

”etikettien takana”

Sisältökuvaus



WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssille

WSET® Viinit ja väkevät alkoholit

– keskitason kurssi

Sisältökuvaus-kirjasessa on lueteltu kaikki tarpeellinen tieto, jota WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssille osallistujat sekä kursseja järjestävät kouluttajat tarvitsevat.

Suurin osa kirjasen sisällöstä käsittelee tarkkojen oppimistulosten määrittelyä. Kouluttajien tulisi ottaa nämä oppimistulokset huomioon suunnitellessaan kurssin opetusohjelmaa. Tämä koskee yhtä lailla myös kurssille osallistujia, kun he suunnittelevat omaa opiskeluaan, sillä tentti on laadittu näiden oppimistulosten perusteella.

Sisältökuvaus-kirjasessa on myös kerrottu opetusohjelman painotukset, opiskelu- ja tenttiohjeistukset sekä tenttisäännöt.

Sisällys

1 – 6	Johdanto
7	WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssi
8 – 19	Osa 1 – Maailman viinit ja väkevät alkoholit
20 – 21	Osa 1 – Suositeltavat maistelunäytteet
22 – 24	Tenttiohjeistus
25 – 27	Tenttisäännöt
28	Muistiinpanot

Wine & Spirit Education Trustin tutkinnot

WSET® Awards on Wine & Spirit Education Trustin tutkinto-osasto

Myönnämme sertifioituja tutkintoja, jotka suorittamalla kurssille osallistuja lisää alkoholijuomatietouttaan ja kehittää maistelutaitojaan.

Toimimme seuraavasti:

- Teemme opintosuunnitelmia yhteistyössä juomateollisuuden kanssa.
- Hyväksymme kouluttajat (APP), jotka voivat tarjota tutkintojamme.
- Järjestämme tenttejä.
- Annamme todistuksen tentin läpäisseele kokelaalle.

WSET® Awardsin vahvistamien tutkintojen kehittäminen ja myöntäminen ovat WSET® Awardsin, joka on Wine & Spirit Education Trustin tutkintoja myöntävä elin, yksinomaisella vastuulla.

Tutkintojen viitekehys

Ison-Britannian hallituksen koulutukseen ja opetukseen liittyvistä säännöksistä vastaava viranomaisena, **Office of the Qualifications and Examinations Regulator** (OfQual), on kehittänyt kansallisen pätevyysvaatimusten viitekehysten, National Qualifications Framework (NFQ). Tämän viitekehysten mukaan voidaan osoittaa kaikkien kansallisesti hyväksytyjen tutkintojen taso, mikä edistää opiskelijan opintosuunnitelmia ja etenemistä. Tasot on numeroitu 1:stä (perustaso) 8:aan (tohtoritasoa vastaava). WSET -tutkinnot on nykyään hyväksytyt kansallisen pätevyysvaatimusten viitekehysten (NFQ) alla olevan taulukon mukaisesti.

Ison-Britannian hallitus on perustanut uuden viranomaisen **Office of the Qualifications and Examinations Regulator** (OfQual), joka on kehittämässä uutta, opintopisteisiin ja tutkintoihin perustuvaa viitekehystä, Qualifications and Credit Framework (QCF). Kaikki WSET:n tutkinnot Level 3:een asti esitetään sisällytettäväksi tähän uuteen viitekehykseen.

Kansallisten pätevyysvaatimusten viitekehys

Koko nimi: The WSET® Level 1 Foundation Certificate in Wines

NQF: Taso 1

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa perustiedot viinien päätyyleistä, joita viinien tarjoilussa ja vähittäismyynnissä mukana oleva asiakaspalveluhenkilökunta tarvitsee. Tutkinnon tavoitteena on antaa sellaiset perustiedot viinien varastointi-, tarjoilu- ja asiakaspalvelutaidoista, joita tarjoilussa ja vähittäismyynnissä aloitteleva työntekijä tarvitsee.

Kansallisten tutkintojen viitekehys jatkuu

Koko nimi: The WSET® Level 1 Foundation Certificate in Spirits

NQF: Taso 1

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa perustiedot väkevien alkoholijuomien tuotekategorioista, joita väkevien alkoholijuomien myynnissä oleva asiakaspalveluhenkilökunta tarvitsee työssään. Tutkinnon tavoitteena on antaa perustiedot väkevästä alkoholijuomista, niiden tarjoiluun liittyvistä taidoista ravitsemisliikkeessä tai alkoholijuomateollisuuden työtehtävissä.

Koko nimi: The WSET® Level 2 Professional Certificate in Spirits

NQF: Taso 2

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa laajempaa ja perusteellisempaa tietoa väkevien alkoholijuomien ja liköörien erityisalueelta kuin laaja Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssi. Tämä tutkinto keskittyy väkevien alkoholijuomien tuoteluokkiin, tunnettujen tuotteiden käyttötapoihin sekä maistelutekniikan teoriaan.

Koko nimi: The WSET® Level 2 Intermediate Certificate in Wines and Spirits

NQF: Taso 2

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa laajan käsityksen kaikista alkoholijuomien tuotekategorioista sekä maistelutekniikan teoriasta. Tämä tutkinto sopii niille, joilla on jo hieman aikaisempaa kokemusta.

Koko nimi: The WSET® International Higher Certificate in Wines and Spirits

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa monipuolisen kuvan maailman viineistä ja alkoholijuomista, ja tässä tutkinnossa perehdytään syvällisemmin maistelutekniikkaan.

Koko nimi: The WSET® Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits

NQF: Taso 3

Kuvaus: Tämä tutkinto antaa monipuolisen kuvan maailman viineistä ja alkoholijuomista, ja tässä tutkinnossa perehdytään syvällisemmin maistelutekniikkaan.

Kansallisten tutkintojen viitekehys jatkuu

Koko nimi: The WSET® Level 4 Diploma in Wines and Spirits

NQF: Taso 4

Kuvaus: Tämä on asiantuntijatutkinto, jossa yksityiskohtaiset tiedot yhdistetään kaupallisiin tekijöihin ja perusteelliseen viinien ja alkoholijuomien ammatillisen arvioinnin järjestelmään. Tutkintoa suosittelee Masters of Wine -instituutti niille kokelaille, jotka tavoittelevat instituutin jäsenyyttä.

Koko nimi: The WSET® Level 5 Honours Diploma in Wines and Spirits

NQF: Taso 5

Kuvaus: Tämä on henkilökohtainen tutkimusprojekti, jossa opiskelijat voivat kehittää tutkimus-, arviointi- ja analysointitaitojaan oman valintansa mukaisessa, viineihin ja alkoholijuomiin liittyvissä asiantuntija-aiheissa.

