



WSET

와인과 증류주
교육 기관

WSET® 1 단계
와인 수여 과정

과정 설명서



WSET

와인과 증류주
교육 기관

과정 설명서 (*Specification*)

WSET® 1 단계
와인 수여 과정

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

© Wine & Spirit Education Trust 2018
Issue 1, 2018

Korean translation © Wine & Spirit Education Trust 2018
Issue 1 translated into Korean 2018

© Wine & Spirit Education Trust 2018
영문판 1권, 2018

한글 번역판 © Wine & Spirit Education Trust 2018
1권 한글 번역판 2018

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 전재될 수 없습니다.

번역: 이정화(Jounghwa Yi)
교열: 구계원(Kelly Ku)
기술 교정: 배미숙(Misuk Bae) DipWSET
디자인: Paul Barrett

목차

서문	1
1 WSET 1단계 와인 수여 과정: 개요	2
2 WSET 1단계 와인 수여 과정: 학습 성과	3
3 추천 시음 샘플	6
4 시험 가이드	7
5 시험 문제 예시	8
6 시험 규정	9
7 WSET 수여 자격 과정	12
8 WSET Awards (인증위원회)	13

서문

본 과정 설명서는 수강생 및 Approved Programme Providers (APPs, 공인 교육과정 제공기관)을 위한 WSET 1단계 와인 수여 과정의 필요 정보를 담고 있다.

과정 설명서 본문은 WSET 1단계 와인 수여 과정의 학습 성과에 대해 상세히 설명한다. 인증 시험은 특히 학습 성과 평가를 위해 구성되므로 APPs (공인 교육과정 제공기관)은 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 (인증위원회)에 관한 정보를 제공한다.

1

WSET 1단계 와인 수여 과정: 개요

자격 과정 목표

WSET 1단계 와인 수여 과정은 와인에 관한 사전 지식이 거의 없거나 전무한 이들을 대상으로 한다. 와인에 관해 간단하지만 탄탄한 개요를 제공하도록 구성되었다. 본 과정은 소매 및 접객 업종에서 포괄적인 식음료의 일부로 와인을 다루는 경우 등, 와인의 주요 종류 및 스타일에 대한 기본적인 친밀도를 필요로 하는 이들에게 도움이 될 것이다.

본 자격 과정을 성공적으로 이수한 응시자는 포도 재배와 양조의 핵심 단계를 이해하고, 와인의 주요 종류와 스타일을 열거하며, 주요 포도 품종으로 만든 와인 및 기타 와인의 특징을 기술하고, 와인 보관과 서비스 관련 핵심 원리를 이해할 수 있다. 결과적으로 와인 서비스를 할 때 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	포도 재배 및 양조의 주요 단계를 이해한다.
학습 성과 2	주요 포도 품종으로 생산한 와인과 기타 와인의 종류, 특성, 스타일을 이해한다.
학습 성과 3	와인의 보관 및 서비스와 관련된 주요 원칙 및 관행을 이해한다.

등록

WSET 1단계 와인 수여 과정 등록 자격의 제한은 없다. 시험이 시행되는 해당 국가의 알코올 소매 구입 가능 법적 최소 연령 이하인 응시자나, 건강 또는 종교상의 이유로 알코올 시음을 원치 않는 수강생의 경우, 교육 과정의 일부에 해당되는 알코올 시음이 허용되지 않으나, 이 자격증을 수료하는데 장애가 되지는 않는다.

Total Qualification Time (TQT, 총 학습 시간) 및 Guided Learning Hours (GLH, 지도 학습 시간)

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

1단계 와인 수여 과정의 TQT는 6시간으로, 모두 GLH이며 45분의 평가(시험) 시간이 포함된다.

권장 후행 학습 과정

WSET 1단계 와인 수여 과정 또는 이에 상응하는 경험이, WSET 2단계 와인과 증류주 수여 과정 입학에 대해 권장된다.

