



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

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

***Bilgilendirme Rehberi***

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

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2020, 2021  
İngilizce Baskı 1, 2016  
İngilizce Baskı 1.1 (küçük düzeltmelerle güncelleme), 2017  
İngilizce Baskı 1.2 (küçük düzeltmelerle güncelleme), 2020  
İngilizce Baskı 2 (tamamı revize edilerek güncelleme), 2021

Türkçe çeviri © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2020, 2021  
Baskı 1.1 Türkçe çevirisi, 2017  
Baskı 1.2 Türkçe çevirisi (küçük düzeltmelerle güncelleme), 2020  
Baskı 2 Türkçe çevirisi (tamamı revize edilerek güncelleme), 2021

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.

Türkçe Çeviri: Uğur Mehter  
Editör: Aysel İzmen DipWSET  
Teknik Editör: Oğul Türkan  
Düzeltilen: Uğur Mehter  
Tasarım: Paul Barrett

---

# İçindekiler

---

Giriş	4
<b>1</b> WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programına Giriş	5
<b>2</b> Öğrenme Çıktıları	6
<b>3</b> Önerilen Tadım Örnekleri	11
<b>4</b> Sınav Rehberi	12
<b>5</b> Sınav Kuralları	13
<b>6</b> WSET Yeterlik Programları	16

---

---

## 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 Öğrenme Çıktılarının ayrıntılı açıklamalarından oluşmaktadır. Bu öğrenme çıktıları, APP'ların (Yetkili Kurs Merkezleri) eğitim programlarını hazırlamasına yardımcı olmaktadır. Bununla birlikte adayların, kurstan öğrendiklerinin test edileceği sınava hazırlanmalarını sağlayacaktır.

Bilgilendirme Rehberi aynı zamanda önerilen tadım örnekleri listesi, sınavla ilgili rehberlik bilgileri ve sınav kurallarını içerir.

Bu belgenin sonunda diğer WSET yeterlik programlarıyla 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. Program yüksek alkollü içkilere sağlam ama son derece basit bir giriş bilgisi sağlamak üzere tasarlanmıştır ve örneğin perakende ve ikram sektörlerinde yüksek alkollü içkilerle çalışanlar gibi önemli stil ve kategorilere temel bir aşinalık kazanmak isteyenlere yardım edecektir.

Başarılı adaylar temel yüksek alkollü içki kategorilerini ve bu kategorileri tanımlayan özellikleri sıralayabilecek, dengeli bir kokteyl yapmanın temel prensiplerini öğrenecekler. Bununla birlikte müşterilerin sorularını yanıtlayabilecek ve yüksek alkollü içki servisinde önerilerde bulunabilecekler.

### Yeterlik programının yapısı

#### Öğrenme çıktıları

Yeterlik Programının hedefleri üç Öğrenme Çıktısından oluşmaktadır.

<b>Öğrenme Çıktısı 1</b>	Yüksek alkollü içki üretiminde yaygın olarak kullanılan ana üretim süreçleri ve damıtma için kullanılan imbiklere dair temel bilgileri sıralamak ve açıklamak.
<b>Öğrenme Çıktısı 2</b>	Yüksek alkollü içki ve aromatize şarapların temel kategorileriyle türlerini ve bunları tanımlayan özellikleri açıklamak.
<b>Öğrenme Çıktısı 3</b>	Dengeli bir kokteyl yapmanın prensiplerini ve bazı temel kokteyl gruplarını öğrenmek.

### Katılım koşulları

WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programına katılım için herhangi bir kısıtlama bulunmamaktadır.

Ek uygunluk bilgisi için lütfen 13. sayfadaki Katılım Koşulları bölümüne bakın.

### Toplam Kurs Süresi (TKS) (Total Qualification Time, TQT) ve Rehberli Eğitim Saatleri (RES) (Guided Learning Hours, GLH)

TKS, yeterlik programında belli bir başarı seviyesine ulaşılması için öğrencinin alması gereken saat bazında yaklaşık toplam kurs süresini belirtir. Bu süre, 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 oluşur. Bu süreye 45 dakikalık sınav dahildir.