BS EN ISO 9001:2008

WSET® Awardsilla on laatujärjestelmä, joka noudattaa BS EN ISO 9001:2008 FS 66504 standardin vaatimuksia alkoholijuomien tuotetuntemusta ja maistelutaitoa koskevissa koulutuksissa ja tenteissä.



BS EN ISO 9001:2008
FS 66504

Valmistautuminen Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssille

WSET®:n kurseja voivat tarjota ainoastaan WSET:n hyväksymät kouluttajaorganisaatiot, Approved Programme Providers (APP:t), ja kurseista kiinnostuneiden opiskelijoiden on ilmoitettava Hyväksytylle kouluttajalle. Hyväksytty kouluttaja vastaa opiskelijalle kurssin toteutuksesta ja WSET®:n laatiman tentin valvonnasta.

Hyväksytyt kouluttajat järjestämällä kurssilla oppii parhaiten maistelemaan viinejä, mutta kurssin ja tentin voi suorittaa myös etäopiskeluna.

Eri maissa toimivien Hyväksytyjen kouluttajien Approved Programme Provider (APP), luettelo on nähtävissä WSET®:n verkkosivuilla (www.wsetglobal.com). Ota yhteyttä Hyväksytty kouluttaja –organisaatioon ja pyydä tietoja kurssien aikatauluista.

Avaintaitojen kehittäminen

Ison-Britannian hallitus on koulutukseen ja opetukseen liittyvistä säännöksistä vastaavan viranomaisen (**Office of the Qualifications and Examinations Regulator**) kautta määrittänyt tavoitetasot kuuden avaintaidon osalta. Nämä ovat viestintä, laskenta, informaatio- ja kommunikaatioteknologia, työskentely toisten ihmisten kanssa (tiimityöskentely), itseoppimisen kehittäminen ja tehtävän suorittaminen sekä ongelmanratkaisu.

WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssi ei takaa mitään näistä avaintaidoista. Opiskelijoilla on kuitenkin tilaisuus kehittää tiettyjä avaintaitoja ja parantaa portfolioaan.

Kouluttajien ja opiskelijoiden avuksi on luotu mainittuja kuutta avaintaitoa varten suunnitteluavain. Suunnitteluavain antaa esimerkkejä, joiden avulla normaalin WSET® Viinit ja väkevät alkoholit –kurssin opiskelijan on opiskelun yhteydessä mahdollista harjoitella ja lisätä portfolioonsa näyttöä kuuden avaintaidon osalta. Opiskelutapa vaikuttaa ratkaisevasti avaintaitojen ja esiintymisen kehittämiseen.

WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssi ei kata kaikkia avaintaitovaatimuksia. Siksi kehotamme jokaista opiskelijaa, joka haluaa täyttää kaikki avaintaitovaatimukset, ottamaan yhteyttä avaintaitoihin erikoistuneeseen ohjaajaan. Hän pystyy antamaan ohjeita tehtävien loppuun saattamiseen.

Opiskelija voi kuitenkin kehittää ja harjoitella itse seuraavia avaintaitoja:

- viestintä
- itseoppimisen kehittäminen ja tehtävän suorittaminen.

Avaintaitojen kouluttajan ja opiskelijan avuksi olemme luoneet kurssioppaat niitä avaintaitoja varten, joita opiskelijan tulisi osoittaa suorittaessaan WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssia. Nämä ovat saatavilla APP Handbookissa sekä WSET:n verkkosivuilla www.wsetglobal.com.

Oppaissa on mainittu avaintaitojen käyttötilanteet, joita esiintyy, kun käytetään suositeltuja ohjaajan WSET® -oppaita ja tason 2 WSET® -kurssin opiskelupakettia WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin osana. Vaihtoehtoisia opetustapoja käyttävät ohjaajat voivat luoda erilaisia mahdollisuuksia avaintaitojen kehittämiseen ja osoittamiseen.

Tasa-arvopolitiikka

WSET® Awards tukee täysin tasa-arvoisuuden periaatetta ja on vastuussa siitä, että sen kurssien kaikkia kokeilaita kohdellaan oikeudenmukaisesti ja tasa-arvoisesti. Tasa-arvopolitiikan selosteen saa pyytämällä WSET® Awardsin keskuskoordinaattorilta (Centre Co-ordinator) ja laadunvarmistusjohtajalta (Quality Assurance Manager).

Asiakaspalvelulupaus

Asiakaspalvelulupauksessamme (Customer Service Statement) on ilmaistu WSET® Awardsin palvelun laatu ja puitteet. Selosteen saa pyytämällä WSET® Awardsin keskuskoordinaattorilta (Centre Co-ordinator) ja laadunvarmistusjohtajalta (Quality Assurance Manager). Mikäli olette tyytymätön saamaanne palveluun, pyydämme teitä ottamaan välittömästi yhteyden Hyväksytyyn kouluttajaan (APP). Jos kokemaanne epäkohtaa ei selvitetty, olkaa hyvä ja ottakaa yhteys WSET® Awardsin Centres Co-ordinator and Quality Assurance Manageriin.

Stipendijärjestelmä

Iso-Britanniassa ja jossain määrin myös ulkomailla alkoholijuomiin liittyvissä ammateissa työskenteleviä kokeilaita varten WSET® Awards ylläpitää järjestelmää, jossa tutkintotehtävissään menestyneitä opiskelijoita palkitaan juomateollisuuden sponsoreiden stipendeillä. Palkinnot ovat yleensä viinien tai alkoholijuomien tuotantoalueille suuntautuvia vierailuja. Palkintokandidaatteja saatetaan myös haastatella. Stipendeistä saa lisätietoja osoitteesta awards@wset.co.uk

Valitettavasti WSET® Awards ei myönnä stipendejä kokeilaille, jotka haluavat suorittaa tutkintojamme.

Kurssin tavoitteet

Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssi on tarkoitettu henkilöille, joilla on vähän tai ei ollenkaan aikaisempaa tietoa alkoholijuomista. Sen avulla voi parantaa perustason tuotetietoutta ja siihen liittyviä taitoja, esimerkiksi palvelualan asiakas- ja myyntitilanteissa sekä vähittäis- että tukkukaupassa. Siitä on hyötyä myös niille, jotka ovat muuten kiinnostuneita aiheesta.

Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin suorittanut osaa tulkita tärkeimpien alkoholijuomatuotteiden etikettejä, antaa palvelutehtävissä perusneuvoja valikoimista sekä oppii viinin maistelun ja arvioinnin peruseräatteen.

