



**WSET**

와인과 증류주  
교육 기관

WSET® 1 단계  
사케 (Sake) 수여 과정

과정  
설명  
명서





**WSET**

와인과 증류주  
교육 기관

# 과정 설명서 (*Specification*)

---

WSET® 1 단계  
사케(Sake) 수여 과정

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

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2021, 2022  
Issue 1 in English 2016  
Issue 2 in English 2017 (update with minor amendments)  
Issue 2.1 in English 2017 (update with minor amendments)  
Issue 2.2 in English 2021 (update with minor amendments)  
Issue 2.3 in English 2022 (update with minor amendments)

Korean translation © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2021, 2022  
Issue 2 translated into Korean 2017  
Issue 2.1 translated into Korean 2017  
Issue 2.2 translated into Korean 2021  
Issue 2.3 translated into Korean 2022

© Wine & Spirit Education Trust 2016, 2017, 2021, 2022  
1차 영문판 2016  
2차 영문판 2017(일부 개정)  
2.1차 영문판 2017(일부 개정)  
2021년 2.2호 영문판 (세부 수정 내용 반영)  
2022년 2.3호 영문판 (세부 수정 내용 반영)

한글판 © Wine & Spirit Education Trust 2017, 2021, 2022  
2차 한글판 2017  
2.1차 한글판 2017  
2021년 2.2호 한글판  
2022년 2.3호 한글판

본 교재와 관련된 모든 권한은 WSET가 보유합니다. 복사, 녹음, 정보 저장, 검색 시스템을 포함한 전자적 또는 기계적 수단을 막론하고 어떤 형태로든 편집자의 사전 승인 없이 본 교재의 어떤 부분도 복제 또는 전제될 수 없습니다.

디자인: 폴 바렛(Paul Barrett)  
번역: 이정화  
편집: 구계원(Kelly Ku)  
편집: 캠브리지 에디토리얼(Cambridge Editorial Ltd)  
기술 편집: 방문송(Moonsong Bang)

# 목차

서문	1
<b>1 WSET 1단계 사케 수여 과정: 개요</b>	<b>2</b>
<b>2 학습 성과</b>	<b>3</b>
<b>3 추천 시음 샘플</b>	<b>6</b>
<b>4 시험 관련 가이드</b>	<b>7</b>
<b>5 시험 문제 예시</b>	<b>8</b>
<b>6 시험 규정</b>	<b>9</b>
<b>7 WSET 자격 과정</b>	<b>12</b>
<b>8 WSET 인증위원회</b>	<b>13</b>



# 서문

본 과정 설명서는 지원자 및 공인 교육과정 제공기관(APPs)을 위한 WSET® 1단계 사케 수여 과정의 필요 정보를 담고 있다.

과정 설명서 본문은 WSET® 1단계 사케 수여 과정의 학습 성과에 대해 상세히 설명한다. 인증 시험은 특히 학습 성과 평가를 위해 구성되었으므로 프로그램 제공 인증 기관은 학습 과정 준비를 위해, 지원자는 학습 계획 수립을 위해 학습 성과를 활용한다.

과정 설명서는 또한 추천 시음 샘플 예시 목록, 시험 관련 가이드(강의 계획서 가중치), 시험 문제 예시, 시험 규정에 관한 정보를 제공한다.

과정 설명서 마지막 부분은 또한 다른 WSET 자격 과정에 대한 정보와 WSET의 자격 담당 부서인 WSET 인증위원회(WSET Awards)를 소개한다.

# 1

## WSET 1단계 사케 수여 과정: 개요

### 자격 시험 목표

WSET® 1단계 사케 수여 과정은 사케에 대한 사전 지식이 전무하거나 약간의 지식을 보유한 수강생을 위해 설계되었다. 사케에 대한 단순하면서도 탄탄한 정보를 소개한다. 본 과정은 보다 포괄적인 요식업 분야의 경력을 쌓기 위해 또는 소매 및接客 업종에서 사케를 다루는 경우와 같이, 사케의 주요 스타일 및 종류에 기본적으로 친숙해져야 하는 사람들에게 도움이 될 것이다.

본 자격 과정을 성공적으로 이수한 지원자는 사케의 주요 종류를 이해하며, 이들의 두드러진 특징을 진술할 수 있으며, 사케의 보관과 서빙에 관련된 핵심 원칙을 이해한다. 결과적으로 고객 질문에 답변하며, 사케 서빙 시 사케를 추천할 수 있다.

