

Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde WSET® 2. Seviye Yeterlik Programı



ÖZET KİTAPÇIK

Baskı 14.1



www.WSETglobal.com

Wine & Spirit Education Trust
39–45 Bermondsey Street, London SE1 3XF
e-posta: wset@wset.co.uk
internet: www.WSETglobal.com

© Wine & Spirit Education Trust 2014
Issue 14 in English 2014
Issue 14.1 in English 2017 (update with minor amendments)

Turkish translation© Wine & Spirit Education Trust 2014
Issue 14 translated into Turkish 2014
Issue 14.1 translated into Turkish 2017

© Wine & Spirit Education Trust 2014
İngilizce Baskı 14, 2014
İngilizce Baskı 14.1, 2017 (küçük düzeltmelerle güncellenmiştir)

Türkçe çeviri © Wine & Spirit Education Trust 2014
Türkçe çeviri – Baskı 14, 2014
Türkçe çeviri – Baskı 14.1, 2017

Tüm hakları saklıdır. Bu yayının hiç bir parçası ya da tümü, yayıncıların yazılı izni olmaksızın elektronik ya da mekanik yöntemlerle, fotokopi, kayıt veya herhangi bir bilgi kayıt cihazı ile çoğaltılamaz ve aktarılamaz.

KAPAK FOTOĞRAFLARI
Arka Plan: Victoria Clare
Üst: Michael Buriak
Orta: Antony Moss
Alt: The Dalmore Distillery

Çeviri: Özge Eldaş & Ayça Budak
Tasarım: Peter Dolton
Basım: Wayment Print & Publishing Solutions Ltd

İçindekiler

Giriş	3
Wine & Spirit Education Trust Yeterlik Programları	4
WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı'na Giriş	7
WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler Yeterlik Programı Öğeleri	9
WSET 2. Seviye Şarap Tadımına Sistemik Yaklaşım®	19
Örnek Tadım Önerileri	20
Sınav Rehberi	22
Örnek Sınav Soruları	24
Sınav Sistemi	25

Giriş

Bu özet kitapçık, WSET® Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde 2. Seviye Yeterlik Programı hakkında hem adaylar hem de yetkili program sağlayıcılarına yönelik gerekli bilgileri içerir.

Kitapçıkta WSET® Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde 2. Seviye Yeterlik Programı'nın eğitim sonuçlarına ve öğelerine ilişkin detaylı bilgiler yer almaktadır. Program sağlayıcıları eğitim programlarını hazırlarken ve adaylar çalışma planlarını oluştururken bu bilgileri dikkate almalıdır, çünkü program sonunda uygulanacak sınav bunları test etmeye yöneliktir.

Tadım önerileri, sınava ilişkin rehber niteliğindeki bilgiler (ders programındaki bölümlerin ağırlıkları ve örnek sınav soruları) ve sınav sistemi de kitapçıkta bulunabilir.

Wine & Spirit Education Trust Yeterlik Programları

WSET® Awards

WSET® Awards, Wine & Spirit Education Trust'ın Yeterlik Programı Bölümü'dür. Kişilerin alkollü içkiler hakkında daha fazla bilgi sahibi olmasına ve tadım becerilerini geliştirmesine yönelik olarak kaliteli sertifika programları sunuyoruz. Bunun için:

- Uygun program içeriğini belirlemek üzere içki sektörü ile işbirliği yapıyoruz
- Programlarımızı sunacak nitelikte, onaylı program sağlayıcıları ile çalışıyoruz
- Sınavlar düzenliyoruz
- Başarılı adayları yeterlik belgesi ile ödüllendiriyoruz

WSET® tarafından düzenlenen programların geliştirilmesi ve dağıtımı hususunda, sadece Wine&Spirit Education Trust'ın Ödüllendirme Bölümü olan WSET® Awards yetkilidir.

İngiliz hükümeti, **The Office of Qualifications and Examinations Regulation – Ofqual** (Kurs ve Sınav Yönetmeliği Ofisi) adı altında idari bir birim oluşturmuştur.

Bazı WSET kursları aşağıda listelenmiştir.

Tam İsim: WSET® 1. Seviye Şarap Yeterlik Programı

Ofqual numarası 600/1504/4

Açıklama: Bu yeterlik programı, şarap servisinde çalışan sektör profesyonellerine yönelik temel şarap stillerine bir giriş niteliğindedir. Programda, turizm veya perakende sektöründe ilk kez çalışacak kişilere temel ürün bilgisinin yanı sıra saklama ve servis becerileri sağlanması amaçlanmaktadır.

Tam İsim: WSET® 1. Seviye Şarap Servisinde Temel Yeterlik Programı

Açıklama: Bu yeterlik programı, Şarap 1. Seviye Yeterlik Programı bilgi ve becerileri üzerine kuruludur ve bir restoranda bu bilgi ve becerilerin nasıl kullanılabileceğini gösterir. Sommelierler başta olmak üzere turizm veya alkollü içki sektöründe çalışacak ve şarap servisinde temel becerilere ihtiyacı olan kişiler için idealdir.

Tam İsim: WSET® 1. Seviye Yüksek Alkollü İçkilerde Temel Yeterlik Programı

Ofqual numarası 600/1501/9

Açıklama: Bu yeterlik programı, yüksek alkollü içkilerin servisinde veya satışında çalışan sektör profesyonellerine yönelik olarak temel yüksek alkollü içki kategorilerine bir giriş niteliğindedir. Programda, turizm veya alkollü içki sektöründe çalışacak kişilere temel ürün bilgisi sağlanması amaçlanmaktadır.

Tam İsim: WSET® 2. Seviye Yüksek Alkollü İçkilerde Yeterlik Programı

Ofqual numarası 600/1507/X

Açıklama: Bu yeterlik programı, Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler 2. Seviye Yeterlik Programında genel olarak ele alınan yüksek alkollü içki ve likörleri daha detaylı şekilde ele alır. Bu programda tüm yüksek alkollü içki kategorileri, bu içkilerin kullanım alanları ve tadım tekniklerine ilişkin teoriler gözden geçirilir.

Tam İsim: WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde Yeterlik Programı

Ofqual numarası 600/1508/1

Açıklama: Bu yeterlik programında tüm alkollü içki kategorileri ve tadım tekniklerine ilişkin teoriler ele alınır. Daha tecrübesiz kişilere hitap eden bir programdır.