Kurssin rakenne: WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssi**Keskeinen sisältö****Osa 1 – Maailman viinit ja väkevät alkoholit**

- | | |
|-----|--|
| 1.1 | Viinin tyyliin, laatuun ja hintaan vaikuttavat tekijät |
| 1.2 | Rypälelajikkeet |
| 1.3 | Tärkeimmät viinintuotantoalueet maailmassa |
| 1.4 | Kuohuviinit |
| 1.5 | Makeat viinit ja väkevöidyt viinit |
| 1.6 | Väkevät alkoholijuomat ja liköörit |
| 1.7 | Asiakaspalvelu ja tarjoilu |
| 1.8 | Viinimaailman merkittävimpien viinien kuvaileminen |

Kurssin tavoite

Tämän kurssin suorittanut osallistuja pystyy

- osaa selostaa viinin tyyliin vaikuttavat tärkeimmät taustatekijät
- kuvaamaan tärkeimpien rypälelajikkeiden ominaisuudet
- päättämään pullon etiketin termien perusteella tärkeimpien viinialueiden ja tärkeimmistä rypälelajikkeista valmistettujen viinien tyylit ja aromit
- soveltamaan ruoan ja viinin yhdistämisen peruseräatteen saatavilla olevien viinien mukaan
- käyttämään WSET® Järjestelmällinen maistelu (keskitaso) -kaaviota viinien kuvaamisessa
- kertomaan viinien ja väkevien alkoholijuomien nauttimiseen liittyvistä yhteiskuntaan, terveyteen, turvallisuuteen ja lainsäädäntöön vaikuttavista seikoista
- kertomaan ja neuvomaan asiakkaille ja henkilökunnalle viinien ja väkevien alkoholijuomien oikeaoppisesta säilytyksestä ja tarjoilusta.

Osallistuminen

WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssille osallistumiselle ei ole asetettu mitään rajoituksia. Niissä maissa, joissa alkoholin ostamiseen on määrätty alaikäraja, eivät alaikäiset opiskelijat voi maistella viinejä, mutta voivat muuten osallistua kurssille ja läpäistä tentin. Samoin ne opiskelijat, jotka eivät joko terveydellisistä, uskonnollisista ja tai muista syistä voi osallistua maisteluun, voivat esteettä suorittaa kurssin.

Ohjatut oppitunnit

Opiskelijan tulisi suosituksen mukaan käyttää omaehtoiseen opiskeluun 28 tuntia, jotta hän pystyy suorittamaan kurssin molemmat osiot. Nämä tunnit jakautuvat tavallisesti kontaktiopetukseen ja itsenäiseen opiskeluun. Kurssin kontaktiopetuksen suositeltu osuus on vähintään 16 tuntia.

Etenemisreitit**Wine & Spirit -organisaation kurssitarjonta**

Jotta opiskelija voi hakeutua WSET® Level 3 Advanced Certificate in Wines and Spirits jatkokurssille, on suositeltavaa että hänellä on tiedot, jotka vastaavat WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssisisältöä.

Muita tutkintoja, mukaan lukien kansalliset ammatilliset tutkinnot (National Vocational Qualifications, NVQs)

Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssi tarjoaa tarvittavat perustiedot useisiin NVQ-koulutuksiin. Tasoryhmitysoppaat matkailu-, ravitsemis- ja talousalalle sekä kaupan jakelusektoreille ovat saatavissa APP Handbookissa sekä WSET:n verkkosivuilla (www.wsetglobal.com).

AIHEALUE 1 – VIININ TYYLIIN VAIKUTTAVAT TEKIJÄT**Oppimistulokset**

1. Osaa kuvailla vaadittavat **kasvuolosuhteet**, joissa viiniköynnös tuottaa terveen sadon, ja ympäristötekijät, jotka vaikuttavat näiden kasvuolosuhteiden muodostumiseen.
2. Osaa kuvailla **rypäleiden kasvatuksen** merkityksen viinin tuotantokustannuksiin ja viinityyleihin.
3. Osaa kuvailla **viinin valmistuksen** vaikutukset viinin tuotantokustannuksiin ja viinityyleihin.
4. Osaa kuvailla **viinin kypsytyksen** vaikutuksen viinin tuotantokustannuksiin ja viinityyleihin.

AIHE A	KASVUOLOSUHTEET
Kasvuolosuhteet	lämpö, auringonvalo, ravinteet, vesi
AIHE B	YMPÄRISTÖTEKIJÄT
Ilmasto ja sää	Ilmastot: kuuma, lauhkea, viileä Sää: vuosikerta, sään vaikutukset vuosikertaan, vaikutus viiniin tyyliin
Maaperä ja rinteet	veden läpäisykyky, ravinteet, vesi, auringonvalon kohdentuminen
AIHE C	VIININVILJELY
Viinitarha	tuhoeläimet ja taudit, sadonkorjuu
AIHE D	VIININVALMISTUS
Viininvalmistus	murskaus, puristus, käyminen, käymisastiat, lämpötilat
Tyyli	punaviini, rosee, valkoviini, kuohuviini, väkevöity, makea, puolimakea, kuiva
AIHE E	KYPSYTYS
Kypsyty	kypsytyssastiat, hapen vaikutus, vaikutus aromeihin

AIHEALUE 2 – RYPÄLELAJIKKEET

Oppimistulokset

1. Osaa kuvailla **tärkeimmät** viininvalmistuksessa **rypälelajikkeet**.
2. Osaa nimetä näitä rypäleitä viljelevät **tärkeimmät viinialueet** sekä huokeiden massaviinien että parhaiden laatuviinien tuotannossa.
3. Osaa kuvailla näistä rypäleistä kyseisillä alueilla valmistettujen viinien **tyylit**.
4. Osaa kuvailla yleisimmät näistä rypäleistä valmistetut **monirypäleiset sekoiteviinit**.

