



WSET

와인과 증류주
교육 기관

WSET® 1단계 증류주
인증 과정

과정 설명 명서

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2020, 2021
Issue 1 in English, 2016
Issue 1.1 in English (update with minor amendments), 2017
Issue 1.2 in English (update with minor amendments), 2020
Issue 2 in English (fully revised and updated), 2021

Korean translation © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2020, 2021
Issue 1.1 translated into Korean, 2017
Issue 1.2 (update with minor amendments) translated into Korean, 2020
Issue 2 (fully revised and updated) translated into Korean, 2021

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2020, 2021
2016년 1차 영문판
2017년 1.1차 영문판 (일부 개정)
2020년 1.2차 영문판 (일부 개정)
2021년 2차 영문판 (전면 개정 및 업데이트)

한글판 © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2020, 2021
2017년 1.1차 한글판
2020년 1.2차 한글판 (일부 개정)
2021년 2차 한글판 (전면 개정 및 업데이트)

본 교재와 관련된 모든 권한은 WSET가 보유합니다. 복사, 녹음, 정보 저장, 정보 검색 시스템을 포함한 전자적 또는 기계적 수단을 막론하고 어떤 형태로든 출판사의 사전 서면 승인 없이 본 출판물의 어떤 부분도 복제 또는 전송될 수 없습니다.

한국어 번역: 이정화 (Joungwha Yi)
한국어 교정: 구계원 (Kelly Ku)
한국어 기술 교정: 정담은 (DamEun Jeong)
한국어 교열: 구계원 (Kelly Ku)
디자인: Paul Barrett

목차

소개	4
1 WSET 1단계 증류주 인증 과정 개요	5
2 학습 성과	6
3 추천 시음 샘플	11
4 시험 요강	12
5 시험 규정	13
6 WSET 자격 과정	16

소개

본 과정 설명서는 수강생 및 Approved Programme Providers (APP, 공인 교육과정 제공 기관)을 위한 WSET 1단계 증류주 인증 과정의 필요 정보를 담고 있다.

과정 설명서 본문은 WSET 1단계 증류주 인증 과정의 학습 성과에 대해 상세히 설명한다. 인증 시험은 특히 학습 성과 평가를 위해 구성되므로 APP는 학습 과정 준비를 위해, 지원자는 학습 계획 수립을 위해 학습 성과를 활용한다.

과정 설명서는 추천 시음 샘플 목록, 시험 관련 가이드, 시험 규정에 관한 정보를 제공한다.

과정 설명서 마지막 부분에는 WSET에서 제공하는 자격 과정에 관한 정보를 제공한다.

1

WSET 1단계 증류주 인증 과정 개요

자격 과정 목표

WSET 1단계 증류주 인증 과정은 증류주에 관한 사전 지식이 거의 없거나 전무한 이들을 대상으로 한다. 간결하고 탄탄한 증류주 개요 소개를 위해 고안된 과정으로, 소매 및 서비스 업종 종사자 중 증류주를 다루는 인력, 즉 주요 증류주 스타일, 카테고리에 관한 기본적인 친밀도를 요하는 사람을 대상으로 한다.

본 자격 과정을 성공적으로 이수한 지원자는 주요 증류주 카테고리를 열거하고, 이들의 두드러진 특징을 서술하며, 균형잡힌 칵테일 제조를 위한 핵심 원리를 이해할 수 있다. 결과적으로 증류주 서빙 시 고객의 질문에 응대하고, 권고를 제공할 수 있다.

자격 과정 구성

학습 성과

자격 과정의 목표달성을 위해 학습 성과는 아래 세 가지로 구성되어 있다.

학습 성과 1	주요 증류주 생산 과정과 증류주 생산에 일반적으로 사용되는 증류기의 사용 목적을 열거, 기술한다.
학습 성과 2	증류주와 향 첨가 와인의 주요 카테고리 및 유형을 열거하고, 각각의 두드러진 특징을 기술한다.
학습 성과 3	균형잡힌 칵테일 제조에 활용되는 원칙을 이해하고, 핵심 칵테일 종류를 열거할 수 있다.

