



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Qualificação de Nível 1
em Destilados WSET®

Especificações

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

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2020, 2021
Número 1 em inglês, 2016
Número 1.1 em inglês (atualizado com pequenas modificações), 2017
Número 1.2 em inglês (atualizado com pequenas modificações), 2020
Número 2 em inglês (totalmente revisado e atualizado), 2021

Tradução para português © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2020, 2021
Número 1.1 traduzido para português, 2017
Número 1.2 (atualizado com pequenas modificações) traduzido para português, 2020
Número 2 (totalmente revisado e atualizado) traduzido para português, 2021

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 de textos por Raul Riba D’Ave DipWSET
Revisão técnica por Cesar Adames
Revisão de provas por Raul Riba D’Ave DipWSET
Desenhado por Paul Barrett

Conteúdo

Introdução	4
1 Introdução à Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET	5
2 Resultados de aprendizagem	6
3 Recomendações de destilados a provar	11
4 Orientações para o exame	12
5 Regulamento do exame	13
6 Qualificações da WSET	17

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 utilizados 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 e o regulamento do exame.

No final deste documento, encontrará também informações sobre as restantes 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. 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 destilados nos setores do varejo/retalho ou 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 na criação de um coquetel equilibrado. Consequentemente, serão capazes 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.

Resultado de aprendizagem 1	Enumerar e dizer qual a finalidade dos principais processos de produção e dos destiladores comumente utilizados na produção de destilados.
Resultado de aprendizagem 2	Mencionar as principais categorias e tipos de destilados e vinhos aromatizados e dizer quais as características que os definem.
Resultado de aprendizagem 3	Conhecer os princípios usados para criar um coquetel equilibrado e mencionar algumas das principais famílias de coquetéis.

Requisitos de acesso

Não existem restrições de acesso à Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET.

Consultar a seção «Requisitos de acesso» na página 13 para obter informação adicional sobre a elegibilidade.

Total Qualification Time (TQT) e Guided Learning Hours (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. É constituída pelas horas letivas (GLH) e pelo tempo de estudo privado. As horas letivas (GLH) incluem a totalidade de horas de aprendizagem supervisionada pelo formador e as avaliações supervisionadas.

A TQT da Qualificação de Nível 1 em Destilados é de 6 horas letivas. Isto inclui os 45 minutos para o exame.

Vias de progressão recomendadas

A Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET proporciona uma boa base para progredir para a 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, dizer como eles são utilizados e que estilos de destilado podem produzir.
3. Identificar os processos de produção que afetam o aroma, a doçura e a cor de um destilado.

Blocos

Bloco 1: Quatro etapas fundamentais da produção

Etapas fundamentais	<ol style="list-style-type: none"> 1. Processamento da matéria-prima para criar um líquido açucarado 2. Fermentação alcoólica para criar um líquido alcoólico 3. Destilação para concentrar etanol para criar um destilado 4. Operações depois da destilação para ajustar a cor, o aroma, a doçura e o teor alcoólico de um destilado
----------------------------	---

Bloco 2: Tipos de destiladores

Alambiques	<p>Destilação por lotes</p> <p>Destilados com um teor alcoólico mais baixo = intensidade do aroma média a pronunciada</p>
Colunas de destilação	<p>Destilação contínua</p> <p>Destilados com um teor alcoólico mais baixo = intensidade do aroma média a pronunciada</p> <p>Destilados com um teor alcoólico mais alto = intensidade do aroma ligeira ou neutra</p>

Bloco 3: Processos de produção que afetam o aroma, a doçura e a cor de um destilado

Aromas	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 comerciais, naturais/de outro tipo, diluição com água pura
Doçura	Adição de açúcar
Cor	Madeira de carvalho, cor caramelo, outros corantes naturais ou artificiais

Resultado de aprendizagem 2

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

Critérios de avaliação

1. Mencionar as principais categorias e tipos de destilados e vinhos aromatizados e dizer as características do aroma fundamentais destas bebidas.
2. Dizer quais as matérias-primas usadas para as principais categorias e tipos de destilados.
3. Identificar os processos fundamentais da produção que influenciam as características das principais categorias e tipos de destilados e vinhos aromatizados.
4. Dizer qual o significado dos termos de rotulagem chave associados às principais categorias e tipos de destilados e vinhos aromatizados.

