



**WSET**

와인과 증류주  
교육 기관

WSET® 1 단계 증류주  
수여 과정

# 과정 설명서





**WSET**

와인과 증류주  
교육 기관

## 과정 설명서

---

WSET® 1 단계 증류주  
수여 과정

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

Korean translation © Wine & Spirit Education Trust 2017  
Issue 1.1 translated into Korean 2017

© Wine & Spirit Education Trust 2016  
1 차 영문판 2016  
1.1 차 영문판(일부 개정) 2017

한글판 © Wine & Spirit Education Trust 2017  
1.1 차 한글 번역판 2017

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

번역: 이정화  
전문가 감수: 정담은  
디자인: Paul Barrett  
편집: 구계원 (Kelly Ku)

# 목차

서문	1
<b>1</b> WSET 1단계 증류주 수여 과정 개요	2
<b>2</b> 학습 성과	3
<b>3</b> 추천 시음 샘플	7
<b>4</b> 시험 가이드	8
<b>5</b> 시험 문제 예시	9
<b>6</b> 시험 규정	10
<b>7</b> WSET 자격 과정	13
<b>8</b> WSET Awards(WSET 인증위원회)	14



# 서문

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

과정 설명서 본문은 WSET 1단계 증류주 수여 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 또한 추천 시음 샘플 예시 목록, 시험 관련 가이드(강의 계획서 가중치 포함), 시험 문제 예시, 시험 규정에 관한 정보를 제공한다.

과정 설명서 마지막 부분에는 WSET에서 제공하는 자격 과정 및 WSET 자격 관리 부서인 WSET Awards(WSET 인증위원회)에 관한 정보를 제공한다.

# 1 WSET 1단계 증류주 수여 과정 개요

## 자격 과정 목표

WSET 1단계 증류주 수여 과정은 증류주에 관한 사전 지식이 거의 없거나 전무한 이들을 대상으로 한다. 증류주에 관해 간단하지만 탄탄한 개요를 제공하도록 구성되었다. 본 과정은 소매 및 접객 업종에서 포괄적인 식음료 구성 중 일부로써 증류주를 다루는 경우 등, 증류주의 주요 스타일 및 카테고리에 대한 기본적인 친밀도를 필요로 하는 이들에게 도움이 될 것이다.

본 자격 과정을 성공적으로 이수한 지원자는 주요 증류주 카테고리를 열거하고, 이들의 두드러진 특징을 서술하며, 증류주 보관 및 서빙 관련 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	주요 증류주 카테고리 및 유형을 열거하고, 각각의 두드러진 특징을 기술한다.
학습 성과 3	증류주 보관 및 서빙에 활용되는 일반적인 도구 및 원칙을 이해하고 인지한다.

## 등록

1단계 증류주 수여 과정 등록 자격은 없다. 시험이 시행되는 해당 국가의 알코올 음료 소매 구입에 적용되는 최소 법정 연령 이하인 지원자나, 건강 또는 종교상의 이유로 알코올 시음을 원치 않는 수강생의 경우 과정의 일부인 알코올 음료 시음은 허용되지 않으나, 자격 과정 수수료에는 장애가 되지 아니한다.

## 총 학습 시간 (TQT) 및 학습 지도 시간 (GLH)

TQT는 학습자가 해당 과정에 요구되는 학업 성취도 달성을 위해 합리적으로 추산되는 총 시간량을 시 단위로 측정한 것으로, 강사 지도 시간 (GLH)과 개인 학습 시간으로 구성된다. GLH에는 강사 지도 수업 및 지도 평가가 포함된다.

1단계 증류주 수여 과정의 TQT는 6시간으로, 모두 강사 지도 시간 (GLH)이며 45분의 평가(시험) 시간이 포함된다.

## 권장 후행 학습 과정

WSET 1단계 증류주 수여 과정 또는 이에 상응하는 경험이 WSET 2단계 증류주 수여 과정 입학 위해 권장된다.

