



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Qualifica WSET®
Livello 1 Sake

Programma didattico



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Programma didattico

Qualifica WSET® Livello 1
Sake

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017
Issue 1 in English 2016
Issue 2 in English 2017 (update with minor amendments)
Issue 2.1 in English 2017 (update with minor amendments)

Italian translation © Wine & Spirit Education Trust 2017
Issue 2 translated into Italian 2017
Issue 2.1 translated into Italian 2017

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017
Edizione 1 in lingua inglese 2016
Edizione 2 in lingua inglese 2017 (riveduta e corretta)
Edizione 2.1 in lingua inglese 2017 (riveduta e corretta)

Traduzione italiana © Wine & Spirit Education Trust 2017
Edizione 2 traduzione in italiana 2017
Edizione 2.1 traduzione in italiana 2017

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (elettronica o meccanica, mediante fotocopia o registrazione, memorizzazione e archivio) senza l'autorizzazione scritta degli editori.

Progetto grafico a cura di Paul Barrett
Traduzione italiana a cura di Marina Olwen Fogarty
Revisione tecnica dei testi a cura di Marco Massarotto

Indice

Introduzione	1
1 Introduzione alla Qualifica WSET Livello 1 Sake	2
2 Obiettivi didattici	3
3 Degustazioni consigliate	6
4 Esame finale: alcune indicazioni	7
5 Esame finale: simulazione	8
6 Esame finale: regolamento	9
7 Qualifiche WSET	12
8 WSET Awards	13

Introduzione

Il programma didattico della Qualifica WSET Livello 1 Sake contiene indicazioni fondamentali sia per i candidati sia per gli organismi autorizzati all'erogazione dei corsi, chiamati Approved Programme Providers (APPs).

È offerta una descrizione dettagliata degli obiettivi didattici che i candidati devono raggiungere per ottenere la Qualifica WSET Livello 1 Sake. Si raccomanda agli APPs di preparare i corsi in funzione di tali obiettivi e, agli studenti, di pianificare il loro studio di conseguenza, in quanto l'esame finale è formulato per verificare l'apprendimento degli obiettivi specificati in questo programma.

Questo programma didattico suggerisce anche alcune degustazioni a integrazione dello studio teorico e fornisce indicazioni sui contenuti dell'esame finale (illustrando le parti più importanti del programma del corso). Sono incluse alcune domande d'esame a titolo esemplificativo nonché il regolamento dell'esame finale.

Nell'ultima parte della guida, i candidati troveranno informazioni sulle altre qualifiche offerte dal WSET e sull'ente WSET Awards.

1

Introduzione alla Qualifica WSET Livello 1 Sake

A chi si rivolge questa qualifica

La Qualifica WSET Livello 1 Sake si rivolge ai principianti assoluti e a coloro che desiderano ricevere un'introduzione semplice e chiara al sake. Il corso mira a fornire alcune conoscenze di base, quali le diverse tipologie e categorie di sake. Si rivolge quindi principalmente a quanti lavorano nella distribuzione delle bevande e hanno a catalogo questo prodotto, ai dettaglianti o a chi lavora nella ristorazione.

Al termine del corso, i candidati saranno in grado di indicare le categorie fondamentali di sake, descriverne le caratteristiche e dimostreranno di conoscere i principi di base della conservazione e del servizio del sake. La preparazione così acquisita permetterà ai candidati di rispondere ad alcune domande elementari spesso poste dai clienti e fornire consigli circa il servizio del sake.

Struttura del corso

Obiettivi didattici

Di seguito si elencano gli obiettivi didattici da raggiungere per conseguire la qualifica.

Obiettivo didattico 1	Elencare gli ingredienti del sake e definire la funzione di ognuno; elencare e definire i passaggi principali della produzione del sake.
Obiettivo didattico 2	Elencare le categorie e le denominazioni principali e alcune tipologie speciali di sake, definire le caratteristiche fondamentali.
Obiettivo didattico 3	Conoscere e applicare i principi della conservazione e del servizio del sake.