Blocos

Blocos 1, 2, 3 e 4: Principais categorias e tipos de destilados	
Cognac	
Matéria-prima	Uvas
Processos fundamentais da produção	Uvas devem proceder de uma área determinada, dupla destilação em alambique, deve ser envelhecido em barris de madeira de carvalho por um mínimo de dois anos, elaboração do lote, cor caramelo, com frequência adoçado
Termos de rotulagem chave	VS (idade mínima de 2 anos), VSOP (idade mínima de 4 anos), XO (idade mínima de 10 anos)
Vodka	
Matéria-prima	Qualquer matéria-prima (grãos de cereais e batata são os tradicionais)
Processos fundamentais da produção	Destilada a alc. 95 ou 96 % vol., sem envelhecimento
Whisky/Whiskey	
Processos fundamentais da produção	Maltagem da cevada para criar enzimas Enzimas criadas pela cevada maltada são usadas para converter amido em açúcar
Escócia	
Tipo	Single Malt Scotch Whisky
Matéria-prima	Cevada maltada
Processos fundamentais da produção	Destilação em alambique, deve ser envelhecido em barris de madeira de carvalho por um mínimo de três anos, deve ser destilado e envelhecido na Escócia, turfa (opcional), elaboração do lote, cor caramelo

Resultados de aprendizagem

Termos de rotulagem chave	Single, Malt Whisky
Tipo	Blended Scotch Whisky
Matéria-prima	Cevada maltada e outros grãos de cereais
Processos fundamentais da produção	Lote de whiskies de malte e whiskies de grão, deve ser envelhecido em barris de madeira de carvalho por um mínimo de três anos, deve ser destilado e envelhecido na Escócia, elaboração do lote, cor caramelo
Termos de rotulagem chave	Blended Scotch Whisky
EUA	
Tipo	Bourbon
Matéria-prima	Milho (pelo menos 51 %) e outros grãos de cereais
Processos fundamentais da produção	Destilado em colunas de destilação a um teor alcoólico baixo, barris de carvalho novos com um alto grau de tosta, pode ser produzido em qualquer parte dos EUA, Kentucky é o principal estado produtor, elaboração do lote
Termos de rotulagem chave	Bourbon
Tipo	Tennessee
Matéria-prima	Milho (pelo menos 51 %) e outros grãos de cereais
Processos fundamentais da produção	Igual ao Bourbon, exceto que só pode ser destilado e envelhecido no Tennessee e o destilado recém-produzido é passado por um filtro de carvão de madeira de bordo antes do envelhecimento
Termos de rotulagem chave	Tennessee
Tipo	Rye
Matéria-prima	Centeio (pelo menos 51 %) e outros grãos de cereais
Processos fundamentais da produção	Destilado a um teor alcoólico baixo, barris de madeira de carvalho novos, pode ser produzido em qualquer parte dos EUA, elaboração do lote
Termos de rotulagem chave	Rye
Outros whiskies	
Tipo	Irlanda, Canadá, Japão

Resultados de aprendizagem

Rum do Caribe	
Matéria-prima	Cana-de-açúcar (caldo de cana, melaço)
Processos fundamentais da produção	Escolha da matéria-prima, fermentação, escolha do destilador, teor alcoólico de destilação, envelhecimento em madeira de carvalho, sem envelhecimento, elaboração do lote, cor caramelo (opcional), adoçamento (nem sempre permitido)
Termos de rotulagem chave	<i>Rhum Agricole</i>
Tequila	
Matéria-prima	Agave azul
Processos fundamentais da produção	Agave azul deve proceder de uma área determinada, conversão por cozimento, tipicamente destilada a um teor alcoólico baixo, elaboração do lote, cor caramelo
Termos de rotulagem chave	Tequila, Tequila 100 % agave <i>Blanco/silver, oro/joven/gold, reposado, añejo</i>
Destilados aromatizados	
Tipos	Vodka aromatizada, gin, espíritos amargos, <i>bitters</i> para coquetel, rum temperado, licor
Processos fundamentais da produção	O zimbro deve ser o sabor predominante no gin Principais ingredientes botânicos amargos: genciana, quinino, laranja amarga Os licores devem ser adoçados Os licores podem ser produzidos utilizando um destilado neutro ou um destilado com caráter Creme de leite
Termos de rotulagem chave	London Dry Gin
Vinhos aromatizados	
Tipos	Vermute
Principais elementos da produção	Vinho base, destilado, aromatizantes (alguns são amargos), açúcar, cor caramelo

Resultado de aprendizagem 3

Conhecer os princípios usados para criar um coquetel equilibrado e mencionar algumas das principais famílias de coquetéis.

Critérios de avaliação

1. Dizer qual o par de escalas utilizado para criar um coquetel equilibrado.
2. Mencionar as quatro principais famílias de coquetéis e alguns exemplos de cada família.

