



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Qualificação de Nível 1 em Vinhos **WSET®**

Especificações



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Especificações

Qualificação de Nível 1
em Vinhos **WSET®**

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

© Wine & Spirit Education Trust 2018
Issue 1, 2018

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

© Wine & Spirit Education Trust 2018
Número 1 em inglês, 2018

Versão em português © Wine & Spirit Education Trust 2018
Número 1 traduzido para português 2018

Todos os direitos reservados. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida ou transmitida de qualquer forma ou por qualquer meio, eletrônico ou mecânico, incluindo fotocópia, gravação ou qualquer sistema de armazenamento ou recuperação de informação, sem a prévia autorização escrita dos editores.

Tradução por Maria Daniela Bomrad
Revisão e edição por Raul Riba D'Ave DipWSET
Desenhado por Paul Barrett

Conteúdo

Introdução	1
1 Introdução à Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET	2
2 Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET: Resultados de aprendizagem	3
3 Recomendações de vinhos a provar	6
4 Orientações para o exame	7
5 Exemplos de questões de exame	8
6 Regulamento do exame	9
7 Qualificações da WSET Awards	12
8 WSET Awards	13

Introdução

Estas especificações contêm a informação necessária sobre a Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET, tanto para os candidatos como para os centros de ensino onde os cursos da WSET são lecionados (conhecidos como APP – Approved Programme Providers).

A parte principal deste documento expõe de forma detalhada os resultados de aprendizagem da Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET. Estes resultados de aprendizagem devem ser considerados não só pelos APP para preparar os programas de ensino, mas também pelos candidatos para organizarem os seus estudos, já que o exame a que estarão sujeitos é especificamente preparado com o objetivo de avaliar estes resultados de aprendizagem.

Estas especificações também oferecem uma lista dos exemplos de vinhos a provar, orientações sobre o exame (incluindo a importância de cada tema no programa do curso), exemplos de questões de exame e o regulamento do exame.

No final deste documento encontrará informações sobre as restantes qualificações da WSET, assim como sobre a WSET Awards, a divisão de qualificações da WSET.

1

Introdução à Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET

Objetivos da qualificação

A Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET se destina a pessoas que têm pouco ou nenhum conhecimento prévio sobre vinhos. Está concebida para proporcionar uma introdução ao vinho sólida, mas simples. Esta qualificação irá ajudar quem precisa se familiarizar, a um nível básico, com os principais tipos e estilos de vinhos, como por exemplo, pessoas que trabalham com uma gama extensa de bebidas em que os vinhos também fazem parte, seja no setor do varejo/retalho, seja no setor da hotelaria.

Os candidatos bem-sucedidos serão capazes de conhecer as etapas fundamentais da viticultura e da vinificação, de enumerar os principais tipos e estilos de vinho, de dizer quais as características principais dos vinhos elaborados a partir das principais castas, assim como de outros exemplos de vinhos, e ainda de conhecer os princípios fundamentais envolvidos no armazenamento e serviço do vinho. Consequentemente, estarão em posição de responder a questões colocadas por clientes e de oferecer recomendações para o serviço do vinho.

Estrutura da qualificação

Resultados de aprendizagem

Para atingir os objetivos desta qualificação foram definidos três resultados de aprendizagem.

Resultado de aprendizagem 1	Conhecer as etapas fundamentais da viticultura e da vinificação.
Resultado de aprendizagem 2	Conhecer os tipos, as características e os estilos de vinhos elaborados a partir das principais castas e outros exemplos de vinhos.
Resultado de aprendizagem 3	Conhecer os princípios e práticas fundamentais envolvidos no armazenamento e serviço do vinho.

Admissão

Não existem restrições de acesso à Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET. Os candidatos que não tiverem a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é realizado, ou os candidatos que escolham não provar bebidas alcoólicas por motivos de saúde ou religiosos, não poderão provar bebidas alcoólicas como parte do curso. No entanto, isto não é um impedimento para completar a qualificação.