등록 자격

1단계 증류주 인증 과정 등록 자격의 제한은 없다.
그 외 자격 요건은 13페이지 등록 자격 부분을 참고한다.

총 학습 시간 (Total Qualification Time, TQT) 및 학습 지도 시간 (Guided Learning Hours, GLH)

TQT은 학습자가 해당 과정에 요구되는 학업 성취도 달성을 위해 합리적으로 추산되는 총 시간량을 시 단위로 측정하는 것이다. GLH와 개별 학습 시간으로 구성된다. GLH에는 강사 지도 수업 및 지도 평가가 포함된다.

1단계 증류주 인증 과정 TQT는 GLH 6시간으로 구성된다. 여기에는 45분의 시험 시간이 포함된다.

권장 후행 학습 과정

WSET 1단계 증류주 인증 과정은 WSET 2단계 증류주 인증 과정 진급을 위한 기초를 제공하는 과정이다.

2

학습 성과

학습 성과 1

주요 증류주 생산 과정과 증류주 생산에 일반적으로 사용되는 증류기의 사용 목적을 열거, 기술한다.

평가 기준

1. 증류주 생산에 사용되는 4가지 주요 단계의 목적을 열거, 기술한다.
2. 2가지 유형의 증류기를 구별하고, 각각 사용되는 방법 및 결과물로 생산되는 증류주의 스타일을 기술한다.
3. 증류주의 아로마, 당도, 색에 영향을 미치는 제조 과정을 구분한다.

범주

범주 1: 생산의 주요 4 단계	
핵심 단계	<ol style="list-style-type: none"> 1. 당분이 함유된 액체를 생성하기 위해 원재료를 처리 2. 알코올 액체를 생성하기 위해 알코올 발효 3. 증류주 생산을 위해 에탄올을 농축시키는 증류 과정 4. 증류주의 색, 아로마, 당도, 알코올 도수를 조정하기 위해 증류 후 처리 과정
범주 2: 증류기 종류	
단식 증류기	회분식 증류 낮은 알코올 도수의 증류주 = 중간~강렬한 아로마 강도
연속식 증류기	연속식 증류 낮은 알코올 도수의 증류주 = 중간~강렬한 아로마 강도 높은 알코올 도수의 증류주 = 가볍거나 중립적인 아로마 강도
범주 3: 증류주의 아로마, 당도, 색에 영향을 주는 생산 과정	
아로마	원재료, 발효, 증류 강도, 비숙성, 오크 숙성(새 오크 및 중고 오크), 블렌딩(일관성 및 복합적 풍미), 재증류, 침용, 시판하는 천연/인공 향 첨가, 순수한 물을 사용해 희석
당도	당분 첨가
색	오크, 카라멜 착색, 기타 천연 및 인공 색

학습 성과 2

증류주와 향 첨가 와인의 주요 카테고리 및 유형을 열거하고, 각각의 두드러진 특징을 기술한다.

평가 기준

1. 증류주와 향 첨가 와인의 주요 카테고리 및 유형을 열거하고, 각각의 주요 향 특징을 기술한다.
2. 증류주의 주요 카테고리, 유형에 사용되는 원재료를 기술한다.
3. 증류주와 향 첨가 와인의 주요 카테고리, 유형의 특징에 영향을 미칠 수 있는 주요 제조 공정을 열거한다.
4. 증류주와 향 첨가 와인의 주요 카테고리, 유형에 사용되는 주요 라벨 용어의 의미를 기술한다.