### 자격 과정 구조

#### 학습 성과

자격 시험 목표 달성을 위해 학습 성과를 아래와 같이 세 개로 정의한다.

학습 성과 1	사케 제조에 사용되는 주요 원료와 주요 생산 단계의 목적을 열거하고 서술할 수 있다.
학습 성과 2	일부 스페셜티 사케 스타일과 주요 사케 종류 및 등급을 제시하고, 이들의 핵심 특징을 서술할 수 있다.
학습 성과 3	사케의 보관 및 서빙과 관련된 프로세스 및 원칙을 이해하고 인지한다.

### 등록

WSET® 1단계 사케 수여 과정 등록에는 제한이 없다. 시험 시행 국가의 알코올 음료 소매 구입에 적용되는 최소 법정 연령 이하인 지원자나, 건강 또는 종교상의 이유로 알코올 시음을 원치 않는 수강생의 경우 과정의 일부인 알코올 음료 시음이 허용되지 않으나, 이것은 본 과정의 성공적 수료에 장애 요인이 되지 않는다.

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

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

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

### 권장 후행 학습 과정

WSET® 3단계 사케 수여 과정 등록을 위해서는 WSET® 1단계 사케 수여 과정 또는 이에 상응하는 수준의 경험이 권장된다.

# 2

## 학습 성과

### 학습 성과 1

사케 제조에 사용되는 주요 원료와 주요 생산 단계의 목적을 열거하고 서술할 수 있다.

### 평가 기준

- 1 사케 제조에서 법률상 허용되는 주요 원료의 목적을 열거 및 서술한다.
- 2 사케 제조에 활용되는 주요 생산 단계의 목적을 열거 및 서술한다.

### 범주

범주 1: 주요 사케 원료	
원료	찐 흰 쌀밥, 코지, 효모, 물, 높은 도수의 증류 알코올(선택적)

  

범주 2: 주요 제조 단계	
쌀 준비	도정(스타일에 영향), 세척, 불리기, 찌기
코지 제조	찐 밥 식히기, 누룩 골고루 뿌려주기, 일차 누룩 생장, 누룩의 생장 통제 및 중단
발효	주모 발효, 주발효 고온 발효, 저온 발효(스타일에 영향)
여과 및 병입	높은 도수의 증류 알코올 첨가(선택적), 여과, 물로 희석(선택적), 병입, 저온 살균(선택적)

## 학습 성과 2

주요 일부 스페셜티 사케 스타일 및 주요 사케의 종류 및 등급을 제시하고, 이들의 핵심 특징을 서술할 수 있다.

### 평가 기준

- 1 사케의 주요 종류 및 등급을 제시하고, 핵심 특징을 서술한다.
- 2 스페셜티 사케 스타일을 제시하고, 핵심 특징을 서술한다.
- 3 주요 사케 및 일부 스페셜티 사케의 경우 법률상 통제되는 제조 공정을 서술한다.
- 4 일부 주요 사케 종류에 대한 일본어 라벨 용어를 인지한다.

### 범주

범주 1: 주요 사케 종류와 등급	
주요 사케 종류	후츠슈(기본 사케), 프리미엄 사케
프리미엄 사케 등급	혼쥬조, 긴쥬, 다이긴쥬 준마이, 준마이 긴쥬, 준마이 다이긴쥬
범주 2: 범주 2: 스페셜티 사케 스타일	
스페셜티 사케 스타일	니고리, 스파클링 사케, 고슈, 나마
범주 3: 법률상 통제되는 제조 공정	
높은 도수의 증류 알코올 첨가 금지	준마이
쌀 도정율	준마이: 100% 이하(준마이 제조에 사용되는 쌀은 통상 70% 이하로 도정한다) 혼쥬조: 70% 이하 긴쥬, 준마이 긴쥬: 60% 이하 다이긴쥬, 준마이 다이긴쥬: 50% 이하
저온 살균 금지	나마
숙성	고슈
범주 4: 일본어 라벨 용어	
준마이	純米
혼쥬조	本醸造
긴쥬	吟醸
다이긴쥬	大吟醸

### 학습 성과 3

사케의 보관 및 서빙과 관련된 프로세스 및 원칙을 이해하고 인지한다.

#### 평가 기준

- 1 사케의 보관 및 서빙을 위한 적절한 절차를 기술한다.
- 2 사케에서 통상적으로 나타나는 결함을 기술한다.
- 3 음식과 어울리는 사케 추천 시 핵심 고려 사항을 기술한다.