### Kurs sonrası gelişim önerileri

WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı, 2. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programına devam etmek için iyi bir zemin hazırlar.

## 2

## Öğrenme Çıktıları

## Öğrenme Çıktısı 1

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

## Değerlendirme kriterleri

1. Yüksek alkollü içki üretiminde kullanılan dört temel aşamasıyla bunların amaçlarını sıralayarak açıklamak.
2. Yüksek alkollü içki damıtımında kullanılan iki tip imbik ve bu imbiklerin hangi stildeki yüksek alkollü içki üretiminde kullanıldıklarını tanımlamak.
3. Yüksek alkollü içkinin tadını, tatlılığını ve rengini etkileyen üretim süreçlerini tanımlamak.

## Bölümler

## Bölüm 1: Üretimin dört temel aşaması

Temel aşamalar	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Şekerli sıvı elde etmek için ham maddenin işlenmesi</li><li>2. Alkollü sıvı elde etmek için alkolik fermantasyon</li><li>3. Yüksek alkollü içki elde etmek üzere etanolü yoğunlaştırmak için damıtma</li><li>4. Yüksek alkollü içkinin rengini, aromasını, tatlılığını ve alkol oranını ayarlamak için damıtma sonrası işlemler</li></ol>
----------------	--

## Bölüm 2: İmbik tipleri

Klasik imbikler	Geleneksel damıtma Daha az sert olan yüksek alkollü içkiler = orta tat yoğunluğundan belirgin aroma yoğunluğuna
Kontinü sistemler	Kontinü damıtma Daha az sert olan yüksek alkollü içkiler = orta tat yoğunluğundan belirgin aroma yoğunluğuna Alkol oranı yüksek içkiler = hafif ya da nötr aroma yoğunluğu

## Bölüm 3: Yüksek alkollü içkinin aromasını, tatlılığını ve rengini etkileyen üretim süreçleri

Aromalar	Ham madde, fermantasyon, damıtma derecesi, olgunlaştırılmamış, meşe fıçıda olgunlaştırma (yeni ve eski meşe fıçılar), harmanlama (tutarlılık ve kompleksite), tekrar damıtma, maserasyon, satın alınan doğal/yapay aromaların eklenmesi, saf suyla seyreltme
Tatlılık	Şeker ekleme
Renk	Meşe, karamel rengi, diğer doğal ya da yapay gıda boyaları

## Öğrenme çıktısı 2

Yüksek alkollü içki ve aromatize şarapların temel kategorileriyle türlerini ve bunları tanımlayan özellikleri açıklamak.

### Değerlendirme kriterleri

1. Yüksek alkollü içki ve aromatize şarapların temel kategorileriyle türlerini ve bunları tanımlayan özellikleri açıklamak.
2. Başlıca yüksek alkollü içki kategori ve tiplerinde kullanılan ham maddeleri açıklamak.
3. Başlıca yüksek alkollü içki ve aromatize şarap kategorilerinin ve tiplerinin belirgin karakteristiklerini etkileyen temel üretim süreçlerini tanımlamak.
4. Başlıca yüksek alkollü içki ve aromatize şarap kategorileri ve tipleri için kullanılan temel etiket terimlerini açıklamak.