Requisiti per l'iscrizione

L'iscrizione alla Qualifica WSET Livello 1 Sake è aperta a tutti. Gli studenti che non hanno raggiunto l'età legale per il consumo di alcolici nel Paese in cui si tiene il corso, o coloro che scelgono di non degustare bevande alcoliche per motivi religiosi o di salute, non potranno degustare alcuna bevanda alcolica durante lo svolgimento delle lezioni. Il presente divieto non è in nessun modo di ostacolo al superamento dell'esame finale.

Total Qualification Time (TQT) (ore di preparazione totali) e Guided Learning Hours (GLH) (ore di lezione)

Il TQT è una stima del numero di ore totali necessarie per raggiungere un livello di preparazione utile al superamento della qualifica. Il TQT comprende sia le ore di studio personale, sia il GLH. Il GLH include tutte le attività svolte in aula con la presenza del docente, comprese le simulazioni di esame.

Il TQT previsto per la Qualifica Livello 1 Sake è di 6 ore, che si compongono solamente di GLH. La stima comprende anche i 45 minuti dedicati all'esame finale.

Consigli per proseguire gli studi

Per accedere alla Qualifica WSET Livello 3 Sake si raccomanda di conseguire prima la Qualifica WSET Livello 1 Sake o di acquisire un equivalente livello di competenze professionali.

2

Obiettivi didattici

Obiettivo didattico 1

Elencare gli ingredienti del sake e definire la funzione di ognuno; elencare e definire i passaggi principali della produzione del sake.

Metodo di valutazione

- 1 Elencare e definire lo scopo degli ingredienti principali che sono legalmente permessi nella produzione del sake.
- 2 Elencare e definire i passaggi principali della produzione del sake.

Gruppi

Gruppo 1: ingredienti principali del sake	
Ingredienti	Riso, <i>kōji</i> , lievito, acqua, distillato di alcol (facoltativo)

Gruppo 2: passaggi principali della produzione del sake	
Preparazione del riso	Raffinatura (influisce sulle caratteristiche organolettiche), lavaggio, ammollo, cottura al vapore
Produzione del <i>Kōji</i>	Raffreddamento del riso, aspersione della muffa, propagazione iniziale della muffa, controllo della muffa e blocco della crescita
Fermentazione	Base della fermentazione, fermentazione principale, fermentazione ad alta temperatura, fermentazione a bassa temperatura (influenza sulle caratteristiche organolettiche)
Filtrazione e imbottigliamento	Addizione di alcol distillato (facoltativa), filtrazione, diluizione con acqua (facoltativa), imbottigliamento, pastorizzazione (facoltativa)

Obiettivo didattico 2

Elencare le categorie e le denominazioni principali e alcune tipologie speciali di sake, definire le caratteristiche fondamentali.

Metodo di valutazione

- 1 Elencare le categorie e le denominazioni principali di sake, definire le caratteristiche fondamentali.
- 2 Elencare alcune tipologie speciali di sake, definire le caratteristiche fondamentali.
- 3 Elencare le fasi del processo produttivo sottoposte a controlli di legge, sia delle tipologie principali, sia di alcune categorie speciali di sake.
- 4 Riconoscere i termini giapponesi che compaiono in etichetta in alcune delle categorie principali di sake.