Tam İsim: WSET® 4. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde Diploma

Açıklama: Bu programda, bilgi ve ticari faktörleri uzmanlık düzeyinde birleştirerek, şarap ve yüksek alkollü içkilerin profesyonel şekilde değerlendirilmesi söz konusudur. Diploma programı, Institute of Masters of Wine'a üye olmak isteyen adaylara önerilir.

BS EN ISO 9001:2008



WSET® Awards, alkollü içkilerin ürün bilgisi ve tadım becerilerine yönelik sertifika ve sınav sistemi yönetimi konusunda BS EN ISO 9001:2008 gerekliliklerine uyan bir Kalite Yönetim Sistemi uygulamaktadır.

WSET Yeterlik Programlarına Hazırlık

WSET® yeterlik programları, sadece WSET® Awards tarafından kabul edilen Yetkili Program Sağlayıcıları (YPS) tarafından yürütülebilir. WSET sertifikası almak isteyen öğrenciler bir YPS'ye kayıt olmalıdır. Öğrenci YPS ile iletişim kurar, WSET® Awards tarafından belirlenen kurs programı ile sınav uygulamasının sorumluluğu YPS'ye aittir.

Nasıl tadım yapılacağını öğrenmenin en iyi yolu, YPS'de grup çalışmasına katılmaktır, ancak bazı YPS'ler öğrencilere uzaktan eğitim vererek de sınava hazırlamaktadır.

İngiltere'de ve diğer ülkelerde bulunan Yetkili Program Sağlayıcılarının listesini WSET® web sitesinde bulabilirsiniz: www.WSETglobal.com

YPS olmak için, YPS Yönetim Ekibiyle iletişime geçebilirsiniz: appadmin@wset.co.uk.

Fırsat Eşitliği Politikası

WSET® Awards fırsat eşitliği ilkesini destekler ve tüm adayların adil ve eşit şekilde değerlendirilmesini sağlamakla yükümlüdür. Fırsat eşitliği politikamızın bir kopyası YPS yönetim ekibinden talep edilebilir: appadmin@wset.co.uk.

Müşteri Hizmetleri Bildirisi

Müşterilerin WSET® Awards'tan bekleyebileceği hizmet kalitesi ve kapsamı, Müşteri Hizmetleri Bildirisinde açıklanmıştır. Bu bildirin bir kopyası YPS Yönetim Ekibinden talep edilebilir: appadmin@wset.co.uk.

Alınan hizmetten memnun olunmadığı takdirde, lütfen en kısa zamanda kayıt olduğunuz YPS ile iletişime geçiniz. Eğer sorun çözülmezse, lütfen YPS Yönetim Ekibiyle irtibata geçiniz: appadmin@wset.co.uk.

Burslu Öğrenim Olanakları

1 Ağustos'tan 31 Temmuz'a kadar devam eden her akademik yılda öğrencilere burslu öğrenim olanakları sunulmaktadır. Sınavlarda üstün başarı gösteren adaylar burs almaya hak kazanabilir. Burslu öğrenim olanaklarının idaresi WSET® Awards'a aittir. Her akademik öğrenim yılının sonunda yeterlik programı sınavlarına ilişkin değerlendirmeler tamamlandıktan sonra, WSET® Awards uygun adaylarla iletişime geçecektir.

Öğrencilere sunulan birçok burs olanağı mevcuttur; daha fazla bilgi için lütfen WSET web sitesini ziyaret ediniz: wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries.

Bu burslar mali destekten ziyade öğrencilerin sınav performansını destekleyen olanaklardır.

WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde Yeterlik Programına Giriş

Programın Amaçları

WSET® 2. Seviye Yeterlik programı, şarap ve yüksek alkollü içkilere ilişkin çok az bilgisi olan ya da hiç bilgisi olmayan kişilere yöneliktir. Turizm ve perakende sektörlerinde, müşteri hizmetleri veya satışta çalışan kişiler için gerekli temel ürün bilgisini kapsar. Ayrıca konuya genel olarak ilgi duyan kişilere hitap eder.

Başarılı öğrenciler dünyadaki başlıca şarapların ve yüksek alkollü içkilerin etiketlerini değerlendirebilir ve şarap tadımı ve değerlendirmesine ilişkin prensipleri anlamalarının yanısıra, şarap seçimi ve servisi konusunda önerilerde de bulunabilirler.

Program Yapısı

Programın amaçları doğrultusunda tek bir eğitim sonucu mevcuttur.

Eğitim Sonucu

Şarap türlerini ve stillerini etkileyen faktörleri anlamak; şarapların, köpüren ve fortifiye şarapların özelliklerini belirlemek; şarapların, köpüren ve fortifiye şarapların nasıl seçileceğini, saklanacağını ve servis edileceğini belirtmek; uluslararası yüksek alkollü içkilerin ana üretim yöntemlerini anlamak ve bu içki stillerini belirlemek.

- Öğe 1:** Şarap stilini etkileyen faktörleri anlatmak.
- Öğe 2:** Şarap üretiminde kullanılan ana üzümlerin özelliklerini, dünyanın ana şarap üretim bölgelerinde bu üzümlerden üretilen şarap stillerini ve kalitelerini belirtmek.
- Öğe 3:** Dünyadaki ana şarap üretim ülkelerinde bulunan önemli bölgesel üzüm türlerinden üretilen şarapların stillerini ve kalitelerini ve diğer önemli bölgesel şarapları öğrenmek.
- Öğe 4:** Köpüren şarap üretiminde kullanılan yöntemleri ve bu şarapların dünyadaki ana şarap üretim bölgelerindeki stillerini anlatmak.
- Öğe 5:** Tatlı ve fortifiye şarapların üretiminde kullanılan yöntemleri ve bu şarapların dünyadaki ana şarap üretim bölgelerindeki stillerini anlatmak.
- Öğe 6:** Uluslararası yüksek alkollü içki kategorilerinin üretim yöntemlerini ve prensiplerini anlamak ve başlıca içki stillerini belirtmek.
- Öğe 7:** Şarap seçimi, saklanması ve servisi konusunda süreçleri ve prensipleri öğrenmek.