# 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 풍미, 당도, 색에 영향을 미치는 제조 과정을 구분한다.

### 범주

#### 범주 1: 주요 4 단계

주요 4 단계	1 원재료 처리
	2 발효
	3 증류
	4 증류 후 처리

#### 범주 2: 증류기 종류

단식 증류기	회분식 증류 낮은 알코올 도수의 증류주 = 강렬한 풍미 강도
연속식 증류기	연속식 증류 낮은 도수 = 강렬한 풍미 강도 높은 도수 = 가볍거나 중립적인 풍미 강도

#### 범주 3: 풍미, 당도, 색에 영향을 주는 생산 과정

풍미	원재료, 발효, 증류 강도, 비숙성, 오크 숙성(새 오크 및 중고 오크), 블렌딩(일관성 및 복합적 풍미), 재증류, 침용, 천연/인공 향 첨가, 순수한 물을 사용해 희석
당도	당분 첨가
색	오크, 카라멜, 기타 천연 및 인공 색

## 학습 성과 2

주요 증류주 카테고리 및 유형을 열거하고, 각각의 두드러진 특징을 기술한다.

### 평가 기준

- 1 증류주의 주요 카테고리 및 종류를 열거하고, 핵심 품미 특징을 기술한다.
- 2 증류주의 주요 카테고리 및 종류에 사용되는 원재료를 기술한다.
- 3 증류주의 주요 카테고리 및 종류의 특징에 두드러진 영향을 미칠 수 있는 주요 제조 공정을 열거한다.
- 4 증류주의 주요 카테고리 및 종류에 사용되는 주요 라벨 용어의 의미를 기술한다.

### 범주

범주 1, 2, 3, 4: 증류주의 주요 카테고리 및 종류	
<b>브랜디(BRANDY)</b>	
종류	Cognac(코냑)
원재료	포도
주요 제조 과정	포도는 반드시 지정 지역에서 조달. 단식 증류기로 이중 증류. 최소 2년 숙성, 종종 가당 됨.
라벨 용어	VS(최소 2년 숙성), VSOP(최소 4년 숙성), XO
<b>보드카</b>	
원재료	어떠한 재료도 가능(곡물과 감자가 전통적으로 사용)
주요 제조 과정	95 또는 96% abv까지 증류, 비숙성
<b>위스키</b>	
주요 제조 과정	보리의 당화, 맥아 제조
<b>스코틀랜드</b>	
종류	Single Malt Scotch Whisky(싱글 몰트 스카치 위스키)
원재료	보리
주요 제조 과정	단식 증류기 증류, 최소 3년 숙성, 반드시 스코틀랜드에서 증류 및 숙성, 이탄 사용(선택적)
라벨 용어	Single(싱글), Malt Whisky(몰트 위스키)
종류	Blended Scotch Whisky(블렌디드 스카치 위스키)
원재료	보리 및 기타 곡물
주요 제조 과정	몰트 위스키와 그레인 위스키 블렌딩, 최소 3년 숙성, 반드시 스코틀랜드에서 증류 및 숙성
라벨 용어	Blended Whisky(블렌디드 위스키)