Total Qualification Time (TQT) e Guided Learning Hours (GLH)

A duração total da qualificação (TQT, nas suas siglas em inglês) é uma estimativa da quantidade total de tempo, medida em horas, que um aluno, de forma razoável, precisaria para mostrar o nível de aproveitamento necessário para a atribuição de uma qualificação, e é constituída pelas horas letivas (GLH) e pelo tempo de estudo privado. As horas letivas (GLH) incluem a totalidade de horas de aprendizagem supervisionada pelo formador e as avaliações supervisionadas.

A TQT da Qualificação de Nível 1 em Vinhos é de 6 horas, sendo que todas elas são horas letivas (GLH). Isto inclui os 45 minutos para o exame.

Vias de progressão recomendadas

Para ingressar na Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET recomenda-se possuir a Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET ou um nível de experiência equivalente.

2

Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET: Resultados de aprendizagem

Resultado de aprendizagem 1

Conhecer as etapas fundamentais da viticultura e da vinificação.

CrITÉRIOS de avaliação

- 1 Mencionar as partes principais da uva e o que cada uma dessas partes contém.
- 2 Mencionar as etapas fundamentais no ciclo anual do cultivo da uva e conhecer o que acontece durante o amadurecimento.
- 3 Mencionar e definir diferentes climas para o cultivo da uva e dizer como esses climas podem afetar as características das uvas.
- 4 Enumerar os requisitos para a obtenção da fermentação alcoólica e quais os produtos resultantes.
- 5 Enunciar e ordenar corretamente as etapas fundamentais da produção de vinhos tranquilos brancos, tintos e rosés.

Bloco 1: Partes da uva

Partes da uva

Pele – cor, taninos

Polpa – água, açúcar, ácido

Bloco 2: Cultivo da uva

Etapas fundamentais no ciclo anual do cultivo da uva

Floração, amadurecimento da uva

Bloco 3: Clima

Efeito do clima

Clima fresco, clima moderadamente quente

Bloco 4: Fermentação alcoólica

Requisitos para a fermentação alcoólica

Açúcar, leveduras

Produtos da fermentação alcoólica

Álcool, dióxido de carbono

Bloco 5: Produção de vinhos tranquilos brancos, tintos e rosés

Produção de vinhos brancos

Uvas – brancas

Etapas – esmagamento, prensagem, fermentação, envelhecimento, engarrafamento

Produção de vinhos tintos

Uvas – tintas

Etapas – esmagamento, fermentação, descuba, prensagem, envelhecimento, engarrafamento

Produção de vinhos rosés

Uvas – tintas

Etapas – esmagamento, fermentação, descuba, envelhecimento, engarrafamento

Resultado de aprendizagem 2

Conhecer os tipos, as características e os estilos de vinhos elaborados a partir das principais castas e outros exemplos de vinhos.

CrITÉrios de avaliação

- 1 Mencionar e definir os tipos de vinho e as características que contribuem para o estilo de cada um deles.
- 2 Mencionar as principais castas e identificar as características e estilos de vinhos que originam.
- 3 Identificar e relacionar exemplos de vinhos elaborados a partir das principais castas com as castas que lhes dão origem, os tipos, as características e os estilos de vinhos.
- 4 Identificar e relacionar outros exemplos de vinhos com os tipos, as características e os estilos de vinhos.

Bloco 1: Principais tipos e estilos de vinhos

Tipos de vinhos	Tranquilos, espumantes, fortificados
Características dos vinhos	Cor – branco, tinto, rosé Características estruturais importantes – doçura, acidez, taninos, álcool, corpo Aromas e sabores típicos – fruta, madeira, outros
Estilos de vinhos	Uma combinação das características referidas acima

Bloco 2: Principais castas

Castas brancas	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Riesling
Castas tintas	Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah/Shiraz

Bloco 3: Exemplos de vinhos elaborados a partir das principais castas

Branco	Sancerre, Chablis, Borgonha (branco)
Tinto	Borgonha (tinto), Bordeaux
Espumantes	Champagne

Blocos 4: Outros exemplos de vinhos

Branco	Sauternes
Rosés	White Zinfandel
Tinto	Beaujolais, Côtes du Rhône, Chianti, Rioja, Châteauneuf-du-Pape
Espumantes	Prosecco, Cava
Fortificados	Xerez, vinho do Porto

Resultado de aprendizagem 3

Conhecer os princípios e práticas fundamentais envolvidos no armazenamento e serviço do vinho.