Kayıt

WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde Yeterlik Programına herhangi bir katılım şartı yoktur. Sınavın yapıldığı ülkede alkollü içki satışına yönelik yasal yaş sınırının altında kalan adayların, kurs kapsamında herhangi bir alkollü içki tadımına katılmasına izin verilmez, ancak bu durum kursu başarıyla tamamlamalarına engel değildir. Aynı şekilde, sağlık veya dini koşullar nedeniyle alkol tadımı yapmak istemeyen öğrenciler de kursa rahatlıkla katılabilir.

Total Qualification Time (TQT - Toplam Kurs Süresi) ve Guided Learning Hours (GLH - Rehberli Eğitim Saatleri)

TQT, yeterlik programında belli bir başarı seviyesine ulaşılması için öğrencinin alması gereken saat bazında yaklaşık toplam kurs süresini belirtirken, GLH ve özel çalışma zamanından oluşur. GLH ise eğitmen gözetimindeki öğrenimi ve gözetimli değerlendirmeleri içerir.

WSET 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkiler Programı için TQT süresi 28 saattir ve 1 saatlik sınav dahil 17 saatlik GLH ile 11 saatlik özel çalışmadan oluşur.

Programlarda Önerilen Planlama

WSET® 3. Seviye Şarap programına katılım için WSET® 2. Seviye Yeterlik veya eşdeğer bilgi düzeyine sahip olunması önerilir.

WSET® 2. Seviye Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde Yeterlik Programı Öğeleri

ÖĞE 1

Şarap stilini etkileyen faktörleri anlatmak.

Değerlendirme Kriterleri

1. Bir asmanın sağlıklı ürün vermesi için gerekli koşulları anlatmak.
2. Yetiştirme çevresinin üzümler üzerindeki etkisini belirtmek.
3. Sağlıklı üzümler yetiştirmek için bağda yapılan çalışmalarını belirtmek.
4. Belirli şarap türlerinin üretim süreçlerini ve bu süreçlerin şarap stilleri üzerindeki etkisini anlatmak.
5. Belirli şarap türleri için olgunlaştırma süreçlerini ve bu süreçlerin şarap stilleri üzerindeki etkisini anlatmak.

UNSURLAR

Unsur 1: Koşullar	
Koşullar	Sıcaklık, güneş ışığı, besleyici mineraller, su

Unsur 2: Yetiştirme Ortamı	
İklim	Sıcak, ılıman, soğuk Hava: rekolte, havanın rekolteye etkisi, şarap stiline etkisi
Hava	Rekolte çeşitliliği
Toprak ve Arazi yapısı	Drenaj, besleyici mineraller, su, arazinin yönü

Unsur 3: Bağ Çalışmaları	
Bağ alanı aktiviteleri	Budama, mahsul alma, zararlılar ve hastalıklar, hasat

Unsur 4: Şarap Üretimi	
Süreçler	Ezme, presleme, fermentasyon, araç tipleri, sıcaklıklar
Stiller	Kırmızı, roze, beyaz

Unsur 5: Olgunlaştırma	
Olgunlaştırma	Araç tipleri, oksijenin etkisi

ÖĞE 2

Şarap üretiminde kullanılan ana üzümlerin özelliklerini, dünyanın ana şarap üretim bölgelerinde bu üzümlerden üretilen şarap stillerini ve kalitelerini belirtmek.

Değerlendirme Kriterleri

1. Şarap üretiminde kullanılan kilit üzüm türlerini anlatmak.
2. İklim koşullarının ve üretim tesislerinin kilit üzüm türlerinden üretilen şarapların stil ve kalitesi üzerindeki etkisini anlatmak.
3. Dünyada kilit üzüm türlerinden şarap üretilen ana şarap üretim ülkelerini ve bölgelerini belirlemek. WSET 2. Seviye Şarap Tadımına Sistemik Yaklaşım® ile bu şarapların stillerini anlatmak.
4. Kilit üzüm türlerinden üretilen şarapların stillerini ve kalitelerini belirtmede kullanılan, bölgesel açıdan önemli etiketleme terimlerini ve diğer terimleri belirlemek.

Unsurlar

Unsur 1: Kilit üzüm türleri	
Beyaz	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling
Siyah	Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz, Grenache/Garnacha

Unsur 2: İklim ve üretim tesisi etkileri	
İklim	Sıcak, ılıman, soğuk
Üretim tesisi (etkisi varsa)	Malolaktik fermentasyon, maya tortusu, meşe, olgunlaştırma

Unsur 3: En önemli ülkeler ve bölgeler		
CHARDONNAY		
Üst kalite	Fransa	Burgundy: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
	ABD	California: Sonoma, Carneros
	Arjantin	Mendoza
	Şili	Casablanca Vadisi
	Avustralya	Yarra Valley, Adelaide Hills, Margaret River
	Yeni Zelanda	Marlborough
	Güney Afrika	Walker Bay
Yüksek hacimli/ucuz	Pays d'Oc, Güney İtalya, California, Arjantin, Central Vadisi (Şili), Güney Doğu Avustralya, Western Cape	
Kupajlar	Chardonnay + Semillon, Chardonnay + yerel üzüm türleri	
SAUVIGNON BLANC		
Üst kalite	Fransa	Loire: Sancerre, Pouilly-Fumé Bordeaux: Bordeaux Blanc
	ABD	California: Napa Vadisi
	Şili	Casablanca Vadisi
	Yeni Zelanda	Marlborough
	Güney Afrika	Elgin, Constantia
Yüksek hacimli/ucuz	Pays d'Oc, Val de Loire, California, Central Vadisi (Şili)	