<b>미국</b>	
<b>종류</b>	Bourbon(버번)
<b>원재료</b>	최소 51% 옥수수 사용 및 기타 곡물 사용
<b>주요 제조 과정</b>	새 오크통 사용, 미국 내 어디서나 생산 가능, 켄터키가 1위 생산 주
<b>라벨 용어</b>	Bourbon
<b>종류</b>	Tennessee(테네시)
<b>원재료</b>	최소 51% 옥수수 사용 및 기타 곡물 사용
<b>주요 제조 과정</b>	테네시 주에서만 증류 및 숙성 가능, 새 오크통 사용, 숯 여과
<b>라벨 용어</b>	Tennessee
<b>종류</b>	Rye(호밀 위스키)
<b>원재료</b>	최소 51% 호밀 사용 및 기타 곡물 사용
<b>주요 제조 과정</b>	새 오크통 사용, 미국 내 어느 곳에서나 생산 가능
<b>라벨 용어</b>	Rye
<b>기타 위스키</b>	
<b>종류</b>	아일랜드, 캐나다, 일본
<b>캐리비안 럼</b>	
<b>종류</b>	화이트 럼, 골든 럼, 다크 럼
<b>원재료</b>	사탕수수 즈, 당밀
<b>주요 제조 과정</b>	발효, 단식 증류기로 생산한 럼, 연속식 증류기로 생산한 럼, 블렌딩, 착색, 가당
<b>TEQUILA(테킬라)</b>	
<b>원재료</b>	푸른 용설란(Blue agave)
<b>주요 제조 과정</b>	푸른 용설란은 지정된 지역에서만 조달. 조리해 당분 전환, 보통 낮은 도수로 증류
<b>라벨 용어</b>	Tequila, 100% agave(100% 용설란) Tequila Blanco(블랑코)/Silver(실버), Oro(오로)/Joven(호벤)/Gold(골드), Reposado(레포사도), Añejo(아네호)
<b>가향 증류주</b>	
<b>종류</b>	스파이스드 럼, 가향 보드카, 진, 리큐어
<b>주요 제조 과정</b>	진의 경우 강렬한 노간주(juniper) 향이 필수 리큐어는 반드시 가당하며, 종종 착색 리큐어는 중립적인 증류주 또는 특성이 풍부한 스타일로 생산

### 학습 성과 3

증류주 보관 및 서빙에 활용되는 일반적인 도구 및 원칙을 이해하고 인지한다.

#### 평가 기준

- 1 올바른 증류주 보관 절차를 이해한다.
- 2 칵테일 제조에 사용되는 주요 재료를 열거한다.
- 3 증류주 서빙에 통상 사용되는 도구 및 잔을 이해한다.
- 4 균형 잡힌 칵테일 제조를 위해 고려해야 할 4가지 요소를 기술한다.

#### 범주

범주 1: 보관	
보관	최적의 상태 유지, 잘못된 보관의 영향
범주 2: 주요 칵테일 재료	
주요 칵테일 재료	신선한 과일 주스, 일반 시럽, 칵테일용 비터즈
범주 3: 일반적으로 사용되는 도구와 유리잔	
도구	Jigger(지거), bottle pourer(보틀 푸어러), muddler(머들러), Boston shaker(보스톤 셰이커), Hawthorne strainer (호손 스트레이너), 미세 거름망, 믹싱 글라스, 바 스푼, julep strainer(주렘 스트레이너)
유리잔	Cocktail(칵테일) 또는 Martini(마티니), Margarita(마가리타), tumbler(텀블러) 또는 Old Fashioned(올드 패션드), highball(하이볼) 또는 Collins(콜린스), shot(샷)
범주 4: 균형 있는 풍미의 칵테일	
4가지 요소	강, 약, 신맛/쓴맛, 단맛

# 3 추천 시음 샘플

수강생은 본 과정을 통해 최소 9가지 샘플을 시음할 것을 권장한다. 모든 샘플은 각 증류주 카테고리 및 스타일을 보여주는 기준이다. 강의 순서에 따라 정리한 다음 목록을 참고하라.

- 보드카
- VS Cognac(코냑)
- VSOP Cognac(해당 카테고리에서 잘 숙성된 샘플) 또는 XO Cognac
- Blended Scotch Whisky(블렌디드 스카치 위스키)
- Straight Bourbon(스트레이트 버번)
- 화이트 럼
- 골든 럼
- Blanco(블랑코) 100% agave(100% 용설란) Tequila(테킬라)
- London Dry Gin(런던 드라이 진) (2번째 진 샘플은 선택 사항)
- 리큐어(선택 사항)