Critérios de avaliação

- 1 Identificar e definir as condições ideais para o armazenamento e métodos para a conservação do vinho.
- 2 Identificar a descrição da temperatura de serviço recomendada para os principais tipos e estilos de vinho.
- 3 Dizer quais os procedimentos corretos para a abertura e serviço do vinho.
- 4 Identificar as principais interações entre o vinho e a comida e reconhecer o efeito que essas interações tipicamente têm sobre o vinho.

Bloco 1: Armazenamento do vinho

Condições de armazenamento ideais	Temperatura, luz, posição da garrafa
--	--------------------------------------

Conservação do vinho	Sistemas de vácuo, sistemas de gás
-----------------------------	------------------------------------

Bloco 2: Descrição da temperatura de serviço

Vinhos brancos e rosés	Vinhos espumantes – muito frescos Vinhos doces – muito frescos Brancos de corpo ligeiro/corpo médio e rosés – frescos Brancos de muito corpo – ligeiramente frescos
-------------------------------	--

Vinhos tintos	Tintos de corpo médio/muito corpo – temperatura ambiente Tintos de corpo ligeiro – ligeiramente frescos
----------------------	--

Blocos 3: Serviço do vinho

Abertura do vinho	Vinho tranquilo, vinho espumante
--------------------------	----------------------------------

Serviço do vinho	Taças (copos), verificação do aspecto e do nariz do vinho
-------------------------	---

Bloco 4: Principais interações entre o vinho e a comida

Componentes da comida que afetam o vinho	Doçura, umami, sal, acidez, intensidade do sabor, gordura, picante
---	--

Componentes do vinho que são afetados pela comida	Doçura, acidez, amargor (taninos, madeira), fruta, álcool
--	---

3

Recomendações de vinhos a provar

Recomenda-se que os candidatos provem os seguintes exemplos de vinhos durante os seus estudos. Todos os vinhos deverão ser uma expressão representativa da sua casta e do seu estilo.

Um mínimo de 3 vinhos tintos e de 2 vinhos brancos das principais castas que devem apresentar um marcado contraste nas suas características estruturais importantes.

Um mínimo de 1 vinho doce dos mencionados no Resultado de aprendizagem 2 ou 1 vinho rosé.

Exemplo de uma seleção de vinhos a provar:

- Sauvignon Blanc sem madeira, de corpo ligeiro/corpo médio e acidez alta
- Chardonnay com madeira, de muito corpo e acidez média
- Pinot Noir sem madeira e de corpo ligeiro
- Merlot com madeira e de corpo médio
- Cabernet Sauvignon com muita madeira e de muito corpo
- Sauternes

Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 1

ASPECTO	
Cor	branco – tinto – rosé
NARIZ	
Características do aroma	ex. aromas de fruta, madeira, outros
BOCA	
Características estruturais importantes	doçura, acidez, taninos, álcool, corpo
Características do sabor	ex. sabores de fruta, madeira, outros

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2018

A Técnica Sistemática de Prova de Vinho WSET® – Nível 1 só pode ser reproduzida com a autorização por escrito da WSET, de acordo com seus termos e condições. Para mais informações, contate: wset@wsetglobal.com.

4

Orientações para o exame

Questões administrativas

Os exames são ministrados pelos APP (Approved Programme Providers) da WSET. Administrativamente, os APP devem cumprir com os critérios e os códigos de prática estabelecidos no Operating Handbook (manual operativo).