범주

범주 1, 2, 3, 4: 증류주의 주요 카테고리 및 유형	
코냑 (Cognac)	
원재료	포도
주요 제조 과정	포도는 반드시 지정된 지역에서 생산, 단식 증류기로 이중 증류해야 한다. 최소 2년간 오크통에서 숙성하며, 블렌딩, 카라멜 착색하고 종종 당분을 첨가하기도 한다.
주요 라벨 용어	VS (최소 숙성 연수 2년), VSOP (최소 숙성 연수 4년), XO (최소 숙성 연수 10년)
보드카 (Vodka)	
원재료	어떠한 재료도 사용 가능 (곡물, 감자가 전통적으로 사용)
주요 제조 과정	95% abv 또는 96% abv 까지 증류, 비숙성
위스키 (Whisky/Whiskey)	
주요 제조 과정	효소 생성을 위해 보리 맥아 제조 맥아 제조한 보리가 효소를 생성하고, 효소는 녹말을 당으로 전환
스코틀랜드	
유형	싱글 몰트 위스키 (Single Malt Whisky)
원재료	맥아 제조 보리
주요 제조 과정	단식 증류기로 증류하며 최소 3년 이상 오크통에서 숙성한다. 반드시 스코틀랜드에서 증류 및 숙성, 이탄 사용은 선택 사항이며, 블렌딩과 카라멜 착색을 거친다.
주요 라벨 용어	싱글, 몰트 위스키
종류	블렌디드 스카치 위스키(Blended Scotch Whisky)
원재료	맥아 제조 보리 및 기타 곡물
주요 제조 과정	몰트 위스키와 그레이н 위스키를 블렌딩하며, 최소 3년 이상 오크통에서 숙성한다. 반드시 스코틀랜드에서 증류 및 숙성, 블렌딩, 카라멜 착색을 거친다.
주요 라벨 용어	블렌디드 스카치 위스키(Blended Scotch Whisky)

학습 성과

미국	
유형	버번 (Bourbon)
원재료	옥수수 (최소 51%) 사용 및 기타 곡물 사용
주요 제조 과정	연속식 증류기를 사용해 낮은 도수로 증류해 숯 처리한 새 오크통에 숙성한다. 미국 전 지역에서 생산 가능하지만 생산 및 블렌딩 면에서 켄터키가 1위를 차지한다.
주요 라벨 용어	버번 (Bourbon)
유형	테네시(Tennessee)
원재료	옥수수 (최소 51%) 사용 및 기타 곡물 사용
주요 제조 과정	버번과 동일하지만 테네시에서만 증류, 숙성이 가능하다. 새로 생산된 증류주는 숙성 전 단풍 나무 숯 여과를 거칠 수 있다.
라벨 용어	테네시(Tennessee)
유형	호밀 (Rye)
원재료	호밀 (최소 51%) 사용 및 기타 곡물 사용
주요 제조 과정	낮은 도수로 증류해 새 오크통에 숙성한다. 미국 전 지역에서 생산 가능하며 블렌딩된다.
주요 라벨 용어	호밀 (Rye)
기타 위스키	
종류	아일랜드 위스키, 캐나다 위스키, 일본 위스키
캐러비안 럼 (Caribbean Rum)	
원재료	사탕수수 (사탕수수 즙, 당밀)
주요 제조 과정	원재료 선택 가능, 발효, 증류기 선택, 증류 강도, 오크 숙성, 비숙성, 블렌딩, 카라멜 착색 (선택 사항), 당 첨가 (항상 허용되는 것은 아님)
주요 라벨 용어	럼 아그리콜 (Rhum Agricole)
테킬라 (Tequila)	
원재료	푸른 용설란 (Blue agave)
주요 제조 과정	푸른 용설란은 지정된 지역에서만 조달, 조리한 후 당분 전환, 보통 낮은 도수로 증류, 블렌딩, 카라멜 착색

학습 성과

주요 라벨 용어	일반 테킬라 (Tequila), 100% 용설란 테킬라 (Tequila 100% agave) 블랑코 (Blanco)/실버 (silver), 오로 (oro)/호벤 (joven)/골드 (gold), 레포사도 (reposado), 아녜호 (añejo)
가향 증류주	
유형	가향 보드카(Flavoured Vodka), 진(Gin), 비터 증류주(Bitter Spirit), 칵테일 비터즈(Cocktail Bitters), 스파이스드 럼(Spiced Rum), 리큐어(Liqueur)
주요 제조 과정	진의 경우 강렬한 노간주 (juniper) 풍미가 필수 쓴맛을 내는 주요 식물성 원료: 용담, 퀴닌, 비터 오렌지 리큐어는 반드시 가당한다. 리큐어는 종립적인 증류주나 특징이 풍부한 증류주를 사용해 생산한다. 크림 (Cream)
주요 라벨 용어	런던 드라이 진 (London Dry Gin)
향 첨가 와인	
유형	베르무스 (vermouth)
생산의 주요 요소	기본 와인, 증류주, 착향 원료 (일부 쓴맛을 내는 원료도 있다), 당분, 카라멜 착색