## WSET 1단계 증류주 시음의 체계적인 접근법®

외관	
색	무색 - 레몬색 - 금색 - 호박색 - 갈색 핑크색 - 빨간색 - 주황색 - 노란색 - 녹색 - 파란색 - 자주색 - 검은색
후각	
강도	중립적 - 가벼운 - 중간 - 강렬한
향 특성	예: 과일, 꽃, 채소, 곡물, 향신료, 허브, 오크
미각	
풍미 특성	예: 과일, 꽃, 채소, 곡물, 향신료, 허브, 오크
기타 관찰사항	예: 당도 수준, 질감
여운	짧은 - 중간 - 긴 중립적 - 단순한 - 일부 복합적 - 매우 복합적

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016

WSET 1단계 증류주 시음의 체계적인 접근법®은 규정 및 조건에 따라 WSET의 사전 서면 동의가 있는 경우에만 복제가 가능합니다. 더 자세한 정보는 [wset@wset.co.uk](mailto:wset@wset.co.uk) 를 참조하세요.

1S Version 2.0

# 4 시험 가이드

## 시험 관리

시험은 WSET의 WSET Approved Programme Providers(APP, 공인 교육과정 제공기관)에서 시행한다. 시험 관리를 위해 APP는 운영 핸드북(Operating Handbook)에 명시된 기준 및 업무 지침을 반드시 준수해야 한다.

## 평가 방식

WSET 1단계 증류주 수여 과정은 30개 객관식 문항으로 구성된 자료 참고 불가 방식의 시험으로 평가되며, 총 시험 시간은 45분이다.

모든 시험 문제는 공시된 학습 성과를 기준으로 출제되며, 시험 문제의 답과 관련된 정보는 추천된 학습 자료에 수록되어 있다.

지원자는 최소 70% 이상 점수를 취득해야 해야 합격으로 인정된다.

## WSET 1단계 증류주 수여 과정 시험

WSET 1단계 증류주 수여 과정 시험은 30개의 객관식 문제로 구성된다. 각 문항의 정답은 하나이며, 컴퓨터 채점 답안지에 답안을 기록한다. 시험 감독관은 시험 당일 답안지 작성 방법에 관한 충분한 설명을 제공한다. 객관식 문항에 대한 각 정답에는 1점이 부여되며, 오답의 경우 감점되지 않는다.

모든 WSET 1단계 증류주 수여 과정 시험지는 수업 계획서를 반영해 신중히 구성된다. 시험 가중치 세부 구분은 다음과 같다.

학습 성과	객관식 문항 (문항 당 1점)
1	5
2	20
3	5
	<b>30점</b>

## 결과 발표

시험 결과는 WSET Awards(WSET 인증위원회)에서 발행한다.

- WSET Awards 는 모든 지원자의 전산 점수 목록을 해당 APP에 발행하여 APP에서 각 지원자에 결과를 통보할 수 있도록 한다. 점수 목록은 WSET Awards 가 완료한 시험 답안지를 수령한 날로부터 2주 내에 발행된다.
- 그 다음 WSET Awards 는 지원자 발송 서신 및 자격 인증서를 APP에 발행하며, APP는 이들 문서를 각 지원자에 전달할 책임을 진다.

# 5

## 시험 문제 예시

Wine & Spirit Education Trust는 WSET 1단계 증류주 수여 과정의 과거 시험지를 공개하지 않는다. 시험 출제 예상 문제에 대한 지원자의 이해를 돕기 위해 본 단원에서는 5개 예상 시험 문제를 제시한다. 시험은 이 문제와 유사한 30개 문항으로 구성된다.

1. 다음 중 알코올 생성을 위해 사용되는 과정은?

- a 증류
- b 발효
- c 전환
- d 오크 숙성

2. 코냑의 최소 숙성 연수는?

- a 2년
- b 4년
- c 6년
- d 8년

3. 테킬라 제조를 위해 사용되는 원재료는?

- a 감자
- b 보리
- c 용설란
- d 사탕 수수

4. 다음 국가/지역 중 위스키 생산으로 명성을 확립한 곳은?

