



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Qualificação de Nível 1
em Saquê WSET®

Especificações



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

Especificações

Qualificação de Nível 1
em Saquê WSET®

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

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

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017
Número 1 em Inglês 2016
Número 2 em Inglês 2017 (atualizado com pequenas modificações)
Número 2.1 em Inglês 2017 (atualizado com pequenas modificações)

Versão em Português © Wine & Spirit Education Trust 2017
Número 2 traduzido para Português 2017
Número 2.1 traduzido para Português 2017

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.

Desenho por Paul Barrett
Tradução por Maria Daniela Bomrad
Revisão e edição por Raul Riba D’Ave DipWSET
Revisão técnica por Eduardo Preciado

Conteúdo

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

Introdução

Estas especificações contêm a informação necessária sobre a Qualificação de Nível 1 em Saquê 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 Saquê. 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 saquês a provar, orientações sobre o exame (incluindo a descrição da importância de cada tema no programa do curso), exemplos de questões de exame e o regulamento do exame.

No final deste documento, encontrará também 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 Saquê WSET

Objetivos da qualificação

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

Os candidatos bem-sucedidos serão capazes de enumerar as principais categorias de saquê e de dizer quais as características que os definem, e ainda de conhecer os princípios fundamentais envolvidos no armazenamento e serviço de saquê. Consequentemente, estarão em posição de responder a questões colocadas por clientes e de oferecer recomendações para o serviço de saquê.

Estrutura da qualificação

Resultados de aprendizagem

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

Resultado de aprendizagem 1	Enumerar e dizer qual a finalidade dos principais ingredientes e as principais etapas do processo de produção do saquê.
Resultado de aprendizagem 2	Mencionar as principais categorias e tipos de saquê, assim como alguns estilos especiais de saquê, e dizer quais as suas características fundamentais.
Resultado de aprendizagem 3	Conhecer e reconhecer os processos e os princípios envolvidos no armazenamento e serviço de saquê.

Admissão

Não existem restrições de acesso à Qualificação de Nível 1 em Saquê 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

Se recomenda possuir a Qualificação de Nível 1 em Saquê WSET ou um nível de experiência equivalente para ingressar na Qualificação de Nível 3 em Saquê WSET.

2

Resultados de aprendizagem

Resultado de aprendizagem 1

Enumerar e dizer qual a finalidade dos principais ingredientes e as principais etapas do processo de produção do saquê.

Critérios de avaliação

- 1 Enumerar e dizer qual a finalidade dos principais ingredientes que, segundo a lei, é permitido usar na produção do saquê.
- 2 Enumerar e dizer qual a finalidade das principais etapas do processo de produção do saquê.

Blocos

Blocos 1: Principais ingredientes do saquê	
Ingredientes	Arroz, <i>kōji</i> , leveduras, água, álcool etílico destilado (opcional)

Blocos 2: Principais etapas do processo de produção	
Preparação do arroz	Polimento (impacto no estilo), lavagem, imersão em água, cozimento a vapor
Produção do <i>kōji</i>	Esfriamento do arroz, inoculação do fungo, crescimento inicial do fungo, controle e interrupção do crescimento do fungo
Fermentação	Iniciador de fermentação, fermentação principal Fermentação a baixa temperatura, fermentação a alta temperatura (impacto no estilo)
Filtração e engarrafamento	Adição de álcool etílico destilado (opcional), filtração, diluição com água (opcional), engarrafamento, pasteurização (opcional)

Resultado de aprendizagem 2

Mencionar as principais categorias e tipos de saquê, assim como alguns estilos especiais de saquê, e dizer quais as suas características fundamentais.

CrITÉRIOS de avaliação

- 1 Mencionar as principais categorias e tipos de saquê e dizer quais as suas características fundamentais.
- 2 Mencionar alguns dos estilos especiais de saquê e dizer quais as suas características fundamentais.
- 3 Dizer quais as etapas do processo de produção controladas por lei para as principais categorias e para alguns estilos especiais de saquê.
- 4 Saber reconhecer os termos de rotulagem japoneses de algumas das principais categorias de saquê.