Tärkeimmät vaaleat rypälelajikkeet

AIHE A	TÄRKEIMMÄT VIINIALUEET
CHARDONNAY	
Ranska	Burgundi: Bourgogne, Chablis, Puligny-Montrachet, Meursault, Mâcon, Pouilly-Fuissé
Australia	Hunter Valley, Victoria, Limestone Coast, Adelaide Hills, Margaret River
Uusi-Seelanti	Hawkes Bay, Gisborne, Marlborough
Kalifornia	Coastal Region, Sonoma, Carneros
Chile	Central Valley, Casablanca
Argentiina	Mendoza
Etelä-Afrikka	Coastal Region
Massatuotanto	South Eastern Australia, Western Cape, Kalifornia, Central Valley (Chile), Vin de Pays d'Oc, Vin de Pays du Val de Loire, Etelä-Italia, Argentiina
Sekoitukset	Chardonnay + Semillon, Chardonnay + paikalliset lajikkeet, Chardonnay + Pinot Noir (kuohuviinit)
SAUVIGNON BLANC	
Ranska	Sancerre, Pouilly-Fumé, Bordeaux Blanc
Uusi-Seelanti	Marlborough
Kalifornia	Napa Fumé Blanc
Chile	Casablanca
Etelä-Afrikka	Coastal Region
Massatuotanto	Vin de Pays du Val du Loire, Vin de Pays d'Oc, Kalifornia, Central Valley (Chile)
Sekoitukset	Sauvignon Blanc + Sémillon

Tärkeimmät vaaleat rypälelajikkeet jatkuu

AIHE A	TÄRKEIIMMÄT VIINIALUEET
RIESLING	
Saksa	Mosel, Rheingau, Pfalz
Ranska	Alsace
Australia	Clare Valley, Eden Valley
Uusi-Seelanti	Marlborough
Massatuotanto	Saksa (sekoituksissa)
Sekoitukset	Rieslingiä sekoitetaan muihin aromaattisiin lajikkeisiin

Tärkeimmät tummat rypälelajikkeet

AIHE A	TÄRKEIIMMÄT VIINIALUEET
PINOT NOIR	
Ranska	Burgundi: Bourgogne, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Beaune, Pommard
Uusi-Seelanti	Martinborough, Marlborough, Central Otago
Yhdysvallat	Kalifornia: Coastal Region, Sonoma, Carneros Oregon
Chile	Central Valley, Casablanca
Etelä-Afrikka	Coastal Region
Massatuotanto	Chile
Sekoitukset	Pinot Noir + Gamay, Pinot Noir + Chardonnay (kuohuviinit)
CABERNET SAUVIGNON JA MERLOT	
Ranska	Bordeaux: Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Graves, Pessac-Léognan, Saint-Emilion, Pomerol
Kalifornia	Napa Valley, Sonoma
Chile	Central Valley, Maipo, Rapel
Argentiina	Mendoza, Cafayate
Australia	Coonawarra, Margaret River
Uusi-Seelanti	Hawkes Bay
Etelä-Afrikka	Stellenbosch
Massatuotanto	Vin de Pays d'Oc, Kalifornia, Central Valley (Chile), Mendoza, South Eastern Australia, Western Cape, Pohjois-Italia
Sekoitukset	Cabernet + Merlot, Cabernet + Shiraz

Tärkeimmät tummat rypälelajikkeet jatkuu

AIHE A	TÄRKEIMMÄT VIINIALUEET
SYRAH/SHIRAZ GRENACHE/GARNACHA	
Ranska	Pohjois-Rhône: Crozes-Hermitage, Hermitage, Côte-Rôtie Etelä-Rhône: Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (+ nimi), Châteauneuf-du-Pape
Espanja	Rioja, Navarra
Australia	Etelä-Australia: Barossa, McLaren Vale, Länsi- ja Keski-Victoria New South Wales: Hunter Valley, Länsi-Australia
Massatuotanto	South Eastern Australia, Côtes du Rhône, Etelä-Ranska (Fitou, Corbières, Côtes du Roussillon, Languedoc, Minervois), Espanja (La Mancha, Valdepeñas)
Sekoitukset	Grenache + Shiraz, Shiraz + Cabernet, Shiraz + Viognier

AIHEALUE 3 – MAAILMAN TÄRKEIMMÄT VIININTUOTANTOALUEET

Oppimistulokset

1. Tunnistaa kullakin **viinintuotantoalueella** viinin valmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet, osaa kuvata niistä valmistettujen viinien tyyliä ja tulkita **yleisimmät alueelliset etikettimerkinnot**.
2. Osaa määrittellä viinin **laatuun tai tyyliin viittaavat yleisimmät etikettimerkinnot**.

AIHE A	VIININTUOTANTOALUEET
Ranska	Burgundi: Bourgogne, Chablis, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, Puligny-Montrachet, Meursault, Beaune, Pommard, Mâcon, Pouilly-Fuissé, Beaujolais, Fleurie, Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent
	Bordeaux: Bordeaux, Médoc, Haut-Médoc, Pauillac, Margaux, Saint-Emilion, Pomerol, Graves, Pessac-Léognan, Sauternes
	Rhône: Côte-Rôtie, Hermitage, Crozes-Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Côtes du Rhône
	Loire: Muscadet, Vouvrey, Sancerre, Pouilly-Fumé
	Alsace
	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Tumma: Gamay Vaaleat: Muscadet, Sémillon, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Pinot Gris
Saksa	Mosel, Rheingau, Pfalz
Italia	Piemonte ja luoteinen: Barolo, Barbaresco
	Veneto ja koillinen: Valpolicella, Soave
	Toscana ja Keski-Italia: Chianti Classico, Chianti Rufina, Frascati, Orvieto
	Etelä-Italia: Apulia, Sisilia
	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Tummat: Sangiovese, Nebbiolo, Montepulciano, Barbera, Primitivo Vaaleat: Pinot Grigio, Trebbiano, Verdicchio
Espanja	Rioja, Navarra, Ribera del Duero, Katalonia, La Mancha, Valdepeñas
	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Tummat: Tempranillo, Garnacha
Yhdysvallat	Kalifornia: Coastal, Napa, Sonoma, Carneros
	Oregon
	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Tumma: Zinfandel

AIHE A	VIININTUOTANTOALUEET (jatkuu)
Argentiina	Mendoza, Cafayate
	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Tumma: Malbec Vaalea: Torrontès
Chile	Central Valley, Maipo, Rapel, Casablanca
	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Tumma: Carmenère
Australia	Etelä-Australia, Adelaide Hills, Barossa Valley, Eden Valley, Clare Valley, McLaren Vale, Limestone Coast, Coonawarra, Länsi- ja Keski-Victoria, Hunter Valley, Länsi-Australia, Margaret River
	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Vaalea: Semillon
Uusi-Seelanti	Hawkes Bay, Gisborne, Martinborough, Marlborough, Central Otago
Etelä-Afrikka	Western Cape, Stellenbosch
	Alueellisesti tärkeät rypälelajikkeet: Tumma: Pinotage Vaalea: Chenin Blanc