Blocos

Bloco 1: Equilíbrio	
O par de escalas	Forte vs. fraco Amargo e/ou azedo vs. doce

Bloco 2: Famílias de coquetéis	
Os spirit-forward cocktail	Old Fashioned, Sazerac, Rusty Nail, Manhattan, Martini, Negroni
Os short sour	Pisco Sour, Whiskey Sour, Daiquiri, Sidecar, Margarita, Clover Club
Os highball	Cuba Libre, Greyhound, Horse's Neck
Os long sour	Tom Collins, Paloma, French 75, Mojito, Singapore Sling

3

Recomendações de destilados a provar

- Uma vodka
- Um Cognac VSOP
- Um Single Malt Scotch Whisky com turfa
- Um Single Malt Scotch Whisky sem turfa
- Um Bourbon
- Dois runs à base de melão
- Uma Tequila Blanco 100 % Agave
- Um Gin London Dry
- Um vermute

4

Orientações para o exame

Questões administrativas

Os exames são ministrados pelos APP (Approved Programme Providers) da WSET. Os APP devem cumprir com as políticas e procedimentos da WSET estabelecidos no APP Handbook (manual do APP).

Método de avaliação

O candidato da Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET será avaliado através de um exame teórico, sem consulta, que consiste em 30 questões de múltipla escolha e que deve ser completado no tempo máximo de 45 minutos. Cada questão tem apenas uma única resposta correta. As respostas devem ser indicadas (a) numa folha de respostas legível por computador ou (b) num computador/outro dispositivo, dependendo do sistema de avaliação aplicável. No dia do exame serão dadas todas as instruções sobre como realizar o teste.

Cada resposta correta tem um valor de um ponto e NÃO se subtraem pontos pelas respostas incorretas. 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

Todas as perguntas do exame estão baseadas nos resultados de aprendizagem publicados nestas Especificações e todos os exames são cuidadosamente elaborados para refletir estes conteúdos. O material de estudo recomendado (*Introdução aos Destilados*) contém a informação necessária para responder a estas perguntas.

A seguinte tabela apresenta 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
	30 pontos

5

Regulamento do exame

1 Requisitos de acesso

1.1 Elegibilidade

- 1.1.1 Os candidatos que solicitem realizar o exame da Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET 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 Aos candidatos que não tiverem a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é realizado, ou aos candidatos que escolham não provar bebidas alcoólicas (por exemplo, por motivos de saúde ou religiosos), não lhes será permitido/ exigido provar bebidas alcoólicas no âmbito 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 Aos candidatos que façam o exame em inglês, mas que não tenham este idioma como língua materna, recomenda-se fortemente possuir o nível 6 de IELTS, ou um nível superior, ou então ser capaz de demonstrar um nível de domínio de inglês equivalente.
- 1.2.3 Os candidatos que façam o exame em uma língua diferente ao inglês deverão ter um nível equivalente de literacia na língua usada no exame.

2 Formato e resultados

- 2.1 A avaliação da Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET consiste em um exame teórico 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 exames são emitidos pela WSET da seguinte forma:
 - A WSET enviará ao APP uma lista 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 dos exames realizados pelos candidatos.
 - Seguidamente, a WSET enviará por correio ao APP as cartas individuais com as notas do exame e os certificados dos candidatos, sendo o APP o responsável por remeter esses documentos aos candidatos.

2.3 Os resultados se classificam como se segue:

Nota de 70 % ou superior	Pass Aprovado
Nota de 69 % ou inferior	Fail Reprovado
A WSET reserva-se o direito de modificar os intervalos de notas indicados acima.	

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.
- 3.2 É política da WSET 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 Ao se inscreverem para um exame da WSET, os candidatos concordam com as seguintes condições:
- Os candidatos não devem se envolver em nenhuma prática desleal ou desonesta durante o exame. Os comportamentos impróprios ou má conduta serão investigados de acordo com as políticas da WSET e podem dar lugar a sanções, incluindo a desqualificação do exame.
 - Antes do exame, todos os candidatos deverão apresentar um documento de identificação que inclua fotografia.
 - O exame deve ser completado no tempo máximo especificado.
 - É proibida a posse de material de referência ou consulta de qualquer tipo.
 - A partir do momento de entrada em vigor das regras para o exame, não é permitido nenhum tipo de comunicação entre os candidatos. Esta proibição se estende até que o candidato tenha saído da sala de exame ou até que seja anunciado o término do exame.
 - Durante o exame, só é permitido aos candidatos terem os seguintes itens: lápis, canetas, borrachas e água para beber.
 - É proibido aos candidatos tirar fotografias dos materiais de exame, revelar o conteúdo dos exames a terceiros ou publicá-los sob qualquer forma. É proibido o uso de dispositivos eletrônicos de qualquer tipo, com a exceção do computador ou dispositivo móvel que esteja sendo utilizado para fazer um exame.
 - Os telefones celulares (que não estejam sendo usados em um contexto de supervisão remota) devem estar desligados e colocados fora de vista, longe da mesa de exame.
 - É proibido o uso de «alarmes sonoros» em qualquer tipo de relógio.