2

WSET 1단계 와인 수여 과정: 학습 성과

학습 성과 1

포도 재배 및 양조의 주요 단계를 이해한다.

평가 기준

- 1 포도의 주요 구성 요소와 각 요소가 무엇으로 구성되어 있는지 기술한다.
- 2 포도 재배의 연간 주기의 핵심 단계와 포도의 숙성 중 변화를 이해한다.
- 3 다양한 포도 재배 기후를 서술, 정의하고, 기후가 포도의 특징에 어떠한 영향을 미칠 수 있는지 서술한다.
- 4 알코올 발효 요건과 알코올 발효의 결과물을 서술한다.
- 5 일반(스틸) 와인, 레드 와인, 로제 와인 생산의 핵심 단계 이름과 순서를 정확히 서술한다.

범주 1: 포도의 구성 요소

포도의 구성 요소	껍질 - 색, 탄닌 과육 - 수분, 당분, 산
-----------	------------------------------

범주 2: 포도 재배

포도 재배 연간 주기의 핵심 단계	개화, 포도의 숙성
-----------------------	------------

범주 3: 기후

기후의 영향	서늘한 기후, 따뜻한 기후
--------	----------------

범주 4: 알코올 발효

알코올 발효 요건	당분, 효모
알코올 발효 결과물	알코올, 이산화탄소

범주 5: 일반(스틸) 화이트, 레드, 로제 와인 생산

화이트 와인 생산	포도 - 청포도 단계 - 으깨기, 압착, 발효, 숙성, 병입
레드 와인 생산	포도 - 적포도 단계 - 으깨기, 발효, 빼내기, 압착, 숙성, 병입
로제 와인 생산	포도 - 적포도 단계 - 으깨기, 발효, 빼내기, 숙성, 병입

학습 성과 2

주요 포도 품종으로 생산한 와인과 기타 와인의 종류, 특성, 스타일을 이해한다.

평가 기준

- 1 와인의 종류 및 와인의 스타일에 영향을 미치는 특징을 열거, 정의한다.
- 2 주요 포도 품종을 열거하고, 품종 별 와인의 특징 및 스타일을 서술한다.
- 3 주요 포도 품종으로 만든 와인의 구체적인 예를 포도 품종, 와인의 종류, 특징, 스타일과 연계하여 정의한다.
- 4 기타 와인의 예를 와인의 종류, 특징, 스타일과 연계하여 정의한다.

범주 1: 주요 와인 종류 및 스타일	
와인의 종류	일반(스틸), 스파클링, 주정 강화
와인의 특징	색 - 화이트, 레드, 로제 두드러진 구조적 특징 - 당도, 산도, 탄닌, 알코올, 바디 전형적인 향과 풍미 - 과일, 오크, 기타
와인 스타일	위 특징의 결합

범주 2: 주요 포도 품종	
청포도 품종	샤르도네(Chardonnay), 소비뇽 블랑(Sauvignon Blanc), 피노 그리지오(Pinot Grigio), 리슬링(Riesling)
적포도 품종	카베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon), 메를로(Merlot), 피노 누아(Pinot Noir), 시라/쉬라즈(Syrah/Shiraz)

범주 3: 주요 포도 품종으로 생산된 와인의 예	
화이트 와인	상세르(Sancerre), 샤블리(Chablis), 버건디(Burgundy)(화이트 와인)
레드 와인	버건디(Burgundy)(레드 와인), 보르도(Bordeaux)
스파클링 와인	샴페인(Champagne)

범주 4: 기타 와인의 예	
화이트 와인	소테른(Sauternes)
로제 와인	화이트 진판델(White Zinfandel)
레드 와인	보졸레(Beaujolais), 코트 뒤 론(Côtes du Rhône), 키안티(Chianti), 리오하(Rioja), 샤토뇌프-뒤-파프(Châteauneuf-du-Pape)
스파클링 와인	프로세코(Prosecco), 카바(Cava)
주정 강화 와인	셰리(Sherry), 포트(Port)

학습 성과 3

와인의 보관 및 서비스와 관련된 주요 원칙 및 관행을 이해한다.