#### 범주

범주 1: 사케 보관 및 서빙	
보관	시원하게 보관, 어릴 때 음용, 병을 세워 보관, 밝은 빛을 피함
서빙	서빙 온도(차게, 실온, 따뜻하게/뜨겁게), 사케 데우기(물중탕, 전자레인지), 서빙 용기[와인잔, 오초코(o-choko), 토크리(tokkuri), 마수(masu)]

  

범주 2: 통상적인 결함	
결함	산화, 상태 불량, <i>나마히네(nama-hine)</i>

  

범주 3: 음식과 사케 조합 원칙	
핵심 고려 사항	개인적 취향, 풍미 강도, 당도

# 3

## 추천 시음 샘플

- 후츠슈 또는 훈쥬조
- 준마이
- 긴쥬 또는 준마이 긴쥬
- 다이긴쥬 또는 준마이 다이긴쥬
- 나마자케
- 니고리
- 스파클링 사케
- 고타슈

### WSET 1단계 사케 시음의 체계적인 접근법®

외관	
선명도	맑은 - 탁한
기타 관찰 사항	예: 기포, 색
후각	
향 특성	예: 과일/꽃, 곡물/곡식/견과류, 유즙/낙농품, 기타
기타 관찰 사항	예: 강도, 결함
미각	
풍미 강도	가벼운 - 중간 - 강렬한
풍미 특성	예: 과일/꽃, 곡물/곡식/견과류, 유즙/낙농품, 기타
기타 관찰 사항	예: 당도, 산도, 질감, 감칠맛, 쌀 입자, 기포, 여운

© Wine & Spirit Education Trust 2017

WSET 1단계 사케 시음의 체계적인 접근법®은 규정 및 조건에 따라 WSET의 사전 서면 동의가 있는 경우에만 복제가 가능합니다. 더 자세한 정보는 [wset@wsetglobal.com](mailto:wset@wsetglobal.com)를 참조하세요.

# 4

## 시험 가이드

### 시험 관리

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

### 평가 방식

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

모든 시험 문제는 공시된 학습 성과를 기준으로 출제되며, 시험 문제의 답과 관련된 정보는 추천된 학습 자료에 수록되어 있다.

지원자는 최소 70% 이상 점수를 취득해야 한다.

### WSET 1단계 사케 수여 과정 시험

WSET 1단계 사케 수여 과정 이론 시험은 30개의 객관식 문제로 구성된다. 각 문항의 정답은 하나이며, 컴퓨터 채점 답안지에 답안을 기록한다. 시험 감독관은 시험 당일 답안지 작성 방법에 관한 충분한 설명을 제공한다. 객관식 문항에 대한 각 정답에는 1점이 부여되며, 오답의 경우 감점되지 않는다.

모든 WSET 1단계 사케 수여 과정 시험지는 수업 계획서 반영을 위해 신중히 구성된다. 시험 가중치의 세부 구분은 다음과 같다.

학습 성과	객관식 문항 (문항 당 1점)
1	10
2	15
3	5
	<b>30점</b>

### 결과 발표

시험 결과는 WSET® 인증위원회에서 발행한다.

- WSET 인증위원회는 모든 지원자의 전산 점수 목록을 해당 APP에 발행하여 APP에서 각 지원자에 결과를 통보할 수 있도록 한다.
- WSET 인증위원회는 지원자 발송 서신 및 자격 인증서를 APP에 발행하며, APP는 이들 문서를 각 지원자에 전달할 책임을 진다.

# 5

## 시험 문제 예시

Wine & Spirit Education Trust는 WSET 1단계 사케 수여 과정의 과거 시험지를 공개하지 않는다. 시험 출제 예상 문제에 대한 지원자의 이해를 돕기 위해 본 단원에서는 5개 예상 시험 문제를 제시한다. 시험은 이 문제와 유사한 30개 문항으로 구성된다.

1 다음 중 쌀에서 얻을 수 있는 것은?

- a. 효소
- b. 녹말
- c. 알코올
- d. 물

2 낮은 발효 온도는 과일 향을 발현하는 데 도움이 된다.

- a. 맞음
- b. 맞지 않음

3 다음 중 純米가 의미하는 것은?

- a. 긴쥬 (*Ginjō*)
- b. 혼쥬조 (*Honjōzō*)
- c. 다이긴쥬 (*Daiginjō*)
- d. 준마이 (*Junmai*)

4 다음 중 사케가 저온 살균 되지 않았다는 것을 의미하는 라벨 용어는?

