizmet kalitesi ve kapsamı, Müşteri Hizmetleri Beyannamemizde yer almaktadır. Beyannamenin bir kopyasını, appadmin@wset.co.uk adresine yazarak Yetkili Kurs Merkezi Yönetiminden edinebilirsiniz.

Hizmet sırasında herhangi bir memnuniyetsizlik yaşanırsa, lütfen öncelikle kayıt olduğunuz Yetkili Kurs Merkezi ile iletişime geçin. Sorun çözülemezse, appadmin@wset.co.uk adresinden APP Yönetimiyle iletişime geçebilirsiniz.

Burslar

Burslar, 1 Ağustos – 31 Temmuz arasındaki her akademik yılda dağıtılmaktadır. Sınavlarında sıra dışı başarı elde eden adaylar, burs için uygun *görülebilir*. Burslar, WSET Awards tarafından yönetilmektedir ve her akademik yılın sonunda sınav sonuçlarının karşılaştırılması doğrultusunda uygun görülen adaylarla temasa geçilir.

Sunulabilecek çeşitli burs tipleri bulunmaktadır. Burslarla ilgili daha ayrıntılı bilgi için WSET web sitesini ziyaret edebilirsiniz: wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries.

Burslar, finansal eğitim yardımından ziyade sınav performansı 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@wset.co.uk
wsetglobal.com

Kitap 1.2