AIHE B	VIINIIN LAATUUN TAI TYYLIIN VIITTAAVAT TAVALLISEMMAT ETIKETTIMERKINNÄT
Ranska	<p>Appellation d'Origine Contrôlée (AC), Vin de Pays, Vin de Table</p> <p>Yleiset: rouge, rosé, blanc, sec, demi-sec, moelleux, doux, Villages</p> <p>Burgundi ja Beaujolais: Premier Cru, Grand Cru, Nouveau</p> <p>Bordeaux: Supérieur, Grand Vin, Cru Bourgeois, Grand Cru Classé</p> <p>Loire: Sur Lie</p> <p>Alsace: Grand Cru</p>
Saksa	Tafelwein, Landwein, QbA, Prädikatswein, Trocken, Halbtrocken, Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Italia	DOCG, DOC, IGT, Vino da Tavola, rosato, rosso, bianco, secco, Classico, Riserva
Espanja	DOCa, DO, vino da la tierra, vino de mesa, tinto, rosado, blanco, seco, vino joven, crianza, reserva, gran reserva
Yhdysvallat	Kalifornia: Coastal regions
Australia	South Eastern Australia
Etelä-Afrikka	Coastal
Yleiset	cuvee, oaked (tammitettu), barrel/barrique-fermented/aged (tynnyrikäytetty viini / kypsytetty tynnyreissä), botrytis/noble rot (botrytis/jalohomeisista), organic (luomu), unfinned/unfiltered (kirkastamaton/suodattamaton).

AIHEALUE 4
– KUOHUVIINIT
Oppimistulokset

1. Osaa valikoida **tärkeimmät** kuohuviinejä tuottavat **maat/viinialueet**.
2. Osaa kuvailla kuohuviinien tuotannossa käytettävät **tärkeimmät rypälelajikkeet**.
3. Osaa määritellä viinien **tyylit** etikettimerkintöjen perusteella.
4. Osaa kuvailla tavallisimpien kuohuviinien **valmistusmenetelmät**.

AIHE A	TÄRKEIIMMÄT MAAT/VIINIALUEET
Ranska	Champagne, Crémant, Saumur
Espanja	Cava
Saksa	Sekt
Italia	Asti, Prosecco
Australia	
Uusi-Seelanti	
Kalifornia	

AIHE B	TÄRKEIIMMÄT RYPÄLELAJIKKEET
Rypäleet	Chardonnay, Pinot Noir, Muscat

AIHE C	LAATUA TAI TYYLIÄ KUVAAVAT TAVALLISEMMAT ETIKETTIMERKINNÄT
Tavalliset	Brut, Non-Vintage, Traditional Method/Méthode Traditionelle/Pullokäytetty

AIHE D	VALMISTUSMENETELMÄT
Menetelmät	Pullokäyminen, tankkikäyminen

AIHEALUE 5 – MAKEAT VIINIT JA VÄKEVÖIDYT VIINIT

Oppimistulokset

1. Osaa määritellä makeiden viinien ja väkevöityjen viinien **tärkeimmät etikettimerkinnot** sekä huokeiden massaviinien että parhaiden laatuviinien tuotannossa.
2. Osaa kuvailla viinien **tyylit** näiden etikettimerkintöjen perusteella.
3. Osaa määritellä makeiden ja väkevöityjen viinien valmistuksessa käytettävät **tärkeimmät rypälelajikkeet**.
4. Osaa selostaa yleisimpien makeiden ja väkevöityjen viinien **valmistusmenetelmät**.

AIHE A	TÄRKEIIMMÄT ETIKETTIMERKINNÄT
Ranska	Sauternes, Muscat de Beaumes-de-Venise
Espanja	Moscatel de Valencia, Sherry (Fino, Amontillado, Oloroso)
Saksa	Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
Portugali	Portviini (Tawny, Vintage, LBV, Ruby)
Unkari	Tokaji
Australia	Botrytis Semillon, Rutherglen Muscat
Massatuotanto	Ruby Portviini, Cream Sherryt, Valencia

AIHE B	TÄRKEIIMMÄT RYPÄLELAJIKKEET
Rypälelajikkeet	Semillon, Muscat, Riesling

AIHE C	VALMISTUSMENETELMÄT
Sherry	Väkevöinti käymisen päätyttyä, kypsytytys
Portviinit, VdN:it	Käymisen keskeytytys väkevöinnillä, kypsytytys
Parhaat, luonnonmakeat	Jalohome/botrytis, icewine, kutistuneet rypäleet
Massatuotanto	Hiivan suodatus, käymättömän rypälemehun/tiivisteiden lisäys

AIHEALUE 6 – VÄKEVÄT ALKOHOLIT JA LIKÖÖRIT

Oppimistulokset

1. Osaa määritellä väkevien alkoholien ja liköörien **tärkeimmät etikettimerkinnot** sekä huokeiden massatuotteiden että parhaiden väkevien alkoholien tuotannossa.
2. Osaa kuvailla väkevien alkoholien ja liköörien **tyylit** näiden etikettimerkintöjen perusteella.
3. Osaa selostaa tavallisimpien väkevien alkoholien ja liköörien **valmistusmenetelmät**.

AIHE A	TÄRKEIIMMÄT ETIKETTIMERKINNÄT
Brandy	Cognac, Armagnac, Brandy de Jerez, espanjalaiset, VS, VSOP, XO, Napoleon
Viski	Skottilainen: Blended, Malt
	Irlantilainen
	Amerikkalainen whiskey: Bourbon, Tennessee, kanadalainen
Rommi	valkoinen, kullankeltainen, tumma
Tequila	silver/plata, golden, Reposado, Añejo
Gini	Tislattu (distilled), London Dry
Vodka	
Liköörit	

AIHE B	VALMISTUSMENETELMÄT JA RAAKA-AINEET
Tavanomaiset	pannutislaus, jatkuvakäyttöinen
Brandy	rypäleet, viini, tislaus, kypsytytys
Viski	mallastettu ohra, muut viljat, mäsikäys, käyminen, tislaus, kypsytytys
Rommi	sokeriruoko, melassi, kypsytytys, värjäys
Tequila	agave, mäsikäys, kypsytytys
Gini	Maustesekoitus: katajanmarja, korianteri, väinönputki, sitrushedelmien kuoret Maustaminen: kylmäuuttaminen, tislaus
Vodka	viljat, muut raaka-aineet ("mikä tahansa"), suodatus
Liköörit	hedelmä, yrtti, papu/siemen/pähkinä, kerma ja muna, makeutus, maustaminen, värjäys

AIHEALUE 7

– ASIAKASPALVELU JA TARJOILU

Oppimistulokset

1. Osaa kuvailla maailman tärkeimpien, erityyppisten viinien ja väkevien alkoholijuomien ominaisuuksista.
2. Osaa suositella tuotetuntemuksensa perusteella asiakkaille ostotilanteissa tyyliään, laadultaan ja hintatasoltaan sopivia viinejä ja väkeviä alkoholijuomia sekä osaa esittää muita tyyliään sopivia vaihtoehtoja.
3. Osaa soveltaa **viinin ja ruuan yhdistämisen peruseriaatteet**.
4. Osaa esittää suosituksia asiakkaille ja henkilökunnalle viinien ja väkevien alkoholijuomien **varastoinnista ja tarjoilusta**.
5. Osaa kuvailla viinien **yleisimmät virheet**.
6. Osaa määritellä viinien ja väkevien alkoholijuomien nauttimiseen liittyvät **yhteiskunnalliset, terveydelliset, turvallisuuden ja lainsäädäntöön** vaikuttavat seikat.