평가 기준

- 1 이상적인 와인 저장 및 보관 조건을 서술, 정의한다.
- 2 주요 와인 종류 및 스타일 별 권장 서비스 온도를 서술한다.
- 3 정확한 와인 개봉 및 서비스 절차를 기술한다.
- 4 주된 음식과 와인의 상호 작용을 서술하고, 와인에 전형적으로 미치는 영향을 이해한다.

범주 1: 와인 보관	
이상적인 보관 조건	온도, 빛, 병의 위치
와인의 저장	진공법, 덮개법

범주 2: 서비스 온도	
화이트 와인과 로제 와인	스파클링 와인 - 아주 차게 스위트 와인 - 아주 차게 가벼운 바디와 중간 바디 화이트 및 로제 와인 - 차게 무거운 바디 화이트 - 약간 차게
레드 와인	중간 바디와 무거운 바디 레드 와인 - 실온 가벼운 바디 레드 와인 - 약간 차게

범주 3: 와인 서비스	
개봉	일반(스틸) 와인, 스파클링 와인
와인 서비스	와인 잔, 와인의 외관 및 향 확인

범주 4: 음식과 와인의 주요 상호 작용	
와인에 영향을 미치는 음식의 요소	단맛, 감칠맛, 짠맛, 산미, 풍미의 강도, 지방, 고추류 열감
음식의 영향을 받는 와인의 요소	당도, 산도, 쓴맛(탄닌, 오크), 과일 풍미, 알코올

3

추천 시음 샘플

수강생은 본 과정을 통해 다음 와인 샘플을 시음할 것을 권장한다. 모든 샘플은 각 포도 품종과 스타일을 보여주는 기준이다.

두드러진 대조적 특징을 보여주는 주요 포도 품종으로 생산된 최소 3종의 레드 와인과 2종의 화이트 와인을 시음한다.

학습 성과 2에서 기술된 최소 1종의 스위트 와인 또는 1종의 로제 와인을 시음한다.

다음 와인 예 목록을 참고하라.

- 가벼운 바디 또는 중간 바디의 산도가 높고, 오크 숙성하지 않은 소비뇽 블랑
- 무거운 바디, 중간 산도의 오크 숙성한 샤르도네
- 가벼운 바디, 오크 숙성하지 않은 피노 누아
- 중간 바디의 오크 숙성한 메를로
- 무거운 바디의 오크 숙성을 강하게 한 카베르네 소비뇽
- 소테른

WSET 1단계 와인 시음의 체계적인 접근법®

외관	
색	화이트 - 레드 - 로제
후각	
향 특성	예: 과일 향, 오크 향, 기타
미각	
두드러진 구조적 특성	당도, 산도, 탄닌, 알코올, 바디
풍미 특성	예: 과일 풍미, 오크 풍미, 기타

© Wine & Spirit Education Trust 2018

WSET 1단계 와인 시음의 체계적인 접근법® 은 규정 및 조건에 따라 WSET의 사전 서면 동의가 있는 경우에만 복제가 가능합니다. 더 자세한 정보는 wset@wsetglobal.com으로 문의하세요.

4

시험 가이드

시험 관리

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

평가 방식

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

모든 시험 문제는 공시된 학습 성과를 기준으로 해서 출제되며, 추천된 학습 자료는 시험 문제를 답변하는데 필요한 정보를 담고있다.

지원자는 최소 70% 이상의 점수를 취득해야 합격으로 인정된다.

WSET 1단계 와인 수여 과정 시험

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

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

학습 성과	객관식 문항 (문항 당 1점)
1	6
2	18
3	6
	30점

결과 발표

시험 결과는 WSET Awards (인증위원회)에서 다음과 같이 발행한다.