Exames presenciais

- 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.
- 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.

Exames com supervisão remota

- Antes do exame, os candidatos receberão orientações claras sobre como realizar o exame com supervisão remota e o respetivo regulamento.
- 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** A WSET reserva-se o direito de excluir de forma permanente das qualificações da WSET os candidatos que sejam considerados culpados de má conduta.
- 5.4** As folhas de perguntas e as folhas de respostas são propriedade da WSET 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) dos seu exame deverão contatar o seu APP e solicitar um Enquiry and Feedback Form (formulário de informação e reavaliação dos resultados do exame). Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de seis semanas a contar da 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 receção por parte da WSET.
- 6.2** Qualquer candidato que não esteja satisfeito com a resposta ao pedido de reavaliação do exame deverá contatar o APP e solicitar um Appeal Against Enquiry Application Form (formulário de reclamação do resultado do exame). Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de 10 dias úteis a contar da 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 receção por parte da WSET.

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, ao ensino ou aos exames, deverá em primeiro lugar fazer uma reclamação junto do APP em questão. Se isso não levar a uma resolução satisfatória, o candidato deverá entrar em contato com o nosso Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade), enviando um email para qa@wsetglobal.com. Por favor, tenha em conta que todas as reclamações serão tratadas de forma confidencial, mas a WSET não poderá dar seguimento às reclamações anónimas.

8 Conduta geral

- 8.1 A WSET tem uma expectativa razoável de que o seu pessoal de trabalho e aqueles que representam a WSET nos seus centros de ensino (APP) serão tratados com profissionalismo e respeito no desempenho das suas funções. Comportamentos impróprios, incluindo a agressão verbal ou física, demandas persistentes ou irrealistas, e ameaças que causem estresse ao pessoal, serão consideradas como má conduta e poderão levar à exclusão permanente das qualificações da WSET.

9 Regulamento do exame

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

6

Qualificações da WSET

A WSET tem uma variedade de qualificações sobre saquê e vinho, assim como sobre destilados. No total, as qualificações são:

Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET® (600/1504/4)
Qualificação de Nível 2 em Vinhos WSET® (603/4432/5)
Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET® (601/6352/5)
Diploma em Vinhos WSET® – Nível 4

Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET® (600/1501/9)
Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET® (600/1507/X)
Qualificação de Nível 3 em Destilados WSET®

Qualificação de Nível 1 em Saquê WSET® (603/2051/5)
Qualificação de Nível 3 em Saquê WSET® (603/2066/7)

Qualificação de Nível 1 em Cerveja WSET® (a partir de 2022)
Qualificação de Nível 2 em Cerveja WSET® (a partir de 2022)

Para mais informações sobre estas qualificações, consulte o website da WSET – wsetglobal.com.

Regulação

A WSET é reconhecida como uma organização de acreditação pela Ofqual, a autoridade inglesa que regula qualificações e exames. Quando aplicável, o número de acreditação da Ofqual aparece indicado acima, ao lado do nome da qualificação.

A WSET utiliza um Sistema de Gestão da Qualidade que cumpre com os requisitos da norma **BS EN ISO 9001** para a gestão de creditações 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 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 do Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade), enviando um email para qa@wsetglobal.com.

Serviço de atendimento ao cliente

A qualidade e o âmbito dos serviços que os clientes podem esperar da WSET encontram-se publicados na nossa Declaração de Serviço de Atendimento ao Cliente. Pode obter uma cópia através do Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade), enviando um email para qa@wsetglobal.com.

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 o Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade), enviando um email para qa@wsetglobal.com.

WSET prizes

Os candidatos que tenham obtido excelentes notas nos exames poderão ser elegíveis para um prêmio. Se esse for o caso, serão contactados pela WSET. Para obter mais detalhes sobre os prêmios disponíveis, visite: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



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@wsetglobal.com
wsetglobal.com

Número 2