AIHE A	OMINAISPIIRTEET
Kuvailu WSET® järjestelmällinen maistelu -kaavakkeen avulla	ulkonäkö, tuoksu, maku, päätelmät

AIHE B	VIININ JA RUUOAN YHDISTÄMISEN PERUSERIAATTEET
Viinin huomioiminen	aromien voimakkuus, aromien luonne, täyteläisyys, hapokkuus, tanniinit, makeus
Ruuan huomioiminen	aromien voimakkuus, aromien luonne, happamuus, makeus, suolaisuus, mausteisuus, savuisuus, täyteläisyys, rasvainen ja öljyinen

AIHE C	VARASTOINTI JA TARJOILU
Varastointi	ihanteelliset olosuhteet, huonon varastoinnin vaikutukset
Tarjoilu	tarjoilujärjestys, tarjoilulämpötilat, avaaminen ja dekantointi, lasit ja välineistö
Viinin valinta	asiakkaan maku, hinta, tilaisuus, järjestäjän toiveet

AIHE D	VIININ VIAT
Viat	korkkivika, hapettunut, pilaantunut

AIHE E	YHTEISKUNNALLISET, TERVEYDELLISET, TURVALLISUUTEEN JA LAINSÄÄDÄNTÖÖN VAIKUTTAVAT SEIKAT
Yhteiskunnallinen vastuu	alkoholin turvallinen nauttiminen

AIHEALUE 8
– VIINIMAAILMAN MERKITTÄVIMPIEN VIINIEN KUVAILEMINEN
Oppimistulokset

1. Osaa kuvailla WSET® järjestelmällisen maistelun (keskitaso) avulla viineihin liittyvät **tärkeimmät** alueelliset, rypälelajikkeelliset, tyylilliset ja laatua ilmaisevien etikettimerkintöjen **ominaispiirteet**.

WSET® JÄRJESTELMÄLLINEN MAISTELU (keskitaso)		
Ulkonäkö	Kirkkaus	kirkas – samea
	Voimakkuus	vaalea – keskisyvä – syvä
	Väri	Valkoviini: sitruunankeltainen – kullankeltainen – meripihkanvärinen Roseeviini: vaaleanpunainen – oranssi Punaviini: purppura – rubiini – granaatti – kellertävänruskea
Tuoksu	Kunto	puhdas – epäpuhdas
	Intensiteetti	heikko – kohtalainen – voimakas
	Aromien luonne	hedelmäinen – kukkainen – mausteinen – kasviperäinen – tamminen – muuta
Maku	Makeus	kuiva – kuivahko – puolikuiva – puolimakea – makea
	Hapokkuus	vähäinen – kohtalainen – runsas
	Tanniinit	vähän – kohtalaisesti – runsaasti
	Täyteläisyys	kevyt – keskitäyteläinen – täyteläinen
	Flavorien luonne	hedelmäinen – kukkainen – mausteinen – kasviperäinen – tamminen – muuta
	Pituus	lyhyt – kohtalainen – pitkä
Päätelmät	Laatu	kehno – hyväksyttävä – hyvä – erittäin hyvä – erinomainen

VIINIT JA VÄKEVÄT ALKOHOLIT		
TAVANOMAISET	Punaviinit	Jokin huokea, massatuotettu brändipunaviini Jokin laadukas, täyteläinen, tammikypsytetty Uuden maailman punaviini (ei kuitenkaan Aihealue 2 mainituista rypälelajikkeista, esim. Zinfandel) Jokin laadukas Uuden maailman Cabernet Sauvignon Jokin laadukas Uuden maailman Pinot Noir Jokin huokea, massatuotettu Uuden maailman Merlot
	Roseeviini	Jokin kuiva roseeviini (esim. Navarran Rosado tai Tavel)
	Valkoviinit	Jokin tammikypsyttämätön neutraali valkoviini (esim. Soave, italialainen Pinot Gris) Jokin tammikypsyttämätön aromaattinen valkoviini (esim. Gewurztraminer, Torrontés) Jokin huokea, massatuotettu Chardonnay Jokin tammikäytetty Uuden maailman Chardonnay Jokin kuiva, tammikypsytetty valkoviini, ei Chardonnay (esim. Fumé Blanc, tammikypsytetty Chenin Blanc) Jokin ei-jalohomeinen jälkiruokaviini (esim. Vin Doux Naturel) Jokin puolimakea tai makea valkoviini (esim. makea Vouvray tai Tokaji)
ALUEELLISET VIINIT JA VÄKEVÄT ALKOHOLIT		
BORDEAUX	Punaviinit	Saint-Emilion Grand Cru Grand Cru Classé (Haut-Medoc/Pauillac/Margaux)
	Valkoviini	Sauternes
BURGUNDI	Punaviinit	Côte d'Or kuntataso tai Premier Cru Beaujolais tai Beaujolais Village
	Valkoviinit	Chablis Premier Cru Côte d'Or kuntataso tai Premier Cru
LOIRE	Valkoviinit	Sancerre tai Pouilly-Fumé Muscadet de Sèvre-et-Maine Sur Lie
RHÔNEN LAAKSO	Punaviinit	Côtes du Rhône tai Côtes du Rhône Villages Châteauneuf-du-Pape Pohjois-Rhône Syrah
SAKSA	Valkoviini	Mosel Einzellage Riesling Kabinett tai Spätlese
ITALIA	Punaviinit	Barolo Valpolicella Chianti Classico Riserva
ESPANJA	Punaviinit	Huokea espanjalainen punaviini (esim. perus Rioja Joven) Rioja Reserva tai Gran Reserva

ALUEELLISET VIINIT JA VÄKEVÄT ALKOHOLIT jatkuu		
AUSTRALIA	Punaviini	Laadukas Barossa Shiraz
	Valkoviini	Clare Valley tai Eden Valley Riesling
UUSI-SEELANTI	Valkoviini	Marlborough Sauvignon Blanc
KUOHUVIINIT		NV Champagne Cava Prosecco tai Asti Jokin Uuden maailman pullokäytetty kuohuviini
VÄKEVÖIDYT VIINIT	Portviini	LBV
	Sherry	Fino
VÄKEVÄT ALKOHOLIT		Maustamaton valkoinen rommi tai vodka London Dry Gini Cognac VSOP Skottilainen viski

1. Arviointimenetelmä

Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin tentti arvostellaan WSET® Awardsin määrittelemänä ilman kirjoja suoritettavana tenttinä, ja se koostuu 50 yhden pisteen arvoisista monivalintakysymyksistä. Aikaa tentin suorittamiseen saa käyttää 60 minuuttia.