- WSET Awards는 모든 지원자의 전산 점수 목록을 해당 APP에 발행하여 APP에서 각 지원자에게 결과를 통보할 수 있도록 한다. 점수 목록은 WSET Awards가 완료한 시험 답안지를 수령한 날로부터 2주 내에 발행된다.
- WSET Awards는 지원자 발송 서신 및 자격 인증서를 APPs에 발행하며, APPs들은 이 인증서를 각 지원자에 전달할 책임을 진다.

5

시험 문제 예시

Wine & Spirit Education Trust (와인과 증류주 교육 기관)는 WSET 1단계 와인 수여 과정의 과거 시험지를 공개하지 않는다. 시험 출제 예상 문제에 대한 지원자의 이해를 돕기 위해 5장에서는 5개의 예상 시험 문제를 제시한다. 시험은 이 문제와 유사한 30개 문항으로 구성된다.

1 다음 포도 품종 중 레드 와인 생산에 이용되는 품종은?

- a. 카베르네 소비뇽
- b. 소비뇽 블랑
- c. 리슬링
- d. 샤르도네

2 다음 중 사블리 와인에 관한 맞는 설명은?

- a. 드라이 화이트 와인
- b. 드라이 레드 와인
- c. 스위트 화이트 와인
- d. 스위트 레드 와인

3 레드 와인은 직사광선에서 보관하는 것이 최적이다.

- a. 맞다.
- b. 틀리다.

4 감칠맛(umami)은 와인의 단맛과 과일 풍미를 더하게 느껴지게 한다.

- a. 맞다.
- b. 틀리다.

5 다음 보기 중 주정 강화 와인은?

- a. 카바
- b. 보졸레
- c. 프로세코
- d. 포트

6

시험 규정

1 입실 규정

1.1 입실 자격

- 1.1.1 시험장에 입실하고자 하는 지원자는 시험이 시행되는 국가에서 알코올 소매 구입 가능 최소 법정 연령 이상인 자거나, 인증된 정규 교육 학습 과정의 일환으로 시험을 준비하는 자, 또는 부모 또는 법률상 후견인으로부터의 동의를 받은 자여야 한다.
- 1.1.2 다른 자격 과정 또는 과정 일부와 겹치더라도 WSET 1단계 와인 수여 과정 등록에는 제한이 없다.
- 1.1.3 시험 시행 국가의 알코올 음료 소매 구입 구입 가능 법적 최소 연령 미만인 지원자나, 건강 또는 종교상의 이유로 알코올 시음을 원치 않는 지원자의 경우 교육 과정의 일부인 알코올 음료 시음이 허용되지 않으나, 이것은 본 자격증을 성공적으로 수료하는데 장애가 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 국가 표준(UK basic skills national standards)

1단계 또는 영어 외 다른 언어로 시험 시행을 할 경우 이에 상응하는 언어 능력

수리 능력: 영국 기본 역량 국가 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 문제로 구성된다.

2.2 지원자의 시험 결과는 완료된 답안지가 도착된 후 2주 내에 APPs로 발행된다.

2.3 시험 결과는 다음과 같이 등급으로 평가된다:

70% 이상 득점	합격
69% 이하 득점	불합격

3 합리적 조정(Reasonable Adjustments)

3.1 특별 시험 요건을 필요로 하는 지원자는 독립적인 진료 평가를 통한 서면 확인이 필요하며, 등록 지원시 이 필요 요건에 대한 사실을 해당 APP 시험 담당관에게 통지해야 한다. 시험 담당관 및 지원자를 위한 추가 지침은 WSET Awards (인증위원회)를 통해 확보할 수 있다.

3.2 WSET Awards 정책 상 특별 시험 대상 지원자는 시험에 있어 불이익을 받지 않는다. 지원자는 등록 시점에 해당 APP에 이러한 요건 충족 사실을 공지할 책임이 있다.

4 재시험(Resits)

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 방식으로 진행되는 자격 시험의 다음 특별 조건에 동의해야 한다.