Gruppi

Gruppo 1: categorie principali e denominazioni di sake	
Categorie principali di sake	<i>Futsū-shu</i> (comune), premium
Denominazioni del sake di qualità	<i>Honjōzō</i> , <i>ginjō</i> , <i>daiginjō</i> <i>Junmai</i> , <i>junmai ginjō</i> , <i>junmai daiginjō</i>

Gruppo 2: tipologie speciali di sake	
Tipologie speciali di sake	<i>Nigori</i> , sake spumante, <i>koshu</i> <i>Nama</i>

Gruppo 3: fasi produttive sottoposte a controlli di legge	
Nessuna addizione di alcol distillato	<i>Junmai</i>
Percentuali di raffinatura del riso	<i>Junmai</i> 100% o meno (il riso usato per il <i>junmai</i> normalmente è raffinato al 70% o meno) <i>Honjōzō</i> 70% o meno <i>Ginjō</i> , <i>junmai ginjō</i> 60% o meno <i>Daiginjō</i> , <i>junmai daiginjō</i> 50% o meno
Non pastorizzato	<i>Nama</i>
Affinamento	<i>Koshu</i>

Gruppo 4: alcuni termini giapponesi che compaiono in etichetta	
<i>Junmai</i>	純米
<i>Honjōzō</i>	本醸造
<i>Ginjō</i>	吟醸
<i>Daiginjō</i>	大吟醸

Obiettivo didattico 3

Conoscere e applicare i principi della conservazione e del servizio del sake.

Metodo di valutazione

- 1 Elencare le procedure corrette per la conservazione e il servizio del sake.
- 2 Elencare i difetti più comuni del sake.
- 3 Definire i criteri fondamentali dell'abbinamento cibo e sake.

Gruppi

Gruppo 1: conservazione e servizio	
Conservazione	Conservare in un luogo fresco, non lasciarlo invecchiare, conservare la bottiglia in piedi, non esporre a sorgenti luminose
Servizio	Temperature di servizio (fresco, temperatura ambiente, tiepido/caldo), riscaldare il sake (bagnomaria, microonde), contenitori per il servizio (calici da vino, <i>o-choko</i> , <i>tokkuri</i> , <i>masu</i>)
Gruppo 2: difetti comuni	
Difetti	Ossidato, difettoso, <i>nama-hine</i>
Gruppo 3: criteri fondamentali abbinamento cibo e sake	
Criteri fondamentali	Gusti personali, intensità aromatica, dolcezza

3

Degustazioni consigliate

A integrazione dello studio teorico, si consiglia di degustare i campioni elencati di seguito. Si raccomanda di selezionare prodotti che siano espressioni classiche e rappresentative delle varie tipologie.

- *Futsū-shu* o *honjōzō*
- *Junmai*
- *Ginjō* o *junmai ginjō*
- *Daiginjō* o *junmai daiginjō*

Tre a scelta fra i seguenti

- *Nama-zake*
- *Nigori*
- Sake spumante
- *Koshu*

Approccio sistematico WSET alla degustazione del sake Livello 1®

VISTA	
Limpidezza	limpido – torbido
Altre osservazioni	es. effervescenza, colore
NASO	
Profumo	es. fruttato/floreale, cereali/frutta a guscio, sentori lattici, altro
Altre osservazioni	es. intensità, difetti
PALATO	
Intensità	bassa – media – alta
Sapore	es. fruttato/floreale, cereali/frutta a guscio, sentori lattici, altro
Oltre osservazioni	es. dolcezza, acidità, umami, sensazione strutturale, residui di riso, effervescenza, persistenza

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016

Questa scheda Approccio sistematico WSET alla degustazione del sake Livello 1 può essere riprodotta solo nel rispetto delle condizioni di utilizzo stabilite e previa autorizzazione scritta da parte di WSET. Per maggiori informazioni contattare. wset@wset.co.uk.

4

Esame finale: alcune indicazioni

Aspetti amministrativi

Gli esami possono essere tenuti solo dai WSET Approved Programme Providers (APPs). Gli APPs devono essere in regola con gli adempimenti amministrativi e operare in conformità al codice di condotta stabilito nell'*Operating Handbook*.

Metodo di valutazione

La Qualifica WSET Livello 1 Sake si consegue previo superamento dell'esame finale, che ha una durata di 45 minuti e si compone di 30 domande a scelta multipla.