Kaikki tenttikysymykset pohjautuvat Sisältökuvauksessa mainittuihin oppimistuloksiin ja kurssin oppimateriaaliin sisältyy koko se informaatio, jonka perusteella tenttikysymyksiin pystyy vastaamaan oikein.

Tentin läpipääsy edellyttää, että oikeita vastauksia on vähintään 55 %.

WSET® Awards ei myönnä tenttikäytäntöön poikkeuksia, vaan kaikki arviointivaatimukset tulee täyttyä.

2. Tentin valvonta

Tenttien valvonnasta vastaa WSET:n Hyväksytyt kouluttajat (APP). Hyväksytyjen kouluttajien tulee täyttää Operation Handbookissa määritetyt kriteerit ja menettelytavat.

3. Tulokset ja todistukset

Hyväksytyt kouluttajat (APP) toimittaa Certificate -todistukset tentin läpäisseille.

Tenttituloksista ilmoittaminen ja todistusten toimittaminen tapahtuu viikon kuluttua siitä, kun tentit ovat saapuneet tentin laatijalle.

4. WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin tentti

Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin tentti koostuu 50 monivalintakysymyksestä. Jokaiseen kysymykseen on vain yksi oikea vastaus, joka tulee merkitä tietokoneella tarkastettavaan vastauslomakkeeseen. Tentin valvoja neuvoo ennen tentin alkua, kuinka vastauslomakkeelle tehdään oikeat merkinnät. Kukin oikein vastattu monivalintakysymys on yhden pisteen arvoinen, EIKÄ vääristä vastauksista tule virhepisteitä.

Kaikki WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin tentin kysymykset on koottu niin, että ne vastaavat painotusarvoltaan opetussuunnitelmassa mainittuja aihealueita. Sivulla 23 olevasta luettelosta ilmenee kunkin aihealueen kysymysten määrä. WSET® Awards julkaisee tenttitulokset seuraavasti:

Kaikkien tenttiin osallistujien nimiluettelo sekä opiskelijoiden tulokset lähetetään Hyväksytyille kouluttajalle (APP), joka toimittaa tulokset tenttiin osallistujille.

Osa 1 – Monivalintatentti

Monivalintatenttikysymykset on koottu niin, että ne vastaavat painotusarvoltaan kurssin aihealueita. Seuraavasta luettelosta ilmenee kunkin aihealueen kysymysten määrä.

AIHEALUE	SISÄLTÖ	KYSYMYSTEN MÄÄRÄ
Viinin tyyliin vaikuttavat tekijät	Kasvuolosuhteet Ympäristötekijät Viininviljely Viininvalmistus Kypsytytys	6
Rypälelajikkeet	Chardonnay Sauvignon Blanc Riesling Pinot Noir Cabernet Sauvignon ja Merlot Shiraz/Syrah ja Grenache/Garnacha	8
Maailman tärkeimmät viinintuotantoalueet	Ranska Saksa Italia Espanja Yhdysvallat Argentiina Chile Australia Uusi-Seelanti Etelä-Afrikka Viinin laatuun ja tyyliin viittaavat tavallisemmat etikettimerkinnot	16
Kuohuviinit	Tärkeimmät etikettimerkinnot Valmistusmenetelmät	3
Makeat viinit ja väkevöidyt viinit	Tärkeimmät etikettimerkinnot Valmistusmenetelmät	3
Väkevät alkoholit ja liköörit	Tärkeimmät etikettimerkinnot Valmistusmenetelmät ja raaka-aineet	4
Asiakaspalvelu ja tarjoilu	Ominaisuudet, myynti, tarjoilu ja tavallisimmat viat Viinin ja ruuan yhdistämisen perusperiaatteet Yhteiskunnalliset, terveydelliset, turvallisuuteen ja lainsäädäntöön vaikuttavat seikat	4
Viinimaailman merkittävimpien viinien kuvailu	Järjestelmällinen maistelu	6
Kysymyksiä yhteensä		50

**Viinit ja väkevät alkoholit
– keskitason kurssin tentin mallikysymyksiä**

Wine & Spirit Education Trust ei julkista aikaisempien tenttien kysymyksiä. Ohessa on joitakin mallikysymyksiä sekä oikeat vastaukset, jotta kurssille osallistuja voi hahmottaa, minkä tyyppisiä tenttikysymykset ovat. Tentti koostuu 50 samantyyppisestä kysymyksestä.

1. Kun verrataan valkoviiniä punaviiniin, niin valkoviinin käyminen tapahtuu yleensä
 - a) joko korkeammassa tai alhaisemmassa lämpötilassa
 - b) samassa lämpötilassa
 - c) korkeammassa lämpötilassa
 - d) alhaisemmassa lämpötilassa.
2. Mistä rypälelajikkeesta valmistetaan korkealaatuisia valkoviinejä sekä Saksassa että Australiassa?
 - a) Merlotista.
 - b) Semillonista.
 - c) Shirazista.
 - d) Rieslingistä.
3. Pinotage on rypälelajike, josta valmistetaan etupäässä
 - a) eteläafrikkalaisia punaviinejä
 - b) portugalilaisia väkevöityjä viinejä
 - c) australialaisia valkoviinejä
 - d) kalifornialaisia roseeviinejä.
4. Mikä seuraavista sanoista viittaa siihen, että viiniä on kypsytetty tammitynnyrissä?
 - a) Chenin Blanc.
 - b) Classico.
 - c) Côtes du Rhône.
 - d) Crianza.
5. Tawny Port on
 - a) kullankeltainen, aromeiltaan hiivainen
 - b) viini, jossa on runsaasti tanniinia ja hapokkuutta
 - c) makea, aromeiltaan pähkinäinen
 - d) tyyliltään kuokuva ja kuiva

Mallikysymysten oikeat vastaukset:

- 1) d.
- 2) d.
- 3) a.
- 4) d.
- 5) c.