학습 성과 3

균형잡힌 칵테일 제조에 활용되는 원칙을 이해하고, 핵심 칵테일 종류군을 열거할 수 있다.

평가 기준

1. 균형잡힌 칵테일 제조를 위해 활용하는 두 가지 척도를 설명한다.
2. 네 가지 주요 칵테일 종류군과, 각 종류군에서 일부 예를 들어본다.

범주

범주 1: 균형감	
활용하는 두 가지 척도	강한 풍미 vs 약한 풍미 쓴맛과/또는 신맛 대 단맛

범주 2: 칵테일 종류군	
증류주 풍미 위주 칵테일	올드 패션드 (Old Fashioned), 사즈락 (Sazerac), 러스티 네일 (Rusty Nail), 맨하탄 (Manhattan), 마티니 (Martini), 네그로니 (Negroni)
쇼트 사워 (Short sour)	피스코 사워 (Pisco Sour), 위스키 사워 (Whiskey Sour), 데이퀴리 (Daiquiri), 사이드카 (Sidecar), 마가리타 (Margarita), 클러버 클럽 (Clover Club)
하이볼 (Highball)	쿠바 리브레 (Cuba Libre), 그레이하운드 (Greyhound), 홀스 넥 (Horse's Neck)
롱 사워 (Long sour)	탐 콜린스 (Tom Collins), 팔로마 (Paloma), 프렌치 75 (French 75), 모히토 (Mojito), 싱가포르 슬링 (Singapore Sling)

3

추천 시음 샘플

- 보드카
- VSOP 코냑
- 이탄 처리한 싱글 몰트 위스키
- 이탄 처리하지 않은 싱글 몰트 위스키
- 버번
- 당밀로 만든 럼 두 종
- 100% 용설란으로 만든 블랑코 테킬라
- 런던 드라이 진
- 베르무스

4

시험 가이드

시험 관리

시험은 WSET 의 WSET 공인 교육과정 제공기관 (Approved Programme Providers, APP)에서 시행한다. APP 는 반드시 APP 핸드북에 명시된 WSET 정책과 절차를 준수해야 한다.

평가 방식

WSET 1단계 증류주 인증 과정은 30개 객관식 문항으로 구성된 자료 참고 불가 방식의 이론 시험으로 평가되며, 총 시험 시간은 45분이다. 각 문제 당 정답은 하나이며, 평가 방식에 따라 컴퓨터 인식 가능 답안지 또는 컴퓨터/기타 디바이스에 표기한다. 시험 완료 요령 전체는 시험 당일 제공된다.

객관식 문항에 대한 각 정답에는 1점이 부여되며, 오답의 경우 감점되지 않는다. 지원자는 최소 70% 이상 점수를 취득해야 합격으로 인정된다.

WSET 1단계 증류주 인증 과정 시험

모든 시험 문항은 안내한 학습 성과에 기초해 출제되며, 시험지 역시 이 내용을 잘 반영할 수 있도록 신중하게 구성된다. 권장 학습 자료인 (증류주 개요)는 시험 문항 정답에 요구되는 모든 정보를 담고 있다.

시험 가중치 세부 구분은 다음과 같다.