### Bölümler

1, 2, 3 ve 4. Bölümler: Temel yüksek alkollü içki kategorileri ve tipleri	
<b>Cognac (Konyak)</b>	
Ham madde	Üzüm
Temel üretim süreçleri	Üzümler belli bir bölgeden gelmeli, klasik imbikte çifte damıtma, meşe fıçılarda en az iki yıl olgunlaştırılmalı, harmanlama, karamel rengi, sıklıkla tatlılaştırma
Temel etiket terimleri	VS (asgari 2 yıl), VSOP (asgari 4 yıl), XO (asgari 10 yıl)
<b>Vodka (Votka)</b>	
Ham madde	Herhangi bir ham madde (geleneksel olarak tahıl ve patates)
Temel üretim süreçleri	Hacmen %95-96 alkol oranı elde edilene kadar damıtılır, olgunlaştırılmaz
<b>Whisky / Whiskey (Viski)</b>	
Temel üretim süreçleri	Enzim elde etmek için arpanın maltlanması Matlanmış arpayla elde edilen enzimler nişastayı şekere dönüştürmek için kullanılır
<b>İskoçya</b>	
Tip	Single Malt Whisky (Tekli Harman Malt Viskisi)
Ham madde	Maltlanmış arpa
Temel üretim süreçleri	Klasik imbikte damıtma, meşe fıçılarda en az üç yıl olgunlaştırılmalı, İskoçya'da damıtılmalı ve olgunlaştırılmalı, turba kömürü (opsiyonel), harmanlama, karamel rengi
Temel etiket terimleri	Single, Malt Whisky

## Öğrenme Çıktıları

Tip	Blended Scotch Whisky (Harmanlanmış İskoç Viskisi)
Ham madde	Maltlanmış arpa ve diğer tahıllar
Temel üretim süreçleri	Malt ve tahıl viskisinin harmanı, meşe fıçılarda en az üç yıl olgunlaştırılmalı, İskoçya'da damıtılmalı ve olgunlaştırılmalı, harmanlama, karamel rengi
Temel etiket terimleri	Blended Scotch Whisky
<b>ABD</b>	
Tip	Bourbon (Burbon)
Ham madde	Mısır (en az %51) ve diğer tahıllar
Temel üretim süreçleri	Düşük alkol oranı için kontinü sistemde damıtma, yeni meşe fıçılar, ABD'nin her yerinde üretim, üretimin yıldızı Kentucky, harmanlama
Temel etiket terimleri	Bourbon
Tip	Tennessee
Ham madde	Mısır (en az %51) ve diğer tahıllar
Temel üretim süreçleri	Bourbon'la (Burbon) aynı, ancak sadece Tennessee'de damıtılıp olgunlaştırılabilir ve yeni yapılan yüksek alkollü içki olgunlaştırma işlemi öncesinde akçaağaç kömür filtresinden geçirilebilir
Temel etiket terimleri	Tennessee
Tip	Rye (Çavdar)
Ham madde	Çavdar (en az %51) ve diğer tahıllar
Temel üretim süreçleri	Düşük alkol oranı için damıtma, yeni meşe fıçılar, ABD'nin her yerinde üretim, harmanlama
Temel etiket terimleri	Rye
<b>Diğer Viskiler</b>	
Tip	İrlanda, Kanada, Japonya
<b>Caribbean rum (Karayip romu)</b>	
Ham madde	Şeker kamışı (şeker kamışı suyu, melas)
Temel üretim süreçleri	Tercih edilen ham madde, fermantasyon, tercih edilen imbik, damıtma seviyesi, meşe fıçıda olgunlaştırma, olgunlaştırılmamış, harmanlama, karamel rengi (opsiyonel), tatlılaştırma (her zaman izin verilmez)



## Öğrenme Çıktıları

Temel etiket terimleri	<i>Rhum agricole (Zirai rom)</i>
<b>Tequila (Tekila)</b>	
Ham madde	Blue Agave (Mavi Sabır Otu)
Temel üretim süreçleri	Mavi sabır otu belli bir bölgeden gelmeli, pişirilerek dönüştürme, tipik olarak düşük alkol oranında damıtma, harmanlama, karamel rengi
Temel etiket terimleri	Tequila, Tequila 100% agave <i>Blanco/silver, oro/joven/gold, reposado, añejo</i>
<b>Aromalı alkollü içkiler</b>	
Tipler	Aromalı votka, cin, bitter yüksek alkollü içki, kokteyl bitters, spiced rum (baharatlı rom), likör
Temel üretim süreçleri	Cindeki belirgin aroma ardıç meyvesi olmalıdır Temel bitter botanikleri: yılan otu, kinin, bitter portakal Likörler tatlılaştırılmalıdır Likörler nötr ya da karakteristik yüksek alkollü içkilerle yapılabilir Krema
Temel etiket terimleri	London Dry Gin
<b>Aromatize Şaraplar</b>	
Tipler	Vermouth (vermut)
Temel üretim unsurları	Baz şarap, yüksek alkollü içki, aromalar (bazıları bitter), şeker, karamel rengi

### Öğrenme çıktısı 3

Dengeli bir kokteyl yapmanın prensiplerini ve bazı temel kokteyl gruplarını öğrenmek.