- a 멕시코
- b 프랑스
- c 카리브 해 지역
- d 일본

5. 아래 사진 속 도구 의 명칭은?

- a Hawthorne strainer(호손 스트레이너)
- b 미세 거름망
- c julep strainer(주렘 스트레이너)
- d Jigger(지거)



# 6

## 시험 규정

### 1 입실 규정

#### 1.1 입실 자격

- 1.1.1 시험장에 입실하고자 하는 지원자는 시험이 시행되는 국가에서 알코올 음료 소매 구입이 허용되는 최소 법정 연령 이상에 달한 자여야 하거나, 인증된 full-time 학습 과정의 일환으로 시험을 준비하는 자, 또는 부모 또는 법률상 후견인으로부터의 동의를 득한 자여야 한다.
- 1.1.2 다른 자격 과정 또는 과정 일부와 중첩 되더라도 WSET 1단계 증류주 수여 과정 등록에는 제한이 없다.
- 1.1.3 시험 시행 국가의 알코올 음료 소매 구입에 적용되는 최소 법정 연령 미만인 지원자나, 건강 또는 종교상의 이유로 알코올 시음을 원치 않는 수강생의 경우 과정의 일부인 알코올 음료 시음이 허용되지 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 시험에 요구되는 언어 능력 및 수리 능력 수준은 다음과 같다:

**언어 능력:** 영국 기본 역량 표준(UK basic skills national standards) 1단계 또는 시험이 시행되는 언어에 대한 이에 상응하는 언어 능력

**수리 능력:** 영국 기본 역량 표준(UK basic skills national standards) 1단계 또는 이에 상응하는 수리 능력

### 2 형식 및 결과

- 2.1 WSET 1단계 증류주 수여 과정 평가는 45분 간 진행되는 자료 참고 불가 방식 시험이며, 문항 당 1점씩 배점된 총 30개 객관식 문항으로 구성된다.
- 2.2 합격한 지원자의 시험 결과는 완료된 답안지 수령 후 2주 내에 APP에 발행된다.
- 2.3 시험 결과는 다음과 같이 등급으로 평가된다:

70% 이상 득점	합격
69% 이하 득점	불합격

### 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 통지하도록 요청된다. 시험 담당관 및 지원자를 위한 추가 지침은 WSET Awards 를 통해 확보할 수 있다.
- 3.2 WSET Awards 정책 상 특별 시험 대상자인 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 재 응시할 수 있다. 재 응시 횟수 제한은 없다.
- 4.2 시험에 합격한 경우 점수 개선을 위한 재 응시는 허용되지 않는다.