RIESLING Üst kalite	Fransa Almanya Avusturya Avustralya	Alsace Mosel, Rheingau, Pfalz Clare Vadisi, Eden Vadisi
Yüksek hacimli/ ucuz	Almanya	
PINOT NOIR Üst kalite	Fransa Almanya ABD Şili Avustralya Yeni Zelanda Güney Afrika	Burgundy: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard Pfalz, Baden California: Sonoma, Carneros, Santa Barbara County Oregon Casablanca Vadisi Yarra Vadisi, Mornington Peninsula Marlborough, Central Otago Walker Bay
Yüksek hacimli/ ucuz	Şili	
CABERNET SAUVIGNON VE MERLOT Üst kalite	Fransa ABD Arjantin Şili Avustralya Yeni Zelanda Güney Afrika	Bordeaux: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Émilion, Pomerol, Bordeaux California: Napa Vadisi, Oakville, Rutherford, Alexander Vadisi Mendoza Maipo Vadisi, Colchagua Vadisi, Cachapoal Vadisi Margaret River, Coonawarra Hawke's Bay Stellenbosch
Yüksek hacimli/ ucuz	Pays d'Oc, California, Central Vadisi (Şili), Mendoza, Güney Doğu Avustralya, Western Cape, Kuzey İtalya	
Kupajlar	Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz	
SYRAH/SHIRAZ VE GRENACHE/GARNACHA Üst kalite	Fransa İspanya Avustralya	Kuzey Rhône: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie Güney Rhône: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+isim), Châteauneuf-du-Pape Languedoc-Roussillon: Minervois Rioja, Navarra, Priorat Barossa Vadisi, McLaren Vale, Hunter Vadisi
Yüksek hacimli/ ucuz	Güney Doğu Avustralya, Côtes du Rhône, Languedoc, Pays d'Oc, İspanya	
Kupajlar	Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet, Grenache + yerel üzüm türleri, Shiraz/Syrah + yerel üzüm türleri	

Unsur 4: Stil veya kaliteyi gösteren yaygın etiketleme terimleri	
Fransa	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) Genel: Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Burgundy: Premier Cru, Grand Cru, Bordeaux: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Alsace: Grand Cru
Almanya	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
İspanya	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
ABD	Fumé Blanc
Genel	cuvée, oaked/unoaked(meşeli/meşesiz), barrel/barrique-fermented/ aged(fıçıda olgunlaştırılmış), organik, unfinned/unfiltered (filtrelenmemiş), vieilles vignes/old vines(yaşlı asmalar), rekolte, alkol oranı

Öge 3

Dünyadaki ana şarap üretim ülkelerinde bulunan önemli bölgesel üzüm türlerinden üretilen şarapların stillerini ve kalitelerini ve diğer önemli bölgesel şarapları öğrenmek.

Değerlendirme Kriterleri

1. Dünyadaki başlıca şarap üreten ülkelerde kullanılan önemli bölgesel üzüm türlerini tanımak ve bu üzümlerden üretilen şarapların stillerini ve kalitelerini anlatmak.
2. Dünyadaki başlıca şarap üreten ülkelerde bulunan önemli bölgesel şarapları tanımak ve WSET 2. Seviye Şarap Tadımına Sistemik Yaklaşım® ile bu şarapların stillerini ve kalitelerini anlatmak.
3. Önemli bölgesel şarapların kalitelerini ve stillerini belirten bölgesel açıdan önemli etiketleme terimlerini ve diğer terimleri belirtmek.

Unsurlar

Unsurlar 1 & 2: Önemli bölgesel üzüm türleri ve şaraplar	
FRANSA	
Üzüm türleri	Beyaz: Chenin Blanc, Pinot Gris, Gewurztraminer, Viognier Siyah: Gamay
Şaraplar	Loire: Muscadet, Vouvray Alsace Beaujolais: Beaujolais, Beaujolais Villages, Fleurie
İTALYA	
Üzüm türleri	Beyaz: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio Siyah: Nebbiolo, Barbera, Sangiovese, Montepulciano, Primitivo, Aglianico
Şaraplar	Piemonte: Barolo, Barbaresco, Gavi Veneto: Valpolicella, Soave Tuscany: Chianti, Brunello di Montalcino
İSPANYA	
Üzüm türleri	Beyaz: Albariño Siyah: Tempranillo
Şaraplar	Rías Baixas, Rioja, Ribera del Duero, Catalunya
PORTEKİZ	
Şarap	Douro
ABD	
Üzüm türleri	Siyah: Zinfandel
ARJANTİN	
Üzüm türleri	Beyaz: Torrontés Siyah: Malbec
Şaraplar	Cafayate, Mendoza
ŞİLİ	
Üzüm türü	Siyah: Carmenère
AVUSTRALYA	
Üzüm türleri	Beyaz: Semillon
Şarap	Hunter Vadisi
GÜNEY AFRİKA	
Üzüm türleri	Beyaz: Chenin Blanc Siyah: Pinotage

Unsur 3: Stil veya kaliteyi gösteren yaygın etiketleme terimleri	
Fransa	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), IGP, Vin de Pays (VdP) Genel: Rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux Burgundy: Premier Cru, Grand Cru, Bordeaux: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé Alsace: Grand Cru
Almanya	Qualitätswein, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese
İspanya	DOCa, DO, Vino de la Tierra, tinto, rosado, blanco, seco, Joven, Crianza, Reserva, Gran Reserva
ABD	Fumé Blanc
Genel	cuvée, oaked/unoaked(meşeli/meşesiz), barrel/barrique-fermented/aged(fiçıda olgunlaştırılmış), organik, unfined/unfiltered (filtrelenmemiş), vieilles vignes/old vines(yaşlı asmalar), rekolte, alkol oranı

Öge 4

Köpüren şarap üretiminde kullanılan yöntemleri ve bu şarapların dünyadaki ana şarap üretim bölgelerindeki stillerini anlatmak.

Değerlendirme Kriterleri

1. Köpüren şaraplar için önemli üretim yöntemlerini anlatmak.
2. Köpüren şarap üretiminde en önemli ülkeleri ve bölgeleri, ve varsa önemli üzüm türlerini belirtmek. WSET 2. Seviye Şarap Tadımına Sistemik Yaklaşım® ile bu şarapların stillerini anlatmak.
3. Köpüren şaraplarda stil ve kalite göstergesi olan, bölgesel açıdan önemli terimleri ve diğer etiketleme terimlerini anlatmak.