Blocos

Blocos 1: Principais categorias e tipos de saquê	
Principais categorias de saquê	<i>Futsū-shu</i> (básico), <i>premium</i>
Tipos de saquê <i>premium</i>	<i>Honjōzō</i> , <i>ginjō</i> , <i>daiginjō</i> <i>Junmai</i> , <i>junmai ginjō</i> , <i>junmai daiginjō</i>

Bloco 2: Estilos especiais de saquê	
Estilos especiais de saquê	<i>Nigori</i> , saquê espumante, <i>koshu</i> <i>Nama</i>

Bloco 3: Etapas do processo de produção controladas por lei	
Sem adição de álcool etílico destilado	<i>Junmai</i>
Taxas de aproveitamento do grão (polimento)	<i>Junmai</i> 100 % ou menos (tipicamente, o arroz usado para fazer <i>junmai</i> é polido (aproveitado) a uma taxa de 70 % ou menos) <i>Honjōzō</i> 70 % ou menos <i>Ginjō</i> , <i>junmai ginjō</i> 60 % ou menos <i>Daiginjō</i> , <i>junmai daiginjō</i> 50% ou menos
Sem pasteurização	<i>Nama</i>
Envelhecimento	<i>Koshu</i>

Bloco 4: Termos de rotulagem japoneses	
<i>Junmai</i>	純米
<i>Honjōzō</i>	本醸造
<i>Ginjō</i>	吟醸
<i>Daiginjō</i>	大吟醸

Resultado de aprendizagem 3

Conhecer e reconhecer os processos e os princípios envolvidos no armazenamento e serviço de saquê.

Critérios de avaliação

- 1 Dizer quais os procedimentos corretos para o armazenamento e serviço de saquê.
- 2 Dizer quais os defeitos mais comuns que se podem encontrar no saquê.
- 3 Dizer quais as considerações fundamentais a ter em conta no momento de fazer recomendações sobre harmonização de saquê e comida.
- 4 Dizer quais as questões de saúde resultantes do consumo excessivo de saquê.

Blocos

Bloco 1: Armazenamento e serviço	
Armazenamento	Manter em local fresco, beber enquanto é jovem, guardar a garrafa em posição vertical, evitar luzes intensas
Serviço	Temperaturas de serviço (fresco, temperatura ambiente, morno/quente), aquecimento do saquê (banho-maria, micro-ondas), recipientes para o serviço (taça de vinho, <i>o-choko</i> , <i>tokkuri</i> , <i>masu</i>)
Bloco 2: Defeitos mais comuns	
Defeitos	Oxidação, em mau estado, <i>nama-hine</i>
Bloco 3: Princípios de harmonização de saquê e comida	
Considerações fundamentais	Preferências pessoais, intensidade do sabor, doçura
Bloco 4: Questões de saúde	
Questões de saúde	Consumo excessivo de saquê

3

Recomendações de saquês para provar

Recomenda-se que os candidatos provem os seguintes exemplos de saquê durante os seus estudos. Todos os saquês deverão ser uma expressão representativa do seu estilo.

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

Uma seleção de três de entre os seguintes:

- *Nama-zake*
- *Nigori*
- Saquê espumante
- *Koshu*

Técnica Sistemática de Prova de Saquê WSET® – Nível 1

ASPECTO	
Claridade	límpido – turvo
Outras observações	ex. bolhas, cor
NARIZ	
Características do aroma	ex. frutado/floral, cereal/grão/frutos secos, láctico/laticínio, outro
Outras observações	ex. intensidade, defeitos
BOCA	
Intensidade do sabor	ligeira – média – pronunciada
Características do sabor	ex. frutado/floral, cereal/grão/frutos secos, láctico/laticínio, outro
Outras observações	ex. doçura, acidez, textura, umami, partículas de arroz, bolhas, final

Copyright Wine & Spirit Education Trust 2016

A Técnica Sistemática de Prova de Saquê 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@wset.co.uk.