Tutte le domande d'esame si basano sugli obiettivi didattici qui pubblicati. Il materiale didattico contiene tutte le informazioni necessarie per rispondere alle domande.

Per il superamento dell'esame è necessario rispondere correttamente ad almeno il 70% delle domande.

Esame per la Qualifica WSET Livello 1 Sake

L'esame per l'ottenimento della Qualifica WSET Livello 1 Sake consiste in un questionario di 30 domande a scelta multipla. A ogni domanda corrisponde una sola risposta esatta, da indicare sul foglio delle risposte predisposto per la lettura elettronica. Il giorno dell'esame, il commissario d'esame fornirà tutte le istruzioni necessarie per compilare correttamente il foglio delle risposte. Ogni risposta corretta vale un punto; NON sono sottratti punti per le risposte sbagliate.

Tutti i questionari d'esame per la Qualifica WSET Livello 1 Sake sono accuratamente formulati per verificare l'apprendimento del programma del corso. Di seguito forniamo una griglia con indicazioni sulla suddivisione delle domande e sui criteri di valutazione.

Obiettivo didattico	Domande a scelta multipla (1 punto a domanda)
1	10
2	15
3	5
	30 punti

Comunicazione dei risultati

I risultati degli esami sono comunicati dall'ente WSET Awards con le seguenti modalità:

- WSET Awards invia all'APP a mezzo posta elettronica l'elenco di tutti i risultati, affinché possano essere comunicati ai candidati. L'invio avviene entro due settimane dalla ricezione degli esami da correggere da parte dell'ente WSET Awards.
- WSET Awards invia poi agli APPs a mezzo posta tradizionale le lettere e i certificati indirizzati ai candidati. Gli APPs provvedono a consegnare questi documenti a ognuno dei candidati.

5

Esame finale: simulazione

Il Wine & Spirit Education Trust non autorizza la pubblicazione dei questionari utilizzati negli esami passati per la Qualifica WSET Livello 1 Sake. Di seguito si forniscono cinque esempi, per agevolare i candidati nella preparazione e per aiutarli a comprendere la struttura del questionario dell'esame. L'esame finale si compone di 30 domande simili a quelle che seguono.

1 Il riso è una fonte di

- a enzimi
- b amido
- c alcol
- d acqua

2 La fermentazione a bassa temperatura favorisce lo sviluppo di sentori fruttati.

- a Vero
- b Falso

3 Cosa significa 純米?

- a Ginjō
- b Honjōzō
- c Daiginjō
- d Junmai

4 UNO dei seguenti termini indica che il sake non è pastorizzato. Quale?

- a *Koshu*
- b Spumante
- c *Nama*
- d *Nigori*

5 Qual è la temperatura di servizio raccomandata per la tipologia di sake ginjō?

- a Fresco
- b Temperatura ambiente
- c Tiepido
- d Caldo

6

Esame finale: regolamento

1 Requisiti per l'ammissione

1.1 Ammissione

- 1.1.1** Gli studenti che intendono sostenere l'esame devono aver compiuto l'età minima legale per l'acquisto di bevande alcoliche nel Paese in cui ha sede l'esame; oppure sostengono l'esame all'interno di un percorso di studi a tempo pieno legalmente riconosciuto, oppure hanno ottenuto un permesso scritto da parte dei genitori o di chi ne fa le veci.
- 1.1.2** L'ammissione all'esame per la Qualifica WSET Livello 1 Sake è consentita anche a quanti stanno contemporaneamente seguendo altri corsi a tempo pieno o parziale.
- 1.1.3** Gli studenti che non hanno raggiunto l'età legale per il consumo di alcolici nel Paese in cui si tiene il corso e coloro che scelgono di non degustare bevande alcoliche per motivi religiosi o di salute, non potranno degustare alcuna bevanda alcolica durante lo svolgimento delle lezioni. Il presente divieto non è in nessun modo di ostacolo al superamento dell'esame finale.