Unsurlar

Unsur 1: Üretim yöntemleri	
Yöntemler (sek, tatlı)	Şişede fermentasyon yöntemi (geleneksel, transfer), tank yöntemi

Unsur 2: En önemli ülkeler, bölgeler ve üzüm türleri	
ÜLKELER VE BÖLGELER	
Fransa	Champagne, Crémant, Saumur
Almanya	Sekt
İtalya	Asti, Prosecco
İspanya	Cava
Güney Afrika	
California	
Avustralya	
Yeni Zelanda	
ÜZÜM TÜRLERİ	
Üzüm Türleri	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat/Moscato

Unsur 3: Stil veya kaliteye ilişkin yaygın etiketleme terimleri	
Genel	Brut, Rekoltesiz, Rekolte, Geleneksel Yöntem/ Méthode Traditionelle/ Şişede fermente edilmiş, Méthode Cap Classique

Öge 5

Tatlı ve fortifiye şarapların üretiminde kullanılan yöntemleri ve bu şarapların dünyadaki ana şarap üretim bölgelerindeki stillerini anlatmak.

Değerlendirme Kriterleri

1. Tatlı ve fortifiye şaraplar için önemli **üretim yöntemlerini** anlatmak.
2. Tatlı ve fortifiye şarapların üretiminde en önemli ülkeleri ve /bölgeleri, ve varsa önemli üzüm türlerini belirtmek seçmek. WSET 2. Seviye Şarap Tadımına Sistemik Yaklaşım® ile bu şarapların stillerini anlatmak.
3. Tatlı ve fortifiye şaraplarda stil ve kalite göstergesi olan, bölgesel açıdan önemli terimleri ve diğer etiketleme terimlerini anlatmak.

Unsurlar

Unsur 1: Üretim yöntemleri	
TATLI ŞARAPLAR	
Yöntemler	Maya filtresi, fermente edilmemiş şıranın eklenmesi, kurutulmuş üzümler, asil küf, donmuş üzümler
FORTİFİYE ŞARAPLAR	
Sherry	Fermentasyondan sonra fortifiye etmek, olgunlaştırmak
Port, VdNs	Fermentasyonu durdurmak için fortifiye etmek, olgunlaştırmak

Unsur 2: En önemli ülkeler, bölgeler ve üzüm türleri	
ÜLKELER VE BÖLGELER	
Fransa	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Almanya	
İtalya	
İspanya	Sherry
Portekiz	Port
Macaristan	Tokaj
ÜZÜM TÜRLERİ	
Üzümler	Sémillon, Muscat, Riesling

Unsur 3: Stile veya kaliteye ilişkin yaygın etiketleme terimleri	
Almanya	Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
İtalya	Recioto
İspanya	Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso), PX
Portekiz	Port (Ruby, LBV, Vintage, Tawny)
Genel	Botrytis/asil küf

Öge 6

Uluslararası yüksek alkollü içki kategorilerinin üretim yöntemlerini ve prensiplerini anlamak ve başlıca içki stillerini belirtmek.

Değerlendirme Kriterleri

1. Yüksek alkollü içkilerin üretiminde kullanılan prensipleri ve yöntemleri anlatmak.
2. Uluslararası yüksek alkollü içki kategorileri için üretim yöntemlerini ve içki stillerini anlatmak.
3. Yüksek alkollü içkilerde stil ve kalite göstergesi olan, bölgesel açıdan önemli terimleri ve diğer etiketleme terimlerini anlatmak.

Unsurlar

Unsur 1: Prensipler ve yöntemler	
Damıtım prensipleri	Alkollü sıvıyı ısıtmak, buharlaşma (etanol ve suyun farklı kaynama noktaları olması), yoğunlaştırma
İmbik türleri	Klasik imbic (parti parti damıtım), kontinü imbic (sürekli damıtım)
Damıtım sonrası	Olgunlaştırma, renklendirme, filtreleme, alkol oranının ayarlanması

Unsur 2: Başlıca yüksek alkollü içki kategorileri	
BRENDİ	
Baz madde	Üzümler
Üretim	Fermentasyon, damıtım, meşede olgunlaştırma
VİSKİ	
Baz madde	Tahıllar (arpa, çavdar, mısır)
Üretim	Dönüşüm, Fermentasyon, damıtım, meşede olgunlaştırma
ROM	
Baz madde	Şeker kamışı (melas)
Üretim	Fermentasyon, damıtım, meşede olgunlaştırma (tercihe bağlı)
TEKİLA	
Baz madde	Agav
Üretim	Dönüşüm, Fermentasyon, damıtım, meşede olgunlaştırma (tercihe bağlı)
VOTKA	
Baz madde	Herhangi biri
Üretim	Fermentasyon, damıtım, karbon filtreleme (tercihe bağlı)
AROMALI VOTKA/ CİN/LİKÖRLER	
Malzemeler	Sade içkiden veya aromalı, botanikler, özütler, renklendirme, şeker
Tatlandırma yöntemleri	Maserasyon, yeniden damıtım, özütler

Unsur 3: Stile veya kaliteye ilişkin yaygın etiketleme terimleri	
Votka	(Aromalar)
Cin	Damıtılmış, London Dry
Brendi	Cognac, Armagnac, VS, VSOP, XO, Napoléon
Viski	Single Malt İskoç Viskisi, Blend İskoç Viskisi Irish Bourbon, Tennessee
Rom	White (Beyaz), golden (altın), dark (koyu), spiced (baharatlı)
Tekila	Silver/Blanco, Gold/Joven/Oro, Reposado, Añejo

Öğe 7

Şarap seçimi, saklanması ve servisi konusunda süreçleri ve prensipleri öğrenmek.

Değerlendirme Kriterleri

1. Şarap için doğru saklama, seçim ve servis koşullarını anlatmak.
2. Şaraplarda görülen yaygın hataları belirtmek.
3. Yemek-şarap eşleştirmelerinde önemli unsurları anlatmak.
4. Şarap ve yüksek alkollü içkilerin tüketiminde sağlığa, güvenliğe ve toplumsal konulara dair görüş belirtmek.