- 시험 시작 시 모든 응시자는 사진이 포함된 신분증을 제시함으로써 감독관에게 신분을 입증할 의무가 있다.
- 시험은 45분 내에 완료한다.
- 시험지와 답안지 외에 그 형식을 불문하고 어떠한 자료도 참조할 수 없다.
- 시험 감독관이 시험장 조건이 준비된 것으로 시험 시작 선언을 한 이후에는, 지원자가 퇴실하거나 감독관이 시험 종료를 선언할 때까지 지원자 간 형식을 불문하고 어떠한 대화도 허용되지 않는다.
- 시험 중 지원자는 다음 항목만을 소지할 수 있다: 펜, 연필, 지우개, 마실 물, 작은 핸드백 또는 솔더백. 단 가방은 개인 물품만이 들어있는 경우에만 허용된다.
- 지원자는 시험장 또는 시험 자료에 대한 어떠한 사진 촬영도 허용되지 않는다.
- 전자 장비는 그 형태를 불문하고 사용이 금지된다.
- 휴대폰은 시험장 책상에 올려 두어서는 안되며, 전원을 끈 후 보이지 않는 곳에 둔다.
- 사전은 그 형태를 불문하고 사용을 금지한다.
- 시계 또는 손목 시계의 소리 나는 “알람”류의 사용은 금지한다.
- 시험 시작 후 15분 경과 시까지 지원자는 시험장을 퇴실할 수 없다.
- 공지된 시작 시간 이후 시험장에 도착한 지원자는, 시험장을 나간 다른 지원자가 있는 경우 입실이 허용되지 않는다.
- 시험장에 늦게 도착한 지원자는 다른 지원자에게 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 항상 감독관을 동반하지 않는 한, 시험 시작 후 지원자는 시험장을 나갔다가 다시 입장할 수 없다.
- 시험을 제한시간보다 먼저 완료한 지원자는 다른 지원자에게 방해가 되지 않는다는 조건 하에 종료 10분전까지는 퇴장할 수 있다. 퇴실한 경우 재 입실은 허용되지 않는다.
- 감독관은 시험 문제에 관한 어떠한 논평, 해석, 의견을 제시할 권한이 없다.
- 부정 행위가 의심되는 지원자는 즉시 퇴실 조치할 수 있으며, 퇴실한 지원자의 시험지는 유효성 및 향후 시험 응시 금지 결정을 위해 Examination Panel (시험감독위원회)에 제출된다.
- 시험지는 어떠한 경우라도 시험장 외부로 유출될 수 없다. 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 자산이므로 응시자에게 돌려주지 않는다.

6 시험 관련 상세 의견, 질의, 이의 신청

- 6.1** 시험지 관련 질의(재 채점) 요청 및(또는) 상세 의견을 받고자 하는 지원자는 관련 APP에 연락해 Enquiries and Feedback Form (질의 및 상세 의견 양식서)을 요청한다. 이 양식을 작성하여 시험일로부터 6주 이내에 적절한 수수료와 함께 WSET Awards에 제출해야 한다. 규정 기간 경과 후 접수된 요청은 검토 대상에서 제외된다. 상세 의견 및 질의에 대한 답변은 WSET Awards가 이를 수령한 날로부터 2주 이내에 발행된다.
- 6.2** 시험지 관련 질의에 대한 답변에 불 만족하는 지원자는 해당 APP에 연락하여 Appeal against Enquiry Application Form (질의 답변에 대한 이의 신청서)을 요청한다. 이 신청서를 작성하여, 질의(재 채점)에 대한 결과를 받은 후 업무일 기준 10일 이내에 적절한 수수료와 함께 WSET Awards에 제출해야 한다. 규정된 기간 경과 후 접수된 이의 신청은 검토 대상에서 제외된다. 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, 수업, 또는 시험 관리에서 요구되는 기준에 부합하지 못한다는 우려가 있을 경우, 수강생은 이러한 문제를 APP에 먼저 제기해야 한다. 이를 통해 만족스러운 해결책을 찾지 못한 경우, 지원자는 WSET의 Quality Assurance Team (품질 보증 관리팀, qa@wsetglobal.com)에 연락한다. 모든 불만 사항은 비공개로 처리되나, WSET Awards는 무기명의 불만 접수에는 대응하지 아니한다.