1 Pääsyaatimukset

1.1 Kelpoisuus

- 1.1.1 Tenttiin osallistujan tulee iältään ylittää laissa määritelty vähimmäisikä, joka vaaditaan alkoholijuomien ostamiseen vähittäiskaupassa siinä maassa, jossa tentti järjestetään, tai hänen tulee olla valmistautumassa tenttiin osana kokopäiväistä opinto-ohjelmaa tai hänellä on vanhempiensa suostumus.
- 1.1.2 WSET® Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssille pääsyyn ei ole mitään rajoituksia, jotka liittyvät päällekkäisyyksiin muiden kurssien tai osatutkintojen kanssa.
- 1.1.3 Sellaiset kurssille osallistujat, jotka eivät yllä alkoholijuomien laissa määriteltyyn ostoikärajaan siinä maassa missä tentti pidetään, eivät voi osallistua kurssilla pidettävään maisteluun, mutta voivat siitä

huolimatta suorittaa kurssin. Vastaavasti myös sellaiset kurssille osallistujat, jotka eivät halua osallistua alkoholin maisteluun terveydellisistä, uskonnollisista tai muista syistä, voivat suorittaa kurssin.

1.2 Suositeltavat aikaisemmat tiedot

- 1.2.1 Kurssille osallistujilta ei vaadita aikaisempia tietoja tai kokemusta alkoholijuomista.
- 1.2.2 Tentissä vaadittavan luku-, kirjoitus- ja laskutaidon taso on määritelty seuraavasti:

luku- ja kirjoitustaidot: Ison-Britannian kansallisen standardin taso 2 tai vastaavat
laskutaito: Ison-Britannian kansallisen standardin taso 2 tai vastaavat

2 Tenttitoteutus ja tulokset

- 2.1 Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin tentti on suoritettava ilman kirjoja ja on kestoaltaan 60 minuuttia. Tenti koostuu 50 yhden pisteen arvoisista monivalintakysymyksistä.

Tenttitulokset arvostellaan seuraavasti:

Kokonaistulos vähintään 85 % tai enemmän	Pass with Distinction (erinomaisesti hyväksytty)
Kokonaistulos 70–84 %	Pass with Merit (ansiokkaasti hyväksytty)
Kokonaistulos 55–69 %	Pass (hyväksytty)
Kokonaistulos 45-54 %	Fail (hylätty)
Kokonaistulos 44 % tai vähemmän	Fail unclassified (lajittelemattomana hylätty)

- 2.2 Tenttitulokset ja tentin läpäisseiden todistukset lähetetään Hyväksytylle kouluttajalle (APP) viikon kuluttua siitä, kun ne ovat saapuneet tentin laatijalle.

3 Kohtuulliset sovittelut

Sellaisia tenttiin pyrkiviä, joilla on erillisen kirjallisen arvioinnin osoittamia erityisiä tenttivaatimuksia, kehotetaan ottamaan yhteyttä Hyväksytyt kouluttajan (APP) tentin valvojaan. Lisäohjeita tentin järjestäjille ja tenttiin pyrkiville on saatavana WSET® Awardsista. WSET® Awardsin periaatteisiin kuuluu, että edellä mainitun kaltaisia pyrkijöitä ei tule asettaa epäedulliseen asemaan tenteissä. Ko. tenttijöiden tulee itse huolehtia erityisvaatimusten ilmoittamisesta ennen tenttiä Hyväksytylle kouluttajalle (APP).

4 Tentin uusiminen

Hylätyn tentin voi uusia. Tentin uusimiskertoja ei ole rajoitettu.

Tentin läpäisseet eivät saa enää osallistua uusintatenttiin korottaakseen arvosanaa.

5 Tenttikäytäntö ja valvonta

5.1 Tenttiin osallistujien on suostuttava seuraaviin ehtoihin:

- Tentti on suoritettava 60 minuutissa.
- Tentin kysymys- tai vastauspapereihin ei saa tehdä tentin aikana ylimääräisiä merkintöjä.
- Tenttijät eivät saa keskustella keskenään tentin aikana.

- Tentissä ei saa olla mukana mitään elektronisia laitteita.
- Tentissä ei saa käyttää sanakirjoja.
- Tentissä ei saa käyttää äänimerkillä varustettuja kelloja tai rannekelloja.
- Tentin virallisesta alkamisajasta myöhästyneet osallistujat voivat osallistua tenttiin vain tentin valvojan luvalla ja ainoastaan siinä tapauksessa, että siitä ei aiheudu häiriötä muille tenttiin osallistujille.
- Osallistujat eivät saa poistua tenttitilasta ennen kuin puolet tenttiajasta on kulunut.
- Osallistujat, jotka suoriutuvat tentistä nopeasti, voivat poistua tenttitilasta kunhan eivät häiritse muita osallistujia, mutta tenttitilaan ei saa enää palata takaisin.
- Tentin valvoja ei saa kommentoida, tulkita tai ilmaista mielipiteitään tenttikysymyksistä.
- Sellainen osallistuja, jota epäillään vilpistä, on poistettava tenttitilasta välittömästi ja hänen tenttipaperinsa toimitetaan tenttitoimikunnalle (Examination Panel) käsiteltäväksi. Tenttitoimikunta päättää jatkotoimenpiteistä.
- Tentin kysymyspapereita ei saa ottaa mukaan tenttitilasta. Sellaisia tenttiin osallistujia, jotka eivät palauta kysymys- ja vastauspapereita, voidaan tuomita väärinkäytöksistä.

5.2 Tenttiin osallistujien on noudatettava tentin valvojan antamia ohjeita. Jos ohjeita ei noudateta, tenttitulokset voidaan hylätä.

6 Tiedustelut tenttituloksista

Kaikki tiedustelut Viinit ja väkevät alkoholit – keskitason kurssin tenttituloksista on tehtävä kirjallisesti WSET®:n Administrations Managerille viiden viikon sisällä tenttipäivästä lukien. Tenttiin liittyvistä tiedusteluista, palautteesta ja valituksista on tarvittavissa saatavilla myös virallinen pöytäkirja.

Viiden viikon aikarajan jälkeen tenttitiedusteluihin ei enää vastata.

7 WSET® Awardsin säännöt

WSET® Awards pidättää itsellään oikeudet lisätä tai muuttaa mitä tahansa näistä säännöistä sopivaksi katsomallaan tavalla.