- a. 고히 (*Koshu*)
- b. 스파클링 (Sparkling)
- c. 나마 (*Nama*)
- d. 니고리 (*Nigori*)

5 긴쥬 (*ginjō*) 스타일 사케의 서빙 온도로 적당한 것은?

- a. 차게
- b. 실온
- c. 따듯하게
- d. 뜨겁게

# 6

## 시험 규정

### 1 입실 규정

#### 1.1 입실 자격

- 1.1.1 시험장에 입실하고자 하는 지원자는 시험이 시행되는 국가에서 알코올 음료 소매 구입이 허용되는 최소 법정 연령 이상에 달한 자여야 하거나, 인증된 full-time 학습 과정의 일환으로 시험을 준비하는 자, 또는 부모 또는 법률상 후견인으로부터의 동의를 득한 자여야 한다.
- 1.1.2 다른 자격 과정 또는 과정 일부와 중첩 되더라도 WSET 1단계 사케 수여 과정 등록에는 제한이 없다.
- 1.1.3 시험 시행 국가의 알코올 음료 소매 구입에 적용되는 최소 법정 연령 이하인 지원자나, 건강 또는 종교상의 이유로 알코올 시음을 원치 않는 수강생의 경우 과정의 일부인 알코올 음료 시음이 허용되지 않으나, 이것은 본 과정의 성공적 수료에 장애 요인이 되지 않는다.

#### 1.2 권장 선행 학습

1.2.1 알코올 음료에 대한 지원자의 사전 지식 또는 사전 경험은 요구되지 않는다.

1.2.2 시험에 요구되는 언어 능력 및 수리 능력 수준은 다음과 같다:

**언어 능력:** 영국 기본 역량 표준(UK basic skills national standards) 1단계 또는 시험이 시행되는 언어에 대한 이에 상응하는 언어 능력

**수리 능력:** 영국 기본 역량 표준(UK basic skills national standards) 1단계 또는 이에 상응하는 수리 능력

### 2 형식 및 결과

- 2.1 WSET 1단계 사케 수여 과정 평가는 45분 간 진행되는 자료 참고 불가 방식 시험이며, 문항 당 1점씩 배점된 총 30개 객관식 문항으로 구성된다.
- 2.2 시험 결과는 다음과 같이 등급으로 평가된다:

70% 이상 득점	합격
69% 이하 득점	불합격

2.3 WSET는 위의 공시된 합격 점수 기준을 변경할 수 있다.

### 3 합리적 조정

- 3.1 독립적인 서면 평가를 통해 시행되는 특별 시험 요건을 충족하는 지원자는 등록 시점에 이와 같은 요건 충족 사실을 해당 APP 시험 담당관에게 통지하도록 요청된다. 시험 담당관 및 지원자를 위한 추가 지침은 WSET 인증위원회(WSET Awards)를 통해 확보할 수 있다.
- 3.2 WSET 인증위원회(WSET Awards) 정책 상 특별 시험 대상자인 지원자는 시험에 있어 불이익을 받지 않는다. 지원자는 등록 시점에 해당 APP에 이러한 요건 충족 사실을 공지할 책임이 있다.