8 WSET Awards (인증위원회) 관련 규정

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

7

WSET 수여 자격 과정

WSET 수여 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 증류주 수여 과정(600/1501/9)
- WSET 1단계 사케 수여 과정(603/2051/5)

- 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(603/2066/7)

- WSET 4단계 와인과 증류주 학위 과정

자격 과정에 대한 더 자세한 정보는 WSET 웹사이트 wsetglobal.com을 방문하면 된다.

WSET 수여 자격 과정 제공 기관

WSET 수여 자격 과정은 WSET Awards (인증위원회)가 승인한 Approved Programme Providers (APPs, 공인 교육과정 제공기관)에 의해서만 제공될 수 있으며, WSET 수여 과정 학습을 희망하는 지원자는 반드시 APP에 등록해야만 한다. 지원자는 해당 APP와 연계되며, WSET Awards가 정한 교육 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 (APPs, 공인 교육과정 제공기관) 목록은 WSET 웹사이트 (wsetglobal.com)에서 볼 수 있다. 기관별 자세한 프로그램 정보는 해당 APP에 직접 연락하기 바란다.

APP 등록에 관심이 있는 기관은, Quality Assurance Team (품질 보증 관리팀, qa@wsetglobal.com)에 연락하기 바란다.

8

WSET Awards (인증 위원회)

WSET Awards (인증위원회) 소개

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 Awards의 단독 책임 하에 시행된다.

영국 정부는 자격 프로그램을 제공하는 인증 기관을 규제하는 기관인 The Office of Qualifications and Examinations Regulation (자격 시험 감독청, Ofqual)을 설립했다. 일부 WSET 수여 자격 과정은 Ofqual의 감독을 받고 있으며, 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** 요건을 충족하는 Quality Management System (품질 경영 시스템)을 운영한다.



다양성 및 형평성 정책

WSET Awards는 다양성 및 형평성 원칙을 전적으로 지원하며, 모든 자격 인증 지원자가 공평하고 동등한 처우를 받는 것을 담보할 책임이 있다. 다양성 및 형평성 관련 정책 사본은 Quality Assurance Team (품질 보증 관리팀, qa@wsetglobal.com)을 통해 수령할 수 있다.

Customer Service Statement (고객 서비스 헌장)

고객이 WSET Awards에 기대할 수 있는 서비스의 품질 및 범위는 Customer Service Statement (고객 서비스 헌장)에 명시되어 있다. 서비스 헌장 사본은 Quality Assurance Team (qa@wsetglobal.com)을 통해 수령할 수 있다.

서비스에 불만족 하는 경우, 먼저 등록된 APP에 연락한다. 이를 통해 해당 문제가 해결되지 않을 경우, Quality Assurance Team (qa@wsetglobal.com)에 연락하기 바란다.

WSET Prizes (우수상)

WSET Prizes 프로그램의 주요 목적은 업계에 종사하거나 향후 종사하고자 하는 개인의 직업 개발을 지원하기 위한 것이다. 적절하다고 판단될 경우, 업계에 종사하지 않는 학생들에게도 상을 수여할 수 있으나, 이것은 Prizes 프로그램의 가장 큰 목적은 아니다. 매년 8월 1일부터 다음년 7월 31일까지를 기준으로, 정해진 시상 기준에 따라 뛰어난 학업 성과를 올린 학생들에게 Prizes가 수여된다. WSET Awards는 자격을 갖춘 대상 학생들에게 통지한다. 현재의 Prizes 목록은 아래 링크에서 확인할 수 있으며, 이는 사전 통보 없이 변경될 수 있다.

wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries

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



WSET

와인과 증류주
교육 기관

풍부한 와인 지식의 세계

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

1차 한글판