1.2 Prerequisiti

- 1.2.1** Per ottenere la qualifica non è necessario avere alcun tipo di conoscenza o esperienza pregressa in materia di bevande alcoliche.
- 1.2.2** Indicativamente, è necessario avere i seguenti livelli di alfabetizzazione linguistica e numerica:

Alfabetizzazione linguistica: Livello 1 dello standard nazionale delle competenze di base del Regno Unito, o livello equivalente nella lingua in cui si tiene l'esame.

Alfabetizzazione numerica: Livello 1 dello standard nazionale delle competenze di base del Regno Unito, o equivalente.

2 Struttura dell'esame e risultati

- 2.1** La Qualifica WSET Livello 1 Sake si consegue previo superamento dell'esame finale, che ha una durata di 45 minuti e si compone di 30 domande a scelta multipla.
- 2.2** I risultati degli esami sono comunicati agli APPs due settimane dopo la ricezione degli esami da correggere.
- 2.3** I punteggi sono assegnati come segue:

70% e superiore	Promosso
69% e inferiore	Bocciato

3 Assistenza speciale

- 3.1** I candidati che necessitano di assistenza speciale durante l'esame, supportata da certificato redatto da un professionista, devono comunicarlo al responsabile dell'esame del proprio APP al momento dell'iscrizione. L'ente WSET Awards è a disposizione per fornire ulteriori informazioni sia agli esaminatori sia agli studenti.
- 3.2** È cura dell'ente WSET Awards fare in modo che tali candidati non siano svantaggiati rispetto agli altri durante l'esame. È però responsabilità dei candidati informare l'APP di qualsiasi necessità particolare al momento dell'iscrizione.

4 Ripetere l'esame

- 4.1** In caso di bocciatura, gli studenti possono ripetere l'esame. Non è previsto un limite massimo di tentativi.
- 4.2** I candidati promossi non possono ripetere l'esame al fine di migliorare il voto.

5 Esame: norme di comportamento

- 5.1** L'ammissione all'esame è soggetta all'accettazione da parte del candidato delle seguenti norme di comportamento.
- All'inizio dell'esame, tutti i candidati devono esibire al commissario d'esame un documento di identità valido e provvisto di fotografia per il riconoscimento.
 - Le risposte devono sempre essere scritte nella stessa lingua delle domande.
 - L'esame deve essere completato entro e non oltre 45 minuti.
 - Non è consentito fare riferimento ad altro materiale, in qualsiasi forma, eccetto le domande d'esame e il foglio delle risposte.
 - Da quando il commissario d'esame proclama ufficialmente l'inizio dell'esame, è fatto divieto ai candidati di comunicare fra loro in alcun modo fino a quando non abbiano lasciato l'aula, o fino a quando il commissario d'esame avrà dichiarato l'esame concluso.
 - Durante l'esame, ai candidati è permesso avere con sé solo i seguenti oggetti: penne, matite, gomme per cancellare, una bottiglia d'acqua e una piccola borsa o zaino purché contenga solo effetti personali.
 - Ai candidati è proibito fotografare l'aula dell'esame o i materiali d'esame.
 - È proibito l'uso di qualsiasi dispositivo elettronico.
 - È proibito l'uso di qualsiasi tipo di dizionario.
 - È proibito l'uso di "svegliette" o orologi che producano suoni di qualsiasi tipo.
 - Ai candidati è vietato abbandonare l'aula prima che siano trascorsi 15 minuti dall'inizio dell'esame.
 - Ai candidati che arrivano in ritardo NON sarà consentito sostenere l'esame qualora un altro candidato abbia già lasciato l'aula.
 - I candidati che si presentano in ritardo possono essere ammessi, a discrezione del commissario d'esame, solo a condizione che non arrechino disturbo agli altri. In generale, se un candidato si presenta con un ritardo che supera i 30 minuti, non dovrebbe essere ammesso all'esame.
 - I candidati non possono lasciare l'aula e poi rientrare dal momento in cui inizia l'esame, tranne nel caso in cui siano sorvegliati dal commissario d'esame durante tutto il tempo trascorso fuori dall'aula.
 - I candidati che terminano l'esame in anticipo possono lasciare l'aula fino a 10 minuti prima dello scadere del tempo, purché non rechino disturbo agli altri. Non sarà più concesso ritornare in aula.
 - Non è compito degli esaminatori fare commenti, dare interpretazioni o esprimere opinioni su nessuna delle domande d'esame.
 - Se il commissario d'esame ha motivo di sospettare che un candidato stia contravvenendo a queste norme, deve invitare il candidato ad abbandonare l'aula immediatamente. Le risposte saranno sottoposte alla valutazione della commissione d'esame per stabilirne la validità e per determinare un eventuale divieto di sostenere esami in futuro.
 - È vietato portare fuori dall'aula d'esame i questionari. I candidati che non riconsegnano il questionario e il foglio delle risposte saranno considerati colpevoli di avere infranto il codice di comportamento dell'esame.
 - È proibito ai candidati rivelare a chiunque il contenuto dell'esame o riprodurlo con qualsiasi mezzo.
- 5.2** I candidati inoltre accettano di attenersi alle istruzioni del commissario d'esame. In caso contrario, la prova potrebbe essere considerata nulla.
- 5.3** I questionari d'esame e i fogli delle risposte sono proprietà dell'ente WSET Awards e non saranno restituiti ai candidati.