## 5 응시 조건 및 행동 지침

- 5.1 응시를 희망하는 지원자는 자료 참조 불가 방식(closed-book)으로 진행되는 자격 시험의 다음 특별 조건에 동의해야 한다.
- 시험 시작 시 모든 응시자는 사진이 포함된 신분증을 제시함으로써 감독관에 신분을 입증할 의무가 있다.
  - 모든 시험에 있어 답변은 시험지와 동일한 언어로 작성해야 한다.
  - 시험은 45분 내에 완료한다.
  - 시험지와 답안지 외에 그 형식을 불문하고 어떠한 자료도 참조할 수 없다.
  - 시험감독관이 시험장 조건이 준비된 것으로 공식 발표한 이후에는, 지원자가 퇴실하거나 감독관이 시험 종료를 선언할 때까지 지원자 간 형식을 불문하고 어떠한 논의도 허용되지 않는다.
  - 시험 중 지원자는 다음 항목만을 소지할 수 있다: 펜, 연필, 지우개, 마실 물, 작은 핸드백, 솔더백. 단 가방은 개인 물품만 들어있는 경우에 허용된다.
  - 지원자는 시험장 또는 시험 자료에 대한 어떠한 사진 촬영도 허용되지 않는다.
  - 전자 장비는 그 형태를 불문하고 사용이 금지된다.
  - 사전은 그 형태를 불문하고 사용을 금지한다.
  - 시계 또는 손목 시계의 소리 나는 “알람” 류의 사용은 금지한다.
  - 시험 시작 후 15분 경과 시까지 지원자는 시험장을 떠날 수 없다.
  - 공지된 시작 시간 이후 시험장에 도착한 지원자는, 시험장을 떠난 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 지원자에 방해가 되지 않는다는 조건 하에 종료 10분전까지는 퇴실할 수 있다. 퇴실한 경우 재 입실은 허용되지 않는다.
  - 감독관은 시험 문제에 관한 어떠한 논평, 해석, 의견 제시 권한이 없다.
  - 부정 행위가 의심되는 지원자는 즉시 퇴실 조치할 수 있으며, 퇴실한 지원자의 시험지는 유효성 및 향후 시험 응시 금지 결정을 위해 시험감독위원회(Examination Panel)에 제출된다.
  - 시험지는 어떠한 경우라도 시험장 외부로 유출되지 아니한다. 응시자가 시험지와 답안지 모두를 제출하지 않은 경우 부정 행위로 간주한다.
  - 응시자가 시험지 내용을 타인에게 유출하거나 방식을 불문하고 이를 복제하는 것은 금지된다.
- 5.2 응시자는 감독관의 지시를 준수할 것에 동의한다. 이를 위반한 경우 응시자의 수험 결과는 무효로 할 수 있다.
- 5.3 시험지와 답안지는 WSET Awards의 자산이며, 따라서 응시자에게 돌려주지 아니한다.

## 6 시험 관련 의견, 질의, 이의 신청

- 6.1** 시험지 관련 질의(재 채점) 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 WSET Awards에 제출해야 한다. 규정 기간 경과 후 접수된 요청은 검토 대상으로 삼지 않는다. 의견 및 질의에 대한 답변은 WSET Awards가 이를 수령한 날로부터 2주 이내에 발송한다.
- 6.2** 시험지 관련 질의에 대한 답변에 불 만족하는 지원자는 해당 APP에 연락하여 질의 답변에 대한 이의 신청서(Appeal against Enquiry Application Form)를 요청한다. 이의 신청서를 작성하여 적절한 수수료와 함께 WSET Awards에 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 WSET Awards가 이를 수령한 날로부터 2주 이내에 발행된다.

## 7 수강생 만족도

- 7.1** 해당 APP가 기대한 정도의 서비스를 제공하지 못하거나, 행정 관리, 수강료, 또는 시험 관리에서 요구되는 기준에 부합하지 못한다는 우려가 있는 경우, 수강생은 이러한 문제를 APP에 먼저 제기해야 한다. 이를 통해 만족스러운 해결을 도출하지 못한 경우, 지원자는 WSET의 APP 관리팀(APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk)에 연락한다. 모든 불만 사항은 비공개로 처리되나, WSET Awards는 무기명의 불만 접수에는 대응하지 아니한다.

## 8 WSET Awards 관련 규정

- 8.1** WSET Awards는 적절하다고 판단되는 경우 규정을 추가 또는 변경할 권리를 보유한다.

# 7

## WSET 자격 과정

### WSET 자격 과정

WSET는 와인과 증류주 및 사케까지 포괄하는 다양한 범주의 자격 과정을 보유하고 있다. 이들 과정은 WSET Awards가 개발하고 관리한다(더 자세한 정보는 8장 참조). 제공되는 자격 과정은 다음과 같다:

WSET 1단계 와인 수여 과정 (600/1504/4)

WSET 1단계 와인 서비스 수여 과정

WSET 1단계 증류주 수여 과정

WSET 1단계 사케 수여 과정

WSET 2단계 증류주 수여 과정 (600/1507/X)

WSET 2단계 와인과 증류주 수여 과정 (600/1508/1)

WSET 3단계 와인 수여 과정 (601/6352/5)

WSET 3단계 사케 수여 과정

WSET 4단계 와인과 증류주 디플로마 과정

자격 과정에 대한 더 자세한 정보는 WSET 웹사이트 [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com) 를 방문하면 된다.