#### Değerlendirme kriterleri

1. Dengeli bir kokteyl yapmak için iki ölçüt setini açıklamak.
2. Dört temel kokteyl grubunu ve her gruptan bazı örnekleri tanımlamak.

#### Bölümler

Bölüm 1: Denge	
İki ölçüt seti	Sert ya da hafif Bitter ve/veya ekşiye karşı tatlı

  

Bölüm 2: Kokteyl grupları	
Yüksek alkollü içkinin öne çıktığı kokteyl	Old Fashioned, Sazerac, Rusty Nail, Manhattan, Martini, Negroni
Short sour	Pisco Sour, Whiskey Sour, Daiquiri, Sidecar, Margarita, Clover Club
Highball	Cuba Libre, Greyhound, Horse's Neck
Long sour	Tom Collins, Paloma, French 75, Mojito, Singapore Sling

# 3

## Önerilen Tadım Örnekleri

---

- Vodka (Votka)
- VSOP Cognac
- Turba kömüründen geçirilmiş Single Malt Scotch Whisky (Tekli Malt İskoç Viskisi)
- Turba kömüründen geçirilmemiş Single Malt Scotch Whisky (Tekli Malt İskoç Viskisi)
- Bourbon (Burbon)
- İki melas bazlı rom
- 100% Agave Blanco Tequila
- London Dry Gin
- Vermouth (Vermut)

## 4

## Sınav Rehberi

**Sınav yönetimi**

Sınavlar, WSET Approved Programme Provider – APP (Yetkili Kurs Merkezi) tarafından gerçekleştirilir. APP'lar, APP Kılavuzunda belirtilen WSET ilkelerine ve prosedürlerine uymalıdır.

**Değerlendirme yöntemi**

WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı 45 dakikada tamamlanması gereken 30 adet test sorusundan oluşan yardımsız teori sınavıyla değerlendirilir. Bütün soruların tek bir doğru cevabı vardır ve bu cevaplar değerlendirme yöntemine bağlı olarak ya (a) bilgisayarın okuyabileceği bir cevap anahtarında ya da (b) bir bilgisayar/cihaz üzerinde işaretlenmiştir. Sınavın tamamlanmasıyla ilgili bütün bilgiler sınav gününde verilecektir.

Çoktan seçmeli şıklar arasından verilen her cevap bir puan değerindedir ve yanlış cevaplardan puan DÜŞÜLMEZ. Adaylar, yeterlik alabilmek için soruların en az %70'ini doğru cevaplamak zorundadır.

**WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Sınavı Hakkında**

Bütün sınav soruları yayınlanan Öğrenme Çıktıları doğrultusunda hazırlanır ve sınav kağıtları bu doğrultuda dikkatle derlenir. Önerilen kurs materyalleri (*Yüksek Alkollü İçkilere Giriş*), bu soruların cevaplarıyla ilgili bilgileri içerir.

Aşağıda sınavda çıkacak konu ağırlıklarına dair ayrıntılı dağılımı görebilirsiniz.