학습 성과	객관식 문항 (문항 당 1점)
1	5
2	20
3	5
	30점

5

시험 규정

1 응시 규정

1.1 응시 자격

- 1.1.1 WSET 1단계 증류주 인증 시험에 응시하고자 하는 모든 지원자는 시험이 시행되는 국가에서 알코올 소매 구입 가능 최소 법정 연령 이상인 자거나, 인증된 정규 교육 학습 과정의 일환으로 시험을 준비하는 자, 또는 부모 또는 법률상 후견인으로부터의 동의를 받은 자여야 한다.
- 1.1.2 다른 자격 과정 또는 과정 일부와 중첩 되더라도 WSET 1단계 증류주 인증 과정 응시에는 제한이 없다.
- 1.1.3 시험 시행 국가의 알코올 음료 소매 구입에 적용되는 최소 법정 연령 미만인 지원자나, 알코올 시음을 원치 않는 수강생의 경우 (예: 건강 또는 종교상의 이유)에는 과정의 일부인 알코올 음료 시음이 허용/요구되지 않으나, 이것은 본 과정의 성공적 수료에 장애 요인이 되지 않는다.

1.2 권장 선행 학습

- 1.2.1 알코올 음료에 대한 지원자의 사전 지식 또는 사전 경험은 요구되지 않는다.
- 1.2.2 영어가 모국어가 아닌 지원자가 영어 시험에 응시하는 경우 IELTS 6단계 이상 또는 동등한 수준의 영어 능력을 보유할 것을 강력 권고한다.
- 1.2.3 다른 언어로 응시하는 지원자의 경우 위와 동등한 수준의 해당 언어 능력을 갖추어야 한다.

2 형식 및 결과

- 2.1 WSET 1단계 증류주 인증 과정 평가는 45분 간 진행되는 자료 참고 불가 방식 이론 시험이며, 문항 당 1점씩 배점된 총 30개 객관식 문항으로 구성된다.
- 2.2 시험 결과는 다음과 같이 WSET에서 발행한다.
 - WSET는 모든 지원자의 점수 목록을 해당 APP에 발행하여 APP에서 각 지원자에게 결과를 통보할 수 있도록 한다. 점수 목록은 WSET가 완료한 시험 답안지를 수령한 날로부터 2주 내에 발행된다.
 - WSET는 지원자의 성적결과 통지서 및 자격 인증서를 APP에 발행하며, APP들은 이 인증서를 각 지원자에 전달할 책임을 진다.
- 2.3 시험 결과는 다음과 같이 등급으로 평가된다:

70% 이상 점수 획득	합격
69% 이하 점수 획득	불합격
WSET는 위에 공지된 성적 기준을 변경할 수 있다.	

3 합리적 조정

- 3.1 독립적인 서면 평가를 통해 시행되는 특별 시험 요건을 충족하는 지원자는 등록 시점에 이와 같은 요건 충족 사실을 해당 APP 시험 담당관에게 통지한다. 필요 시 WSET는 시험 담당관 및 지원자를 위한 추가 지침을 제시할 수 있다.
- 3.2 WSET 정책 상 특별 시험 대상 지원자는 시험에 있어 불이익을 받지 않는다. 지원자는 등록 시점에 해당 APP에 이러한 요건 충족 사실을 공지할 책임이 있다.

4 재시험

- 4.1 지원자는 시험에 불합격한 경우 재응시할 수 있다. 재응시 횟수 제한은 없다.
- 4.2 시험에 합격한 경우 점수 개선을 위한 재응시는 허용되지 않는다.

5 응시 조건 및 행동 지침

- 5.1 WSET 시험에 등록한 지원자는 다음 조건에 동의하는 것으로 간주한다.
 - 지원자는 시험 전 부분에 있어 부정하거나 부정직한 행위에 관여되어서는 안된다. 부정 행위는 공지된 WSET 정책에 따라 조사 대상이며, 시험 자격 박탈과 같은 조치의 대상이 될 수 있다.
 - 시험 전 모든 시험 지원자는 사진이 포함된 신분증을 통해 본인의 신분을 증명해야 한다.
 - 시험은 정해진 시간 내에 완료해야 한다.
 - 참고 자료의 소지는 어떠한 경우에도 허용되지 않는다.
 - 시험 조건이 완비되면 지원자가 퇴실하거나 시험 종료 선언되기 전까지 형식을 불문하고 지원자 간 어떠한 대화도 허용되지 않는다.
 - 시험 중 지원자는 다음 물품만을 소지할 수 있다: 펜, 연필, 지우개, 마실 물.
 - 응시자가 시험 자료의 사진을 찍거나, 시험지 내용을 타인에 유출하거나, 방식을 불문하고 이를 복제하는 것은 금지된다. 시험 응시를 위한 컴퓨터나 휴대용 디바이스를 제외하고는 어떠한 전자 장비의 사용도 금지된다.
 - 휴대폰 (원격 감독용으로 사용되는 경우 제외)은 반드시 전원을 끄고, 시험 책상에서 떨어진 눈에 띄지 않는 곳에 두어야 한다.
 - 시계 또는 손목 시계의 소리 나는 “알람” 류의 사용은 금지한다.