### WSET 자격 인증 제공 기관

자격 인증은 WSET Awards가 승인한 Approved Programme Providers(APP, 공인 교육과정 제공기관)에 의해서만 제공될 수 있으며, WSET 자격 인증 과정 학습을 희망하는 지원자는 반드시 APP에 등록해야만 한다. 지원자는 해당 APP와 연계되며, WSET Awards가 정한 과정의 제공 및 시험 관리 책임은 해당 APP가 담당한다.

APP를 통한 집단 학습은 시음 방법을 배우는 데 있어 최선의 방법이나, 일부 APP의 경우 원격 학습을 통해 지원자가 시험에 대비할 수 있도록 한다.

Approved Programme Providers 목록은 WSET 웹사이트([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com))에서 볼 수 있다. 기관별 자세한 프로그램 정보는 해당 APP에 직접 연락하기 바란다.

APP 등록에 관심이 있는 기관은, APP 관리팀([appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk))에 연락해야 한다.

# 8

## WSET Awards (WSET 인증 위원회)

### WSET Awards

WSET Awards는 알코올 음료에 대한 지식 배양과 시음 기술 개발에 도움이 되는 양질의 자격 인증 과정을 제공하는 Wine & Spirit Education Trust의 인증 부서이다. WSET 인증 자격 과정의 개발 및 자격 수여는 WSET Awards 의 단독 책임 하에 시행된다.

영국 정부는 자격 프로그램을 제공하는 인증 기관 규제 기관인 Office of the Qualifications and Examinations Regulation(OfQual, 자격 인증 및 시험 규정 관리청)을 설립했다. 일부 WSET의 자격 과정은 OfQual의 인증을 받으며, 인증 번호는 7장에 수록되어 있다.

WSET Awards는 알코올 음료에 대한 제품 관련 지식 및 시음 역량 분야 자격 인증 및 시험 관리를 위해 **BS EN ISO 9001:2008** 요건을 충족하는 품질 관리 체계를 운영한다.



### 다양성 및 형평성 정책

WSET Awards 는 다양성 및 형평성 원칙을 전적으로 지원하며, 모든 자격 인증 지원자가 공평하고 동등한 처우를 받는 것을 담보할 책임이 있다. 다양성 및 형평성 관련 정책 사본은 APP 관리팀 (appadmin@wset.co.uk)을 통해 수령할 수 있다.

### 고객 서비스 현장

고객이 WSET Awards 에 기대하는 서비스의 품질 및 범위는 우리 고객 서비스 현장에 명시되어 있다. 서비스 현장 사본은 APP 관리팀(appadmin@wset.co.uk)을 통해 수령할 수 있다.

서비스에 불만족 하는 경우, 먼저 등록된 APP에 먼저 연락한다. 이를 통해 해당 문제가 해결되지 않을 경우, APP 관리팀(appadmin@wset.co.uk)에 연락하기 바란다.

### 장학금 프로그램

장학금은 매 학년(學年) 8월1일부터 다음해 7월 31일 기간에 대해 수여된다. 시험에서 두드러진 성적을 달성한 지원자에 장학금 수혜 자격이 주어질 수 있다. 장학금은 WSET Awards가 관리하며, 수혜 대상 지원자는 자격 시험 결과가 모두 취합된 후 매 학년 말 WSET Awards에서 통지한다.

다양한 유형의 장학금이 있으며, 자세한 정보는 WSET 웹사이트의 장학금 관련 페이지, [wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries](http://wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries)를 참조하라.

이러한 장학금은 학습 지원을 위한 기금 형식은 아니며, 시험 성과에 대한 인정 형식이라는 것에 유념한다.





# WSET

와인과 증류주  
교육 기관