Öğrenme Çıktısı	Çoktan seçmeli sorular (her soru 1 puan)
1	5
2	20
3	5
	<b>30 puan</b>

# 5

## Sınav Kuralları

### 1 Katılım koşulları

#### 1.1 Uygunluk

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

#### 1.2 Program Öncesi Hazırlık Önerileri

- 1.2.1** Adayların daha önce alkollü içki bilgi ve deneyimine sahip olması gerekmemektedir.
- 1.2.2** Ana dilleri İngilizce olmayan kurs adaylarının, İngilizce kursta eşit seviyede yeterlik gösterebilmeleri için IELTS 6 ya da üstü sahibi olmaları özellikle önerilir.
- 1.2.3** Diğer dillerde kurs alan adayların sınav için kullanılan dilde eşit derecede okuma-yazma seviyesinde olması gerekir.

### 2 Sınav formatı ve sonuçlar

- 2.1** WSET 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı değerlendirmesi, 45 dakika süren yardımsız bir teori bilgisi sınavıdır ve her birinin tek bir doğru cevabı bulunan çoktan seçmeli 30 sorudan oluşur.
- 2.2** Sınav sonuçları WSET tarafından aşağıdaki şekillerde açıklanır:
- WSET, adaylarıyla sonuçları paylaşabilsin diye APP'a tüm adayların puan listesini gönderir. Puan listesi, tamamlanan sınavdan sonraki iki hafta içinde WSET tarafından açıklanır.
  - Daha sonra WSET, karne mektuplarını ve sertifikaları adaylara dağıtması için APP'a gönderir.
- 2.3** Sonuçlar aşağıdaki şekilde değerlendirilir:

%70 puan ve üzeri	Başarılı
%69 puan ve altı	Başarısız
WSET, yukarıda belirtilen puan aralıklarını değiştirme hakkını saklı tutar.	

### 3 Özel durumlar

- 3.1 Bağımsız bir kurum tarafından yazılı olarak desteklenen ve özel sınav gereksinimlerine ihtiyaç duyan sınav adayları, sınav öncesinde APP sınav gözetmenine ihtiyaçlarını bildirmelidir. Sınav gözetmenleri ve adaylar için daha ayrıntılı bilgiler WSET'ten öğrenilebilir.
- 3.2 Özel gereksinimlere ihtiyaç duyan adayların sınavda sorun yaşamaması WSET'in ilkelerindedir. Adaylar, sınav öncesinde APP'ı 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 WSET sınavına başvuran adaylar aşağıdaki koşulları kabul eder:

- Adaylar, sınavın hiçbir aşamasında haksızlığa ya da dürüst olmayan uygulamalara karışmamalıdır. Suistimal ya da kötüye kullanma durumları, yayınlanan WSET ilkeleri doğrultusunda araştırılır ve bunun sonucunda sınavdan diskalifiye olmak dahil birtakım yaptırımlara gidilebilir.
- Sınav öncesinde bütün adayların fotoğraflı bir kimlik kartıyla kimliklerini kanıtlamaları gerekir.
- Sınav belirlenen süre içinde tamamlanmalıdır.
- Her türden referans kaynağını sınava sokmak yasaktır.
- Sınav koşulları sağlandığında, sınav odasından çıkana ya da sınav süresinin bittiği duyurulana kadar adaylar arasında herhangi bir iletişime izin verilmez.
- Sınav sırasında adayların yanında sadece şu eşyalar olabilir: kalem, kurşun kalem, silgi ve içme suyu.
- Adayların sınav materyallerinin fotoğrafını çekmesi, sınav kağıtlarının içeriğini başkalarına göstermeleri ya da sınav kağıdının herhangi bir şekilde kopyasını çıkarması yasaktır. Sınav için kullanılan bir bilgisayar ya da bir mobil cihaz dışında herhangi bir elektronik cihazın kullanılması yasaktır.
- Uzaktan gözetmenlik bağlamında kullanılmayan mobil telefonlar kapatılmalı ve sınav masasından kaldırılmalıdır.
- Sınav sırasında sesli 'alarm' ya da saat kullanımı yasaktır.