Método de avaliação

O candidato da Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET será avaliado através de um exame sem consulta que consiste em 30 questões de múltipla escolha e que deve ser completado no tempo máximo de 45 minutos.

Todas as perguntas do exame estão baseadas nos resultados de aprendizagem publicados nestas Especificações. O material de estudo recomendado contém as informações necessárias para responder a estas perguntas.

Para passar no exame, o candidato deverá obter uma nota mínima de 70 por cento.

Sobre o exame da Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET

O exame da Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET consiste em 30 questões de múltipla escolha. Cada questão tem apenas uma única resposta correta. As respostas devem ser indicadas em uma folha de respostas legível por computador. No dia do exame, o supervisor dará as instruções sobre como completar a folha de respostas. Cada questão de múltipla escolha tem um valor de um ponto e NÃO se subtraem pontos pelas respostas incorretas.

Todos os exames da Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET são cuidadosamente elaborados para refletir a importância atribuída a cada um dos resultados de aprendizagem. A seguinte tabela oferece em detalhe a quantidade de perguntas atribuída a cada um dos resultados de aprendizagem.

Resultado de aprendizagem	Questões de múltipla escolha (1 ponto por questão)
1	6
2	18
3	6
	30 pontos

Entrega dos resultados do exame

Os resultados dos exames são entregues pela WSET Awards da seguinte forma:

- A WSET Awards enviará ao APP uma lista eletrônica com as notas de todos os candidatos para que o APP possa comunicar os resultados aos seus candidatos. Esta lista com as notas será enviada no prazo de duas semanas após a recepção por parte da WSET Awards dos exames realizados pelos candidatos.
- Seguidamente, a WSET Awards enviará por correio ao APP as cartas e os certificados dos candidatos, sendo o APP o responsável por remeter esses documentos aos candidatos.

5

Exemplos de questões de exame

A Wine & Spirit Education Trust não divulga exames anteriores da Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET. Para que os candidatos possam ter uma ideia do tipo de questões que podem surgir no exame, esta seção apresenta cinco exemplos de questões-modelo. O exame consiste em 30 questões similares a estas.

1 Qual das seguintes castas produz vinho tinto?

- a Cabernet Sauvignon
- b Sauvignon Blanc
- c Riesling
- d Chardonnay

2 O Chablis é

- a um vinho branco seco
- b um vinho tinto seco
- c um vinho branco doce
- d um vinho tinto doce

3 Guardar os vinhos tintos sob a luz solar direta é a melhor forma de armazenamento.

- a Verdadeiro
- b Falso

4 O umami faz com que os vinhos pareçam mais doces e mais frutados.

- a Verdadeiro
- b Falso

5 Qual dos seguintes é um vinho fortificado?

- a Cava
- b Beaujolais
- c Prosecco
- d Vinho do Porto

Respostas

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

6

Regulamento do exame

1 Requisitos de acesso

1.1 Elegibilidade

- 1.1.1** Os candidatos que solicitem realizar o exame devem ter a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame tem lugar, ou estarem se preparando para o exame como parte de um programa de ensino reconhecido e a tempo inteiro, ou contar com o consentimento dos pais ou tutores.
- 1.1.2** Não existem restrições para aceder à Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET por causa de sobreposições com outras qualificações ou parte de outras qualificações.
- 1.1.3** Os candidatos que não tiverem a idade mínima legal para comprar bebidas alcoólicas no país onde o exame é realizado, ou os candidatos que escolham não provar bebidas alcoólicas por motivos de saúde ou religiosos, não poderão provar bebidas alcoólicas como parte do curso. No entanto, isto não é um impedimento para completar a qualificação.

1.2 Conhecimentos prévios recomendados

- 1.2.1** Não existem requisitos no que se refere a conhecimentos prévios ou experiência prévia na área das bebidas alcoólicas.
- 1.2.2** Os conhecimentos de literacia e de numeracia requeridos para o exame são os seguintes:
 - literacia:** Nível 1 das competências básicas para os padrões nacionais do Reino Unido ou nível de literacia equivalente no idioma em que se realiza o exame.
 - numeracia:** Nível 1 das competências básicas para os padrões nacionais do Reino Unido ou equivalente.