6 Valutazione individuale, riesame e appello

- 6.1** I candidati che desiderano chiedere un riesame (riconteggio) del punteggio assegnato e/o una valutazione individuale del proprio esame devono rivolgersi presso l'APP e richiedere l'apposito modulo. Il modulo compilato deve essere restituito all'ente WSET Awards unitamente al versamento della tariffa prevista, entro sei settimane dalla data dell'esame. Le richieste ricevute oltre tale limite non saranno prese in considerazione. I riesami o le valutazioni individuali saranno trasmesse entro due settimane dalla ricezione del modulo da parte dell'ente WSET Awards.
- 6.2** Qualora il candidato non fosse soddisfatto delle risposte ottenute, può rivolgersi all'APP e ricorrere in appello compilando l'apposito modulo, da inviare all'ente WSET Awards, unitamente al versamento della tariffa prevista, entro e non oltre 10 giorni lavorativi dalla ricezione della risposta. Le domande d'appello pervenute oltre tale termine non saranno prese in considerazione. L'esito sarà comunicato entro due settimane dal ricevimento dell'appello da parte dell'ente WSET Awards.

7 Soddisfazione dei candidati

- 7.1** Se un candidato ritiene che l'APP non stia fornendo un servizio adeguato alle aspettative o che sia inadeguato rispetto agli standard in relazione all'amministrazione, alla didattica o all'esame, dovrebbe innanzitutto discuterne con l'APP. Se questo non fosse sufficiente, il candidato può rivolgersi al nostro APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk. Tutti i reclami sono trattati in modo confidenziale. L'ente WSET Awards non può prendere in considerazione reclami anonimi.

8 Regolamento dell'ente WSET Awards

- 8.1** L'ente WSET Awards si riserva il diritto di ampliare o modificare questo regolamento a propria discrezione.

7

Qualifiche WSET

Qualifiche WSET

Il WSET offre una gamma di qualifiche su vino, sake e distillati. Le qualifiche sono ideate e aggiornate dall'ente WSET Awards (per maggiori informazioni cfr. il Capitolo 8). Di seguito si riporta l'elenco completo delle qualifiche:

Qualifica WSET Livello 1 Vino (600/1504/4)
Qualifica WSET Livello 1 Servizio vino
Qualifica WSET Livello 1 Distillati (600/1501/9)
Qualifica WSET Livello 1 Sake

Qualifica WSET Livello 2 Distillati (600/1507/X)
Qualifica WSET Livello 2 Vino e Distillati (600/1508/1)

Qualifica WSET Livello 3 Vino (601/6352/5)
Qualifica WSET Livello 3 Sake
Diploma WSET Livello 4 Vino e Distillati

Per maggiori informazioni sulle qualifiche qui elencate consultare il sito web del WSET wsetglobal.com.