현장 시험

- 시험 시작 후 15분 경과 시까지 지원자는 시험장을 퇴실할 수 없다.
- 공지된 시작 시간 이후 시험장에 도착한 지원자는, 시험장을 나간 다른 지원자가 있는 경우 입실이 허용되지 않는다.
- 시험장에 늦게 도착한 지원자는 다른 지원자에 방해가 되지 않는다는 전제 하에 감독관의 재량에 따라 입실이 허용될 수 있다. 통상 공지된 시작 시간보다 30분 이상 늦게 도착한 지원자는 응시가 허용되지 않는다.
- 시험장을 이탈한 동안 항시 감독관을 동반하지 않는 한 시험 개시 후 지원자는 시험장을 이탈했다가 다시 복귀할 수 없다.
- 시험을 제한시간보다 먼저 완료한 지원자는 다른 지원자에게 방해가 되지 않는다는 조건 하에 종료 10분전까지는 퇴장할 수 있다. 퇴실한 경우 재입실은 허용되지 않는다.
- 감독관은 시험 문제에 관한 어떠한 논평, 해석, 의견을 제시할 권한이 없다.
- 부정행위가 의심되는 지원자에게는 즉시 퇴실을 명할 수 있다.
- 시험지는 어떠한 경우라도 시험장 외부로 유출되지 아니한다. 응시자가 시험지와 답안지 모두를 제출하지 않은 경우 부정 행위로 간주한다.

시험 규정

원격 감독 시험

- 원격 감독 시험에 대한 명확한 지시 내용과 관련 규정을 시험 전 해당 지원자에 공지한다.
- 5.2 응시자는 감독관의 지시를 준수할 것에 동의한다. 이를 위반한 경우 응시자의 수험 결과는 무효로 할 수 있다.
- 5.3 WSET는 부정행위를 저지른 지원자를 WSET 자격 과정에서 영구 배제할 수 있는 권리를 보유한다.
- 5.4 시험지와 답안지는 WSET의 자산이므로 응시자에게 돌려주지 않는다.

6 시험 관련 의견, 질의, 이의 신청

- 6.1 시험지 관련 질의(재채점) 요청 및(또는) 의견을 제시하고자 하는 지원자는 관련 APP에 연락해 질의 및 의견서 양식 (Enquiries and Feedback Form)을 요청한다. 이 양식을 작성하여 시험일로부터 6주 이내에 적절한 수수료와 함께 WSET에 제출해야 한다. 규정 기간 경과 후 접수된 요청은 검토 대상으로 삼지 않는다. 상세 의견 및 질의에 대한 답변은 WSET가 이를 수령한 날로부터 2주 이내에 발행된다.
- 6.2 시험지 관련 질의에 대한 답변에 불만족하는 지원자는 해당 APP에 연락하여 질의 답변에 대한 이의 신청서(Appeal against Enquiry Application Form)를 요청한다. 이의 신청서를 작성하여 적절한 수수료와 함께 WSET에 발송해야 하며, 발송은 질의에 대한 결정을 통지 받은 후 업무일 기준 10일 이내에 이루어져야 한다. 규정된 기간을 경과해 수령된 이의 신청은 검토 대상이 되지 않는다. 이의에 대한 답변은 WSET가 이를 수령한 날로부터 2주 이내에 발행된다.