## 4 재시험

**4.1** 지원자는 시험에 불합격한 경우 재 응시할 수 있다. 재 응시 횟수 제한은 없다.

**4.2** 시험에 합격한 경우 점수 개선을 위한 재 응시는 허용되지 않는다.

## 5 응시 조건 및 행동 지침

**5.1** 응시를 희망하는 지원자는 자료 참조 불가 방식(closed-book)으로 진행되는 자격 시험의 다음 특별 조건에 동의해야 한다.

- 시험 시작 시 모든 응시자는 사진이 포함된 신분증을 제시함으로써 감독관에 신분을 입증할 의무가 있다.
- 모든 시험에 있어 답변은 시험지와 동일한 언어로 작성해야 한다.
- 시험은 45분 내에 완료한다.
- 시험지와 답안지 외에 그 형식을 불문하고 어떠한 자료도 참조할 수 없다.
- 시험감독관이 시험장 조건이 준비된 것으로 공식 발표한 이후에는, 지원자가 퇴실하거나 감독관이 시험 종료를 선언할 때까지 지원자 간 형식을 불문하고 어떠한 논의도 허용되지 않는다.
- 시험 중 지원자는 다음 항목만을 소지할 수 있다: 펜, 연필, 지우개, 마실 물, 작은 핸드백, 솔더백. 단 가방은 개인 물품만 들어있는 경우에 허용된다.
- 지원자는 시험장 또는 시험 자료에 대한 어떠한 사진 촬영도 허용되지 않는다.
- 전자 장비는 그 형태를 불문하고 사용이 금지된다.
- 사전은 그 형태를 불문하고 사용을 금지한다.
- 벽시계 또는 손목 시계의 소리 나는 “알람”류의 사용은 금지한다.
- 시험 시작 후 15분 경과 시까지 지원자는 시험장을 떠날 수 없다.
- 공지된 시작 시간 이후 시험장에 도착한 지원자는, 시험장을 떠난 다른 지원자가 있는 경우 입실이 허용되지 않는다.
- 시험장에 늦게 도착한 지원자는 다른 지원자에 방해가 되지 않는다는 전제 하에 감독관의 재량에 따라 입실이 허용될 수 있다. 통상 공지된 시작 시간보다 30분 이상 늦게 도착한 지원자는 응시가 허용되지 않는다.
- 시험장을 이탈한 동안 항시 감독관을 동반하지 않는 한 시험 개시 후 지원자는 시험장을 이탈했다가 다시 복귀할 수 없다.
- 시험을 제한시간보다 먼저 완료한 지원자는 다른 지원자에 방해가 되지 않는다는 조건 하에 종료 10분전까지는 퇴실할 수 있다. 퇴실한 경우 재 입실은 허용되지 않는다.
- 감독관은 시험 문제에 관한 어떠한 논평, 해석, 의견 제시 권한이 없다.
- 부정 행위가 의심되는 지원자는 즉시 퇴실 조치할 수 있으며, 퇴실한 지원자의 시험지는 유효성 및 향후 시험 응시 금지 결정을 위해 시험감독위원회(Examination Panel)에 제출된다.
- 시험지는 어떠한 경우라도 시험장 외부로 유출되지 아니한다. 응시자가 시험지와 답안지 모두를 제출하지 않은 경우 부정 행위로 간주한다.
- 응시자가 시험지 내용을 타인에게 유출하거나 방식을 불문하고 이를 복제하는 것은 금지된다.

**5.2** 응시자는 감독관의 지시를 준수할 것에 동의한다. 이를 위반한 경우 응시자의 수험 결과는 무효로 한다.

**5.3** 시험지와 답안지는 WSET® 인증위원회(WSET® Awards)의 자산이며, 따라서 응시자에게 돌려주지 아니한다.

## 6 시험 관련 의견, 질의, 이의 신청

- 6.1 시험지 관련 질의(재 채점) 요청 및(또는) 의견을 제시하고자 하는 지원자는 관련 APP에 연락해 질의 및 의견서 양식(Enquiries and Feedback Form)을 요청한다.
- 6.2 시험지 관련 질의에 대한 답변에 불 만족하는 지원자는 해당 APP에 연락하여 질의 답변에 대한 이의 신청서(Appeal against Enquiry Application Form)를 요청한다. 이의 신청서를 작성하여 적절한 수수료와 함께 WSET 인증위원회(WSET Awards)에 발송해야 하며, 발송은 질의에 대한 결정을 통지 받은 후 업무일 기준 10일 이내에 이루어져야 한다. 규정된 기간을 경과해 수령된 이의 신청은 검토 대상이 되지 않는다.

## 7 수강생 만족도

- 7.1 해당 APP가 기대한 정도의 서비스를 제공하지 못하거나, 행정 관리, 수강료, 또는 시험 관리에서 요구되는 기준에 부합하지 못한다는 우려가 있는 경우, 수강생은 이러한 문제를 APP에 먼저 제기해야 한다. 이를 통해 만족스러운 해결을 도출하지 못한 경우, 지원자는 WSET의 APP 관리팀(APP Administration Team, appadmin@wset.co.uk)에 연락한다. 모든 불만 사항은 비공개로 처리되나, WSET® 인증위원회(WSET® Awards)는 무기명의 불만 접수에는 대응하지 아니한다.

## 8 WSET 인증위원회(WSET Awards) 관련 규정

- 8.1 WSET 인증위원회(WSET Awards)는 적절하다고 판단되는 경우 규정을 추가 또는 변경할 권리를 보유한다.