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 Manual Operativo.

Método de avaliação

O candidato da Qualificação de Nível 1 em Saquê 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 Saquê WSET

O exame da Qualificação de Nível 1 em Saquê 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 Saquê WSET são cuidadosamente elaborados para refletir a importância atribuída a cada um dos resultados de aprendizagem. A seguinte tabela oferece um detalhe da quantidade de questões atribuídas a cada um dos resultados de aprendizagem.

Resultado de aprendizagem	Questões de múltipla escolha (1 ponto por questão)
1	10
2	15
3	5
	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 eletrónica 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 Saquê WSET. Para que os candidatos possam ter uma ideia do tipo de questões que podem surgir no exame, podem ver nesta seção cinco exemplos de questões-modelo. O exame consiste em 30 questões similares a estas.

1 O arroz é uma fonte de

- a enzimas
- b amido
- c álcool
- d água

2 Temperaturas de fermentação baixas ajudam a produzir aromas frutados.

- a Verdadeiro
- b Falso

3 O que significa 純米?

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

4 Qual dos seguintes termos de rotulagem quer dizer que o saquê não foi pasteurizado?

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

5 Qual é a temperatura de serviço recomendada para os saquês de estilo *ginjō*?

- a Fresco
- b Temperatura ambiente
- c Morno
- d Quente

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 Saquê 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 Saquê 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.
 - Para todos os exames, as respostas devem ser escritas na mesma língua em que estão escritas as perguntas do exame.
 - 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.
 - 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 de 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 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) do seu exame deverão contatar o seu APP e solicitar um 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 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 candidato

- 7.1** Se algum candidato 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 candidato deverá entrar em contato com a nossa Equipe de Administração de APP – appadmin@wset.co.uk. 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.

7

Qualificações da WSET

Qualificações da WSET

A WSET tem uma variedade de qualificações sobre vinho e saquê, assim como sobre bebidas espirituosas. 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 Serviço de Vinho WSET
Qualificação de Nível 1 em Destilados WSET (600/1501/9)
Qualificação de Nível 1 em Saquê WSET

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

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?

As qualificações da WSET 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 bebidas alcoólicas. 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 a Equipe de Administração de APP – appadmin@wset.co.uk.

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 estão acreditadas pela Ofqual, tal como indicado no Capítulo 7 pelo correspondente número de acreditação.

A WSET Awards utiliza um Sistema de Gestão da Qualidade que cumpre com os requisitos da norma **BS EN ISO 9001:2008** para a gestão de acreditações 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 da Equipe de Administração de APP – appadmin@wset.co.uk.

Serviço de atendimento ao cliente

A qualidade e o âmbito dos serviços que os clientes podem esperar da WSET Awards encontram-se publicados na nossa Declaração de Serviço de Atendimento ao Cliente. Pode obter uma cópia através da Equipe de Administração de APP – appadmin@wset.co.uk.

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 a Equipe de Administração de APP – appadmin@wset.co.uk.

Programa de bolsas de estudo

As bolsas de estudo são concedidas a cada ano letivo, o qual decorre de 1 de agosto a 31 de julho do ano seguinte. Os candidatos que obtenham excelentes notas nos exames *poderão* ser elegíveis para uma bolsa de estudo. As bolsas de estudo são geridas pela WSET Awards, e os possíveis candidatos às bolsas de estudo serão contactados pela WSET Awards depois de finalizado cada ano letivo e depois de todas as notas dos exames das qualificações que dão direito a bolsas de estudo terem sido comparadas.

São várias as bolsas de estudo disponíveis. Para mais informações, visite a página de bolsas de estudo no website da WSET wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries.

Por favor, tenha em conta que estas bolsas não consistem em ajudas financeiras para custear os estudos, mas sim em um reconhecimento ao 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@wset.co.uk
wsetglobal.com

Número 2.1