7 수강생 만족도

- 7.1 해당 APP가 기대한 정도의 서비스를 제공하지 못하거나, 행정 관리, 수업, 또는 시험 관리에서 요구되는 기준에 부합하지 못한다는 우려가 있을 경우, 수강생은 이러한 불만사항을 APP에 먼저 제기해야 한다. 이를 통해 만족스러운 해결책을 찾지 못한 경우, 지원자는 WSET의 품질 보증 관리팀(Quality Assurance Team)에 이메일 (qa@wsetglobal.com)을 통해 연락한다. 모든 불만 사항은 비공개로 처리되나, WSET는 무기명의 불만 접수에는 대응하지 아니한다.

8 일반 행동 준칙

- 8.1 WSET는 WSET 직원 및 APP를 대표하는 직원이 업무를 수행함에 있어 전문가로서 존중받을 것을 합리적으로 기대할 수 있다. 구두상 또는 물리적 학대, 지속적이거나 비현실적 요구, 직원에 스트레스를 야기하는 위협 등의 부적절한 행위는 부당행위로 보아 WSET 자격 과정에서 영구 제명할 수 있다.

9 시험 규정

- 9.1 WSET는 적절하다고 판단되는 경우 규정을 추가 또는 변경할 권리를 보유한다.

6

WSET 자격 과정

WSET 는 증류주 및 사케와 와인을 포괄하는 다양한 범주의 자격 과정을 보유하고 있다. 제공되는 자격 과정은 다음과 같다:

WSET®1단계 와인 인증 과정 (600/1504/4)
WSET® 2단계 와인 인증 과정 (603/4432/5)
WSET® 3단계 와인 인증 과정 (601/6352/5)
WSET® 4단계 와인 디플로마 과정

WSET® 1단계 증류주 인증 과정 (600/1501/9)
WSET® 2단계 증류주 인증 과정 (600/1507/X)
WSET® 3단계 증류주 인증 과정

WSET®1단계 사케 인증 과정 (603/2051/5)
WSET® 3단계 사케 인증 과정 (603/2066/7)

WSET® 1단계 맥주 인증 과정 (2022년 개강)
WSET® 2단계 맥주 인증 과정 (2022년 개강)

자격 과정에 대한 더 자세한 정보는 WSET 웹사이트 wsetglobal.com에서 찾아볼 수 있다.

규정

WSET는 자격 과정 및 시험을 관장하는 영국의 감독 기관, Ofqual의 인증을 받은 기관이다. 필요 시 Ofqual이 부여한 인증 번호를 위 자격 과정명 옆에 명시한다.

WSET는 알코올 음료에 대한 제품 관련 지식과 시음 역량 분야 자격 인증 및 시험 관리를 위한 **BS EN ISO 9001** 요건을 충족하는 품질 관리 체계를 운영한다.



다양성 및 형평성 정책

WSET는 다양성 및 형평성 원칙을 전적으로 지원하며, 모든 자격 인증 지원자가 공평하고 동등한 처우를 받는 것을 담보할 책임이 있다. 다양성 및 형평성 관련 정책 사본은 품질 보증 관리팀 (Quality Assurance Team)에 이메일 (qa@wsetglobal.com)을 통해 요청할 수 있다.

고객 서비스 헌장

고객이 WSET에 기대할 수 있는 서비스의 품질 및 범위는 고객 서비스 헌장 (Customer Service Statement)에 명시되어 있다. 고객 서비스 헌장 사본은 품질 보증 관리팀 (Quality Assurance Team)에 이메일 (qa@wsetglobal.com)을 통해 요청할 수 있다.

서비스에 불만족 하는 경우, 먼저 등록된 APP에 연락한다. 이를 통해 해당 문제가 해결되지 않을 경우, 품질 보증 관리팀에 이메일 (qa@wsetglobal.com)을 통해 연락한다.

WSET 성적우수상

우수한 시험 성적을 거둔 지원자에 수여하며, 해당 지원자는 WSET가 별도 연락을 통해 공지한다. 성적우수상에 대한 자세한 내용은 <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/> 링크를 참조한다.



WSET

와인과 증류주
교육 기관

풍부한 지식의 세계

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

2차