2 Formato e resultados

- 2.1** A avaliação da Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET consiste em um exame de 30 questões de múltipla escolha. O exame é sem consulta e deve ser realizado no tempo máximo de 45 minutos. Cada resposta correta vale um ponto.
- 2.2** Os resultados dos candidatos serão enviados para os APP no prazo de duas semanas após a recepção dos exames realizados pelos candidatos.
- 2.3** Os resultados se classificam como se segue:

Nota de 70 % ou superior	Aprovado
Nota de 69 % ou inferior	Reprovado

3 Situações especiais

- 3.1** Os candidatos com necessidades especiais para a realização do exame, mas que possam realizar avaliações individuais escritas, deverão informar, no momento da inscrição no curso, o responsável pelos exames do APP sobre estas necessidades especiais. Mais informações para os responsáveis pelos exames e para os candidatos podem ser solicitadas à WSET Awards.
- 3.2** É política da WSET Awards que estes candidatos não fiquem em situação de desvantagem nos exames. Os candidatos são responsáveis por informar os seus correspondentes APP, no momento da inscrição no curso, sobre qualquer uma destas necessidades especiais para a realização do exame.

4 Repetir o exame

- 4.1** Os candidatos podem solicitar realizar novamente o exame se tiverem reprovado. Não há limite no número de tentativas.
- 4.2** Os candidatos que tiverem aprovado não poderão repetir o exame para melhoria de nota.

5 Exame – Condições e conduta

- 5.1** Para poder realizar o exame, os candidatos devem aceitar cumprir as seguintes condições específicas:
- No início do exame, todos os candidatos deverão apresentar ao supervisor um documento de identificação que inclua fotografia.
 - O exame deve ser completado no tempo máximo de 45 minutos.
 - Não é permitido consultar nenhum tipo de material, em qualquer formato, que não seja a folha de perguntas e a folha de respostas.
 - A partir do momento em que o supervisor tiver anunciado a entrada em vigor das regras para o exame, não será permitido nenhum tipo de comunicação entre os candidatos. Esta proibição se estende até que o candidato tenha saído da sala onde decorre o exame ou até que o supervisor tenha anunciado o término do exame.
 - Durante o exame, só é permitido aos candidatos terem os seguintes itens: canetas, lápis, borrachas, água para beber e uma bolsa ou mala pequena, desde que contenha apenas itens pessoais.
 - É proibido aos candidatos tirarem fotografias da sala onde decorre o exame ou dos materiais do exame.
 - É proibido o uso de aparelhos eletrônicos de qualquer tipo.
 - Os telefones celulares não poderão estar em cima da mesa onde o candidato realiza o exame; deverão estar desligados e colocados fora de vista.
 - É proibido o uso de dicionários de qualquer tipo.
 - É proibido o uso de «alarmes sonoros» em qualquer tipo de relógio.
 - Os candidatos não poderão sair da sala se não tiverem transcorrido, no mínimo, 15 minutos desde o início do exame.
 - Os candidatos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame NÃO poderão realizar o exame se outro candidato já tiver saído do exame.
 - Os candidatos que chegarem depois da hora estabelecida para o início do exame poderão ingressar na sala, a critério do supervisor, e unicamente se os outros candidatos não forem afetados. Em circunstâncias normais, os candidatos que chegarem depois de transcorridos mais de 30 minutos da hora estabelecida para o início do exame não serão autorizados a realizar o exame.
 - Assim que o exame tiver começado, os candidatos não poderão sair da sala de exame e depois voltar a ingressar, a menos que possam ser acompanhados a tempo inteiro por um supervisor.
 - Os candidatos que tiverem completado o exame antes dos últimos 10 minutos do tempo que dura o exame poderão sair da sala, procurando não incomodar os demais candidatos. Não será permitido o seu reingresso na sala.
 - Os supervisores não têm autorização para comentar, interpretar ou expressar opinião sobre qualquer pergunta do exame.
 - Qualquer candidato suspeito de má conduta será solicitado a retirar-se imediatamente da sala de exame. O seu exame será enviado para o Examination Panel (painel de avaliação) para determinar a sua validade e uma eventual proibição futura para realizar exames.
 - As folhas com as perguntas do exame não poderão sair da sala de exame. Os candidatos que não entregarem as folhas de perguntas juntamente com a sua folha de respostas serão acusados de má conduta.
 - É proibido aos candidatos revelar o conteúdo dos exames a terceiros ou publicá-lo sob qualquer forma.