#### Yüz yüze sınav

- Adaylar sınav süresinin ilk 15 dakikasında odadan ayrılamaz.
- Sınava bildirilen zamanından sonra gelen adayların, diğer adaylardan biri halihazırda sınavdan çıktıysa, sınava girmelerine İZİN VERİLMEZ.
- Sınava geç kalan adaylar, gözetmenin takdir yetkisi doğrultusunda, ancak sınavdaki diğer adaylar itiraz etmezse sınavın yapıldığı odaya girebilir. Bildirilen sınav zamanından 30 dakika sonra gelen adayların normal şartlar altında sınava girmelerine izin verilmesini uygun bulmayız.
- Adaylar sınav başladıktan sonra sınavın yapıldığı odadan çıkıp tekrar içeri giremez. Bunun tek istisnası sınav gözetmeninin sınavın yapıldığı odadan çıktıktan sonra adaya sürekli refakat etmesiyle söz konusu olabilir.
- Sınavını erken bitiren adaylar, diğer adayları rahatsız etmemek şartıyla sınavın son 10 dakikasına kadar sınavın yapıldığı odadan çıkabilirler; tekrar girmelerine izin verilmez.

## Sınav Kuralları

- Gözetmenlerin herhangi bir sınav sorusu üzerine yorum yapma, yorumlama ya da fikir belirtme yetkisi yoktur.
- Suistimal şüphesi yaratan bütün adayların derhal sınavın yapıldığı odadan çıkması önerilir.
- Soru kağıtları hiçbir şekilde sınavın yapıldığı odadan dışarı çıkarılamaz; sınav kağıtlarıyla birlikte cevap anahtarını vermeyen adaylar, sınavı suistimal etmiş sayılacaktır.

### Uzaktan Gözetimli sınavlar

- Uzaktan gözetimli sınavların uygulanması ve bunlarla ilgili düzenlemelerle ilgili açık bilgiler, sınava girecek adaylara sınav öncesinde verilir.
- 5.2** Adaylar aynı zamanda sınav gözetmeninin talimatlarına uymakla yükümlüdür. Talimatları yerine getirmeyen adayların sınav sonuçları geçersiz sayılır.
- 5.3** WSET, sınavı suistimal yaptığı saptanan adayları WSET yeterlik programlarından kalıcı olarak menetme hakkını saklar.
- 5.4** Sınav kağıtları ve cevap anahtarları WSET'in malıdır ve adaylara geri verilmez.

## 6 Sınav geri bildirimleri, yeniden değerlendirme ve itirazlar

- 6.1** Sınav kağıtlarının yeniden değerlendirilmesini ve/veya geri bildirimde bulunmak isteyen adayların, APP'a başvurup Yeniden Değerlendirme ve Geri Bildirim Formu istemesi gerekmektedir. Ücreti mukabilinde alınacak form, doldurulduktan sonra sınav tarihini takiben altı hafta içinde WSET'e teslim edilmelidir. Sınav tarihinden sonraki altı haftanın ardından hiçbir başvuru kabul edilmeyecektir. Tekrar değerlendirme ve geri bildirim, WSET doldurulan formu aldıktan iki hafta içinde gerçekleştirilecektir.
- 6.2** Sınav değerlendirmesinden tatmin olmayan adaylar APP ile iletişime geçip Değerlendirmeye İtiraz Başvuru Formu almalı, doldurduktan sonra, değerlendirmenin bildirilmesini takip eden 10 iş gün içinde form bedeliyle birlikte WSET'e iletmesi gerekir. 10 iş gününden sonra gelen itirazlar değerlendirilmeyecektir. İtiraz çıktıları WSET tarafından iki hafta içinde bildirilir.

## 7 Aday memnuniyeti

- 7.1** APP'tan bekledikleri hizmeti almadıklarını ya da yönetim, kurs ücreti veya sınavlar açısından standartlarda tutarsızlık olduğunu düşünen adaylar, şikayetlerini öncelikle kayıtlı oldukları APP'e bildirmelidir. Sorun tatmin edecek şekilde çözülmediğinde, adayların qa@wsetglobal.com adresinden Kalite Güvence Takımı ile iletişime geçmelerini rica ederiz. Bütün şikâyet gizlilik içerisinde değerlendirilecektir, ancak WSET isimsiz şikayetler doğrultusunda herhangi bir eyleme geçemez.