Unsurlar

Unsur 1: Saklama ve servis	
Saklama	İdeal koşullar, yanlış saklama koşullarının etkileri
Şarap seçim kriterleri	Şarap stili, kalitesi, kişisel tercihler, fiyat, durum
Servis	Servis sırası, servis sıcaklıkları, şişeyi açma ve karafa alma, kadeh ve diğer ekipmanlar

Unsur 2: Yaygın hatalar	
Hatalar	Hatalı mantar, okside şarap, hatalı şarap

Unsur 3: Yemek ve Şarap Uyumu İlkeleri	
Şarap faktörleri	Tatlılık, asidite, tanen/meşe, zenginlik, meyvensilik, alkol oranı
Yemek faktörleri	Tatlılık, asidite, umami, tuzluluk, acılık, acı biber, yağlılık ve aroma yoğunluğu

Unsur 4: Sağlık, güvenlik ve toplumsal konular	
Sosyal sorumluluk	Alkolün güvenli şekilde tüketimi

WSET 2. Seviye Şarap Tadımına Sistemik Yaklaşım®

WSET 2. Seviye Tadım Sistemik Yaklaşım®	
GÖRÜNÜŞ	
Berraklık	temiz – bulanık
Yoğunluk	açık – orta – koyu
Renk	<i>Beyaz:</i> limon – altın – kehribar <i>Roze:</i> pembe – somon – turuncu <i>Kırmızı:</i> mor – yakut – kiremit – kahvemsi
BURUN	
Durum	temiz - hatalı
Yoğunluk	hafif – orta – güçlü
Aroma karakteri	<i>örn.</i> , meyve, çiçek, baharat, otsu, meşe, diğer
DAMAK	
Tatlılık	sek – hafif sek – orta – tatlı
Asidite	düşük – orta – yüksek
Tanen	düşük – orta – yüksek
Gövde	hafif – orta – tam
Aroma karakteri	<i>örn.</i> , meyve, çiçek, baharat, otsu, meşe, diğer
Bitiş or Uzunluk?	kısa – orta – uzun
DEĞERLENDİRME	
Kalite	hatalı – zayıf – kabul edilebilir – iyi – çok iyi – mükemmel

Örnek Tadım Önerileri

Öğrencilerin program kapsamında aşağıdaki örnekleri denemeleri önerilir.

Tadım Teknikleri
Herhangi bir ucuz İtalyan Pinot Grigio Herhangi bir Gewurztraminer Herhangi bir meşeli, aromasız beyaz (örn., beyaz Rioja Crianza) Ucuz meyveli bir Valpolicella Barolo Asil küflü herhangi bir tatlı şarap (örn., Tokaji, Beerenauslese)
Üzüm yetiştiriciliği ve şarap üretimi
Vouvray Dömi-sek Meşeli Güney Afrika Chenin Herhangi bir sek roze şarap (örn., Navarra Rosado) California Beyaz Zinfandel Beaujolais veya Beaujolais Villages Üst kalite meşede olgunlaşmış California Zinfandel
Başlıca üzüm türleri
Chardonnay Chablis Premier Cru Côte d'Or Commune veya Premier Cru Herhangi bir ucuz, yüksek hacimli Yeni Dünya Chardonnay şarabı Herhangi bir üst kalite Yeni Dünya Chardonnay şarabı
Sauvignon Blanc Sancerre veya Pouilly-Fumé Yeni Zelanda Sauvignon Blanc
Riesling Üst kalite German Kabinett veya Spätlese (örn., Einzellage) Clare Vadisi veya Eden Vadisi Riesling
Pinot Noir Côte d'Or Commune veya Premier Cru Herhangi bir üst kalite Yeni Dünya Pinot Noir şarabı
Cabernet Sauvignon ve Merlot Herhangi bir ucuz, yüksek hacimli meyveli Merlot Saint-Émilion Grand Cru Grand Cru Classé (örn., Haut-Médoc/Pauillac/Margaux) Herhangi bir üst kalite Yeni Dünya Cabernet Sauvignon şarabı
Shiraz ve Grenache Côtes du Rhône veya Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Kuzey Rhône Syrah Üst kalite Barossa Shiraz

Önemli bölgesel üzüm türleri ve şaraplar
Genel Viognier
İtalya Chianti Classico veya Chianti Classico Reserva Soave veya Gavi
İspanya Ucuz İspanyol kırmızı şarabı (örn., Rioja Joven) Rioja Reserva veya Gran Reserva Rías Baixas Albariño
Arjantin ve Şili Üst kalite Arjantin Malbec veya Şili Carmenère Arjantin Torrontés
Güney Afrika Üst kalite Güney Afrika Pinotage
Köpüren şaraplar
NV Champagne Cava Prosecco veya Asti Şişede fermente edilmiş herhangi bir Yeni Dünya köpüren şarabı
Tatlı ve fortifiye şaraplar
Sauternes Asil küflü olmayan herhangi bir tatlı şarap (örn., Vin Doux Naturel) LBV Port Fino Sherry
Yüksek alkollü içkiler
Sade beyaz Rom veya Votka London Dry Cin Konyak VSOP İskoç Viskisi

Sınav Rehberi

Sınav Yönetimi

Sınavlar WSET® Yetkili Program Sağlayıcıları (YPS) tarafından yapılır. YPS, uygulama el kitabındaki kriterlere uymakla yükümlüdür.

Değerlendirme Yöntemi

WSET® 2. Seviye Yeterlik Programı, WSET® Awards tarafından kitap kapalı şekilde gerçekleştirilen ve çoktan seçmeli 50 sorudan oluşan, bir saat süren bir sınav ile değerlendirilir.

Tüm sınav soruları yayınlanmış eğitim sonuçlarına ve öğelere dayalıdır. Bu soruları doğru yanıtlamak için gerekli bilgiler önerilen ders kitaplarında yer almaktadır.

Bir adayın programı tamamlaması için sınavda en az %55 oranında başarı sağlaması gerekir. WSET® Awards herhangi bir muafiyet durumuna dayalı olarak yeterlik belgesi vermez. Tüm değerlendirme kriterlerinin yerine getirilmesi gerekir.

WSET® Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde 2. Seviye Yeterlik Programı Sınavı

2. Seviye Yeterlik Programı sınavı çoktan seçmeli 50 sorudan oluşur. Her sorunun bir doğru cevabı vardır ve cevap anahtarı bilgisayarda taranır. Sınav gözetmeni tarafından cevap anahtarına ilişkin gerekli bilgiler sınav gününde verilecektir. Her çoktan seçmeli soru bir puan değerindedir ve yanlış cevaplar doğru cevapları götürmez.