# 7

## WSET 자격 과정

### WSET 자격 과정

WSET는 증류주뿐 아니라 와인과 사케까지 포괄하는 다양한 범주의 자격 과정을 보유하고 있다. 이들 과정은 WSET 자격 위원회에 의해 개발 및 관리된다(더 자세한 정보는 8장 참조). 제공되는 자격과정은 다음과 같다:

- WSET 1단계 와인 인증 과정 (600/1504/4)
- WSET 1단계 증류주 인증 과정 (600/1501/9)
- WSET 1단계 사케 (Sake) 인증 과정 (603/2051/5)
  
- WSET 2단계 와인 인증 과정 (603/4432/5)
- WSET 2단계 증류주 인증 과정 (600/1507/X)
  
- WSET 3단계 와인 인증 과정 (601/6352/5)
- WSET 3단계 증류주 인증 과정
- WSET 3단계 사케 (Sake) 인증 과정 (603/2066/7)
  
- WSET 4단계 와인 학위 과정

자격 과정에 대한 더 자세한 정보는 WSET 웹사이트 [wsetglobal.com](http://wsetglobal.com)를 방문하면 된다.

### WSET 자격 인증 제공 기관

자격 인증은 WSET 인증위원회(WSET Awards)가 승인한 공인 교육과정 제공기관(Approved Programme Providers, APPs)에 의해서만 제공될 수 있으며, WSET 자격 인증 과정 학습을 희망하는 지원자는 반드시 APP에 등록해야만 한다. 지원자는 해당 APP와 연계되며, WSET 인증위원회(WSET Awards)가 정한 과정의 제공 및 시험 관리 책임은 해당 APP가 담당한다.

APP를 통한 집단 학습은 시음 방법을 배우는 데 있어 최선의 방법이나, 일부 APP의 경우 원격 학습을 통해 지원자가 시험에 대비할 수 있도록 한다.

공인 교육과정 제공기관(Approved Programme Providers, APPs) 목록은 WSET 웹사이트([www.wsetglobal.com](http://www.wsetglobal.com))에서 볼 수 있다. 기관별 자세한 프로그램 정보는 해당 APP에 직접 연락하기 바란다.

APP 등록에 관심이 있는 기관은, APP 관리팀([appadmin@wset.co.uk](mailto:appadmin@wset.co.uk))에 연락해야 한다.

# 8

## WSET 인증 위원회 (WSET Awards)

### WSET 인증위원회(WSET Awards)

WSET 인증위원회(WSET Awards)는 알코올 음료에 대한 지식 배양과 시음 기술 개발에 도움이 되는 양질의 자격 인증 과정을 제공하는 Wine & Spirit Education Trust의 인증 부서이다. WSET 인증 자격 과정의 개발 및 자격 수여는 WSET Awards의 단독 책임 하에 시행된다.

영국 정부는 자격 프로그램을 제공하는 인증 기관을 규제하는 기관인 The Office of Qualifications and Examinations Regulation(자격 시험 감독청, Ofqual)을 설립했다. 일부 WSET의 자격 과정은 Ofqual의 인증을 받으며, 인증 번호는 7장에 수록되어 있다.

WSET 인증위원회(WSET Awards)는 알코올 음료에 대한 제품 관련 지식 및 시음 역량 분야 자격 인증 및 시험 관리를 위해 **BS EN ISO 9001:2008** 요건을 충족하는 품질 관리 체계를 운영한다.



### 다양성 및 형평성 정책

WSET 인증위원회(WSET Awards)는 다양성 및 형평성 원칙을 전적으로 지원하며, 모든 자격 인증 지원자가 공평하고 동등한 처우를 받는 것을 담보할 책임이 있다. 다양성 및 형평성 관련 정책 사본은 APP 관리팀(appadmin@wset.co.uk)을 통해 받을 수 있다.

### 장학금 프로그램

장학금은 매 학년(學年) 8월 1일부터 다음해 7월 31일 기간에 대해 수여된다. 시험에서 두드러진 성적을 달성한 지원자에 장학금 수혜 자격이 주어질 수 있다. 장학금은 WSET 인증위원회(WSET Awards)가 관리하며, 수혜 대상 지원자는 자격 시험 결과가 모두 취합된 후 매 학년 말 WSET 인증위원회(WSET Awards)에서 통지한다.

다양한 유형의 장학금이 있으며, 자세한 정보는 WSET 웹사이트의 장학금 관련 페이지, [wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries](http://wsetglobal.com/about-us/awards-bursaries)를 참조하라.

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



# WSET

와인과 증류주  
교육 기관