## 8 Genel davranış

- 8.1** WSET'in Yetkili Kurs Merkezleri APP'lerde WSET'i temsil edenlerin ve çalışanların, işlerini yaparken profesyonel ve saygılı muamele görmeleri için makul beklentileri bulunmaktadır. Sözlü ya da fiziksel taciz, ısrarcı ya da gerçekçi olmayan talepler ya da çalışanları strese sokan tehditler gibi uygunsuz davranışlar kötüye kullanma olarak değerlendirilecektir ve bu durumda WSET yeterlik programından kalıcı olarak uzaklaştırmaya kadar varabilir.

## 9 Sınav kuralları

- 9.1** WSET, uygun gördüğü hallerde bu kuralları değiştirme ya da yeni kural getirme hakkını saklı tutar.

# 6

## WSET Yeterlik Programları

WSET'in yüksek alkollü içkilerin yanı sıra sake ve şarap konularını kapsayan geniş bir yeterlik programı yelpazesi bulunmaktadır. Bu yeterlik programları:

WSET® 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı (600/1504/4)  
WSET® 2. Seviye Şarap Yeterlik Programı (603/4432/5)  
WSET® 3. Seviye Şarap Yeterlik Programı (601/6352/5)  
WSET® 4. Seviye Şarap Diploması

WSET® 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı (600/1501/9)  
WSET® 2. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı (600/1507/X)  
WSET® 3. Seviye Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı

WSET® 1. Seviye Sake Yeterlik Programı (603/2051/5)  
WSET® 3. Seviye Sake Yeterlik Programı (603/2066/7)

WSET® 1. Seviye Bira Yeterlik Programı (başlangıç tarihi 2022)  
WSET® 2. Seviye Bira Yeterlik Programı (başlangıç tarihi 2022)

Yeterlik programlarıyla ilgili daha ayrıntılı bilgiler WSET'nin web sitesinde bulunabilir: [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)

### Mevzuat

WSET, İngiltere'de yeterlik programlarını ve sınavları denetleyen Ofqual tarafından bir yeterlik programı organizasyonu olarak tanınmaktadır. Uygulanabildiği yerlerde Ofqual akreditasyon numaraları yukarıda sıralanan Yeterlik Programlarının yanında belirtilmiştir.

WSET, yüksek 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 ilkesi

WSET, çeşitlilik ve eşitlik ilkesinin destekçisidir ve tüm adayların eşit ve adil bir düzlemde muamele görmesini sağlamaktan sorumludur. Çeşitlilik ve eşitlik ilkesimizin bir kopyası, [qa@wsetglobal.com](mailto:qa@wsetglobal.com) adresi üzerinden Kalite Güvence Takımı'ndan e-posta yoluyla istenebilir.



### **Müşteri hizmetleri beyannamesi**

Müşterilerimizin WSET'ten beklediği hizmet kalitesi ve kapsamı, Müşteri Hizmetleri Beyannamemizde yer almaktadır. Bir kopyası, qa@wsetglobal.com adresi üzerinden Kalite Güvence Takımı'ndan e-posta yoluyla istenebilir.

Hizmet sırasında herhangi bir memnuniyetsizlik yaşanırsa, lütfen öncelikle kayıt olduğunuz APP ile iletişime geçin. Sorun çözülemezse lütfen qa@wsetglobal.com adresine e-posta göndererek Kalite Güvence Takımı'yla iletişime geçin.

### **WSET bursları**

Sınavlarında sıra dışı başarı gösteren adaylar bursa aday olabilir ve başvurulması halinde WSET tarafından verilir. Burslarla ilgili daha ayrıntılı bilgi için lütfen web sitesini ziyaret edin: <https://www.wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries/>



**WSET**  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST

## *Bir bilgi dünyası*

---

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

+44(0)20 7089 3800  
wset@wsetglobal.com  
wsetglobal.com

**Baskı 2**