Chi può tenere i corsi per conseguire le Qualifiche WSET?

I corsi per ottenere le Qualifiche WSET possono essere tenuti solo da organismi approvati dall'ente WSET Awards, chiamati Approved Programme Providers (APPs). I candidati che desiderano conseguire una Qualifica WSET devono iscriversi presso un APP. Per qualsiasi necessità, i candidati devono rivolgersi all'APP presso cui sono iscritti. Gli APP erogano i corsi e organizzano gli esami secondo le indicazioni dell'ente WSET Awards.

Si consiglia di frequentare le lezioni presso l'APP. Alcuni APP offrono soluzioni di apprendimento a distanza per i candidati che non hanno la possibilità di frequentare il corso.

Sul sito del WSET wsetglobal.com è disponibile un elenco di tutti gli Approved Programme Providers. Si prega di contattare direttamente l'APP per informazioni sui corsi disponibili.

Per maggiori informazioni su come diventare un APP, si prega di contattare l'APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk.

Chi siamo

WSET Awards è l'ente preposto al conferimento delle qualifiche che si ottengono mediante i corsi del Wine & Spirit Education Trust. L'ente è responsabile della qualità della didattica, affinché i corsi siano uno strumento che consenta ai candidati di approfondire la conoscenza delle bevande alcoliche e di migliorare le capacità di degustare. WSET Awards è l'unico ente autorizzato a rilasciare le qualifiche WSET e a sviluppare i programmi didattici.

Il Regno Unito ha istituito un organismo di controllo che vigila sulle istituzioni che erogano qualifiche professionali. L'organismo di controllo è denominato The Office of Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual). Alcune qualifiche WSET sono accreditate presso l'organismo OfQual, i relativi codici numerici sono riportati al Capitolo 7.

WSET Awards opera in conformità al sistema di gestione della qualità **BS EN ISO 9001:2008** per l'erogazione delle qualifiche e l'organizzazione di esami relativi alla conoscenza delle bevande alcoliche e alla capacità di degustare.



Pari opportunità

L'ente WSET Awards agisce nel rispetto del principio delle pari opportunità e fa in modo che tutti i candidati all'ottenimento delle qualifiche siano trattati nel rispetto di tale principio. È possibile richiedere una copia del nostro codice di condotta all'APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk.

Servizio clienti

La qualità e lo scopo dei servizi erogati da WSET Awards sono pubblicati in un documento chiamato Customer Service Statement. È possibile richiederne una copia all'APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk.

Nell'improbabile caso in cui un cliente non fosse soddisfatto dei nostri servizi, è pregato innanzitutto di rivolgersi al proprio APP. Qualora ciò non fosse sufficiente, si prega di contattare l'APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk.

Borse di studio

Ogni anno accademico sono messe a disposizione alcune borse di studio. L'anno accademico decorre dal 1 agosto al 31 luglio. I candidati che raggiungono votazioni eccellenti nell'esame *potrebbero* aggiudicarsi una borsa di studio. Le borse di studio sono gestite dall'ente WSET Awards. I candidati meritevoli sono contattati dal WSET Awards alla fine dell'anno accademico, dopo il confronto delle valutazioni di tutti gli esami.

Le borse di studio a disposizione sono numerose. Per maggiori informazioni, consultare la pagina web dedicata sul sito del WSET wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries.

Si precisa inoltre che le borse di studio non sono intese come finanziamenti a fondo perduto per pagare gli studi. Si tratta di premi per i risultati d'esame.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Un mondo di competenze

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

Edizione 2.1