- 5.2** Os candidatos também concordam em seguir as instruções do supervisor. Não seguir as instruções pode levar a que os resultados do candidato sejam anulados.
- 5.3** As folhas de perguntas e as folhas de respostas são propriedade da WSET Awards e não serão devolvidas aos candidatos.

6 Exame – Pedidos de informação, pedidos de reavaliação e reclamações

- 6.1** Os candidatos que desejem informações e/ou a reavaliação (revisão da nota) dos seus exames deverão contatar o seu APP e solicitar um Enquiry and Feedback Form (formulário de informação e reavaliação dos resultados do exame). Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET Awards, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de seis semanas a contar desde a data do exame. Não será considerado nenhum pedido recebido fora desse prazo. As respostas aos pedidos de informação e de reavaliação serão dadas dentro do prazo de duas semanas desde a sua recepção por parte da WSET Awards.
- 6.2** Qualquer candidato que não esteja satisfeito com a resposta ao pedido de reavaliação do exame deverá contatar o APP e solicitar um Appeal against Enquiry Application Form (formulário de reclamação do resultado do exame). Este formulário deverá ser preenchido e enviado à WSET Awards, juntamente com o respectivo pagamento das despesas, no prazo máximo de 10 dias úteis a contar desde a notificação da resposta ao pedido de reavaliação. Não será considerada nenhuma reclamação recebida fora desse prazo. As respostas às reclamações serão dadas dentro do prazo de duas semanas desde a sua recepção por parte da WSET Awards.

7 Satisfação do aluno

- 7.1** Se algum aluno considerar que o seu APP não está prestando o serviço esperado ou atua de uma forma que não vai de encontro aos padrões requeridos no que respeita à administração, o ensino ou os exames, deverá em primeiro lugar comunicar estas situações ao seu APP. Se a questão não for resolvida de forma satisfatória, o aluno deverá entrar em contato com o nosso Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade) – qa@wsetglobal.com. Por favor, tenha em conta que todas as reclamações serão tratadas de forma confidencial, mas a WSET Awards não poderá dar seguimento às reclamações anónimas.

8 Regulamento da WSET Awards

- 8.1** A WSET Awards reserva-se o direito de adicionar ou alterar qualquer destas normas se assim o considerar necessário.

Qualificações da WSET Awards

A WSET tem uma variedade de qualificações sobre vinho e saquê, assim como sobre destilados. Estas qualificações são desenvolvidas e atualizadas pela WSET Awards (ver Capítulo 8 para mais informação). No total, as qualificações são:

Qualificação de Nível 1 em Vinhos WSET (600/1504/4)

Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET (600/1501/9)

Qualificação de Nível 1 em Saquê WSET (603/2051/5)

Qualificação de Nível 2 em Destilados WSET (600/1507/X)

Qualificação de Nível 2 em Vinhos e Destilados WSET (600/1508/1)

Qualificação de Nível 3 em Vinhos WSET (601/6352/5)

Qualificação de Nível 3 em Saquê WSET (603/2066/7)

Diploma em Vinhos e Destilados WSET – Nível 4

Para mais informações sobre estas qualificações, consulte o *website* da WSET: wsetglobal.com

Quem pode oferecer as qualificações da WSET Awards?