Tüm WSET® Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde 2. Seviye Yeterlik Programı sınav kağıtları, ders programında belirtilen bölüm ağırlıklarına göre düzenlenir. Soruların dağılımı aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Öge	Soru Adedi
1. Şarap stilini etkileyen faktörleri anlatmak.	6
2. Şarap üretiminde kullanılan ana üzümün özelliklerini, dünyanın ana şarap üretim bölgelerinde bu üzümlerden üretilen şarap stillerini ve kalitelerini belirtmek.	19
3. Dünyadaki ana şarap üretim ülkelerinde bulunan önemli bölgesel üzüm türlerinden üretilen şarapların stillerini ve kalitelerini ve diğer önemli bölgesel şarapları öğrenmek.	10
4. Köpüren şarap üretiminde kullanılan yöntemleri ve bu şarapların dünyadaki ana şarap üretim bölgelerindeki stillerini anlatmak.	4
5. Tatlı ve fortifiye şarapların üretiminde kullanılan yöntemleri ve bu şarapların dünyadaki ana şarap üretim bölgelerindeki stillerini anlatmak.	4
6. Uluslararası yüksek alkollü içki kategorilerinin üretim yöntemlerini ve prensiplerini anlamak ve başlıca içki stillerini belirtmek.	4
7. Şarap seçimi, saklanması ve servisi konusunda süreçleri ve prensipleri öğrenmek.	3
Total questions	50

Sınav Sonuçlarının Duyurusu

Sınav sonuçları WSET® Awards tarafından aşağıdaki Şekilde duyurulur:

- WSET® Awards, YPS'na tđm adayların sonuçlarını içeren bir liste gđnderecek ve YPS adaylara sınav sonuçlarını bildirecektir. Sonuçlar sınavlar tamamlandıktan 2 hafta sonra ilgili YPS'na iletilir.
- WSET® Awards adayların sertifikalarını ilgili YPS'na gđnderecektir. Bu belgelerin adaylara ulaŐtırılması YPS'nın sorumluluğundadır.

Örnek Sınav Soruları

Wine & Spirit Education Trust geçmişte yapılan WSET® Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde 2. Seviye Yeterlik Programı sınavlarını yayınlamaz. Öğrencilerin sınav hakkında fikir sahibi olması için burada benzer sorulara yer verilmiştir. Bu soruların cevapları sayfa sonunda bulunmaktadır. Sınav, bu sorulara benzer 50 sorudan oluşmaktadır.

1. Beyaz şaraplar kırmızı şaraplara göre hangi sıcaklıkta fermente edilir?
 - a) Daha yüksek veya düşük sıcaklıkta
 - b) Aynı sıcaklıkta
 - c) Daha yüksek sıcaklıkta
 - d) Daha düşük sıcaklıkta
2. Aşağıdaki üzüm türlerinden hangisi hem Almanya hem de Avusturya'da üst kalite beyaz şarapların üretiminde kullanılır?
 - a) Merlot
 - b) Semillon
 - c) Shiraz
 - d) Riesling
3. Pinotage aşağıdaki şarapların hangisinde kullanılan bir üzüm türüdür?
 - a) Güney Afrika kırmızı şarapları
 - b) Portekiz fortifiye şarapları
 - c) Avustralya beyaz şarapları
 - d) California roze şarapları
4. Aşağıdaki terimlerden hangisi şarabın bir süre meşede olgunlaştırıldığını gösterir?
 - a) Chenin Blanc
 - b) Classico
 - c) Côtes du Rhône
 - d) Crianza
5. Tawny port için aşağıdakilerden hangisi doğrudur?
 - a) Altın rengi, mayamsı aromalara sahip
 - b) Yüksek tanenli ve yüksek asitli
 - c) Tatlı, fındıksı aromalara sahip
 - d) Stil olarak köpüren ve sek

Cevap Anahtarı

1d, 2d, 3a, 4d, 5c.

Sınav Sistemi

1 Kayıt Koşulları

1.1 Uygunluk

1.1.1 Sınava başvuran adaylar, sınavın yapıldığı ülkede alkollü içki alımına yönelik yasal yaş sınırının üzerinde olmalıdır. Ayrıca ya da sınava tanınmış bir tam zamanlı eğitim programının parçası olarak katılıyor olmak veya ebeveynlerinin iznini almış olmak da önemlidir.

1.1.2 WSET® Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde 2. Seviye Yeterlik Programına katılım için diğer sertifika programlarıyla çakışan herhangi bir gereklilik veya sınırlama bulunmamaktadır.

1.1.3 Sınavın yapıldığı ülkede alkollü içki satışına yönelik yasal yaş sınırının altında kalan adayların, kurs kapsamında herhangi bir alkollü içki tadımına katılmasına izin verilmez, ancak bu durum kursu başarıyla tamamlamalarına engel değildir. Benzer şekilde, sağlık nedenleriyle, dini nedenlerle veya diğer nedenlerle alkol tadımı yapmak istemeyen adaylar için, bu durum programı başarıyla tamamlamalarına engel değildir.

1.2 Program Öncesi Çalışma Önerileri

1.2.1 Adayların alkollü içkilere ilişkin bilgi sahibi olması gerekli değildir.

1.2.2 Sınav için gerekli okur-yazarlık ve sayısal beceri düzeyi aşağıdaki şekildedir:

Okur-yazarlık: İngiltere 2. seviye temel becerilerde ulusal standartlar veya eşdeğeri.

Sayısal beceri düzeyi: İngiltere 2. seviye temel becerilerde ulusal standartlar veya eşdeğeri.

2.2.Sınav Biçimi ve Sonuçlar

2.1 WSET® Şarap ve Yüksek Alkollü İçkilerde 2. Seviye Yeterlik Programı, kitap kapalı şekilde gerçekleştirilen, her biri bir puan değerinde çoktan seçmeli 50 sorudan oluşan ve 60 dakika süren bir sınav ile değerlendirilir.

2.2 Adaylar için sonuçlar, sınav kağıtlarının değerlendirilmesinin ardından iki hafta içinde YPS'ye gönderilir.

2.3 Sonuçlar aşağıdaki şekilde notlandırılır:

Not%85 veya üzeri	Üstün başarı
Not %70 ve 84% arası	Başarılı
Not %55 ve 69% arası	Geçer
Not%45 ve 54% arası	Başarısız
Not % 44ve aşağısı	Çok başarısız

3.3.Kabul edilebilir Uyarlamalar

3.1 Özel durumları bağımsız yazılı değerlendirmeye desteklenen adayların, bu durumlarını kayıt sırasında YPS'deki sınav yetkilisine bildirmeleri gerekir. Sınav yetkilileri ve adaylar, WSET® Awards'tan konuyla ilgili daha fazla bilgi edinebilir.