As qualificações da WSET Awards apenas podem ser oferecidas pelas organizações que contam com a acreditação da WSET Awards. Estas organizações denominam-se APP (Approved Programme Providers). Os candidatos que queiram estudar para obter uma qualificação da WSET devem se inscrever em um APP. A relação do candidato é com o seu APP, sendo o APP o responsável por dar o curso e ministrar o exame, o qual é preparado pela WSET Awards.

Estudar em grupo em um APP é a melhor maneira de aprender a provar vinhos. No entanto, alguns APP também preparam os candidatos através do ensino a distância.

A lista dos APP encontra-se publicada no *website* da WSET – wsetglobal.com. Por favor, contate diretamente com os APP para obter informações sobre os programas de que dispõem.

Se estiver interessado em se tornar um APP, por favor entre em contato com o Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade) – qa@wsetglobal.com.

Sobre a WSET Awards

A WSET Awards é o órgão de acreditação da Wine & Spirit Education Trust, a qual oferece qualificações com qualidade garantida que ajudam as pessoas interessadas a conhecer mais sobre as bebidas alcoólicas e a desenvolver as suas aptidões de prova destas bebidas. O desenvolvimento e o outorgamento das qualificações da WSET são da exclusiva responsabilidade da WSET Awards.

O governo do Reino Unido estabeleceu uma autoridade reguladora, denominada The Office of the Qualifications and Examinations Regulation (Ofqual), a qual regula as organizações de acreditação que oferecem qualificações. Algumas qualificações da WSET Awards estão reguladas pela Ofqual. Os números das qualificações estão indicados no Capítulo 7.

A WSET Awards utiliza um Quality Management System (sistema de gestão da qualidade) que cumpre com os requisitos da norma **BS EN ISO 9001** para a gestão de credenciações de qualificações e exames no domínio do conhecimento do produto e das competências de prova de bebidas alcoólicas.



Política de diversidade e igualdade

A WSET Awards apoia os princípios de diversidade e igualdade e é responsável por garantir que todos os candidatos às qualificações sejam tratados com justiça e equidade. Pode obter uma cópia da nossa política de diversidade e igualdade através do Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade) – qa@wsetglobal.com.

Serviço de atendimento ao cliente

A qualidade e o âmbito dos serviços que os clientes podem esperar da WSET Awards encontram-se publicados no nosso Customer Service Statement (declaração de serviço de atendimento ao cliente). Pode obter uma cópia através do Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade) – qa@wsetglobal.com.

Se eventualmente tiver alguma insatisfação relativamente aos serviços prestados, por favor, entre em contato em primeiro lugar com o respectivo APP. Se a questão não for resolvida, agradecemos que entre em contato com o Quality Assurance Team (Equipe da Garantia de Qualidade) – qa@wsetglobal.com.

WSET Prizes

WSET Prizes, o programa de prémios da WSET, existe principalmente para apoiar o progresso profissional das pessoas que trabalham ou que pretendem trabalhar no setor. Quando apropriado, os prémios do WSET Prizes estarão disponíveis para alunos que não trabalham no setor. No entanto, este não é um objetivo prioritário do programa. Em cada ano letivo, o qual decorre de 1 de agosto a 31 de julho do ano seguinte, os prémios do WSET Prizes são outorgados como forma de reconhecimento do desempenho académico, de acordo com os critérios de cada prémio. Os alunos elegíveis para algum prémio do WSET Prizes serão contactados pela WSET Awards. A lista dos prémios do programa WSET Prizes atualmente em vigor pode ser consultada no [link](https://wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries) abaixo, embora estes prémios possam sofrer alterações sem prévio aviso. wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries

Tenha em conta que os prémios do WSET Prizes não consistem em ajudas financeiras para custear os estudos, mas sim em um reconhecimento do desempenho nos exames.



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Um mundo de conhecimento

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

Número 1