3.2 WSET® Awards'ın politikası gereği, özel durumdaki adayların sınavlarda herhangi bir dezavantaj yaşamaması gerekir. Öğrenciler kayıt esnasında YPS'nı bilgilendirmekle yükümlüdür.

4 Sınava Yeniden Girmek

4.1 Başarılı olamayan adaylar sınava tekrar girebilir. Sınava giriş sayısında herhangi bir kısıtlama söz konusu değildir.

4.2 Sınavı geçen adayların, sınava tekrar girerek notlarını yükseltmesine izin verilmez.

5 Sınav Koşulları ve Uygulamaları

5.1 Adayların kayıt olmadan önce aşağıdaki sınav koşullarını kabul etmesi gerekir:

- Tüm adaylar sınav başlangıcında fotoğraflı kimliklerini göstermek zorundadır.
- Sınav bir saatlik süre içinde tamamlanmalıdır.
- Sınav soru kağıdı veya cevap kağıdı dışında herhangi bir kağıda işaretleme yapılmamalıdır.
- Gözetmen sınavı başlattıktan sonra adaylar sınıftan çıkana kadar veya gözetmen sınavın bittiğini belirtene dek adaylar arasında herhangi bir iletişime izin verilmez.
- Sınav sırasında adayların yanında sadece şunlar bulunabilir; tükenmez kalem, kurşun kalem, su, içinde sadece kişisel eşyalar bulunan küçük bir el çantası veya sırt çantası.
- Adayların sınav odasının veya sınav dökümanlarının fotoğrafını çekmesi yasaktır..
- Herhangi bir elektronik araç kullanımı yasaktır.
- Herhangi bir sözlük kullanımı yasaktır.
- 'Sesli' saat alarmlarının kullanımı yasaktır.
- Adaylar sınavın ilk 15 dakikası boyunca sınav odasından ayrılamaz.
- Sınava geç kalan adaylar, sınav odasından ayrılmış başka bir aday olması halinde sınava alınmaz.
- Sınava geç kalan adaylar, gözetmenin uygun görmesi ve diğer adaylara rahatsızlık verilmemesi kaydıyla sınava alınabilir. Sınav saatinden 30 dakika sonra gelen adayların sınava girmesine izin verilmez.
- Adaylar sınav başladıktan sonra gözetmen kendilerine eşlik etmeden sınıftan ayrılamaz ve sınıfa geri dönemez.
- Sınavı erken tamamlayan adaylar sınavın son 10 dakikası dışında diğer adayları rahatsız etmemek kaydıyla odadan çıkabilir. Odaya tekrar girişe izin verilmez.
- Sınav gözetmenlerinin sınav sorularını yorumlaması veya herhangi bir fikir beyan etmesi yasaktır.
- Uygunsuz hareketlerde bulunduğu şüphelenilen adaylar derhal sınav odasından çıkartılır ve sınav kağıtları, geçerlilikleri ve gelecekte yasaklı olma durumları değerlendirilmek üzere Değerlendirme Kuruluna iletilir.
- Sınav soru kağıtları sınav merkezinin dışına çıkartılamaz, cevap anahtarıyla beraber sınav kağıtlarını teslim etmeyen adayların uygunsuz hareketlerden suçlu olduğu varsayılacaktır.
- Adayların sınav içeriğini başkalarına göstermesi veya herhangi bir yerde paylaşması yasaktır.

5.2 Adaylar, sınav gözetmeninin talimatlarına uymakla yükümlüdür. Bu şekilde davranmayan adayların sınavları geçersiz sayılabilir.

5.3 Değerlendirmeye alınan sınav kağıtları WSET® Awards'a aittir ve adaylara geri verilmez.

6 Sınava İlişkin Sorular

6.1 Sınav hakkında geribildirim almak isteyen veya soruları olan öğrenciler YPS ile iletişime geçerek geribildirim formu talebinde bulunmalıdır. İlgili form ücretiyle birlikte sınav tarihinden sonra 6 hafta içerisinde WSET® Awards'a iletilmelidir. Daha sonraki dönemlerde iletilen talepler dikkate alınmayacaktır. Gerekli geribildirim ve değerlendirmeler, form WSET® Awards'a ulaştıktan sonra 1-2 hafta içerisinde açıklanacaktır.

6.2 Sınav sonucunun değerlendirmesinden hoşnut olmayan öğrenciler YPS ile iletişime geçerek Sınav Yeniden Değerlendirme Başvuru Formu talep etmelidir. İlgili form, değerlendirme başvurusu iletdikten sonra 10 iş günü içerisinde WSET® Awards'a ulaştırılmalıdır. Daha sonraki dönemlerde iletilen talepler değerlendirilmeye alınmayacaktır. Gerekli değerlendirme, başvuru formu WSET® Awards'a ulaştıktan sonra 1-2 hafta içerisinde açıklanacaktır.

7 Öğrenci Memnuniyeti

7.1 YPS'den aldığı hizmet kalitesinden memnun olmayan veya yönetim, ücret veya sınavlar konusunda gerekli standartlara uygun davranılmadığını düşünen her öğrenci, bu durumu öncelikle YPS ile görüşmelidir. Olumlu bir sonuç alınamazsa, öğrencilerin YPS yönetim ekibiyle iletişime geçmeleri gerekmektedir, e-posta: appadmin@wset.co.uk. Tüm şikayetler gizlilikle değerlendirilecektir, ancak WSET® Awards anonim şikayetleri değerlendirmeye almaz.

8 WSET® Awards Düzenlemeleri

8.1 WSET® Awards, uygun gördüğü takdirde bu düzenlemeleri değiştirme hakkını saklı tutar

WSET® şarap ve yüksek alkollü içki eğitimleri ve yeterlik programlarının tanıtımına verdikleri destekten ötürü aşağıdaki **KURUMSAL SPONSORLARA** teşekkür eder:



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

Tel: +44 (0)20 7089 3800
Faks: +44 (0)20 7089 3847
E-posta: wset@wset.co.uk
Internet: www.WSETglobal.com

for the facts
drinkaware.co.uk