



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

## **ASI CERTIFICATION 1 EXAMINATION**

*edited by the ASI Exam Committee  
approved by the ASI board on October 6<sup>th</sup>, 2021*

### **Preamble**

The ASI has been providing exams to very high-level sommeliers since 2012 with the ASI Diploma organized by the Exam Committee, as managed by Giuseppe Vaccarini. The ASI Diploma certifies multiple competencies covering all the skills needed by an international sommelier.

The ASI has been successfully developing the ASI Guidelines to help the sommeliers in their journey to improve themselves, thanks to the collaboration between the Exam Committee, the Sommeliers Contests Committee and the Education Committee. These documents are now the cornerstone of the sommelier competencies.

However, the vast majority of ASI member countries are at the stage where they need to improve their education and develop certification systems, and the ASI Diploma exam alone is too exclusive for most of their member sommeliers.

That's why the ASI Exam Committee now offers two additional levels of certification including the possibility to offer them in languages not available for the ASI Diploma. In addition, when ASI Certification 1 or ASI Certification 2 is included in the national examinations, the approved ASI certification logo and the member national association logo could appear on the certificates upon approval by the national association. In this case, it will signify ASI's approval/endorsement of the member national association's certification. This also allows each member national sommelier association to align its own certification with the ASI guidelines and the minimum competencies recommended by ASI.

### **SCOPE OF COMPETENCIES**

The assessment for the ASI Certification 1 is meant to cover the broad mainstream knowledge needed for a sommelier to feel comfortable as assistant sommelier with any international or domestic client. The competencies cover a wide spectrum of international knowledge and professional skills needed by an assistant sommelier to perform her/his duties comfortably in most environments.

The focus of the competencies is on brands / products / recipes / known or distributed globally, as well as viticulture, vinification, grape varieties, service etiquette, wine tasting protocols, stock management, customer care, food pairing etc.

*The scope of competencies is more clearly defined in the accompanying document.*

### **FORMAT**

The assessment is a written **exam** with 100 questions focusing on a wide spectrum of global knowledge but keeping the questions straight and easy to understand.

A written exam does not mean only wine theory. There will be questions about service, tasting and professional sommelier skills. Different formats of questions including maps, short answers, fill the blank, multiple choices will allow a fair and broad assessment of the competencies. The questions will be fundamental and the pass rate is 65%.

This exam will be marked exclusively by the ASI Certification Exam committee, not by the local association.

# **RULES / ASSOCIATIONS**

## **ASI CERTIFICATION 1**

*The Association de la Sommellerie Internationale (ASI - [www.asi.info](http://www.asi.info)) establishes the exam for two new levels, ASI Certification 1 and ASI Certification 2. Along with the ASI Diploma, they are meant to align the sommelier's international knowledge and skills among the ASI countries.*

### **Art. 1 - Examination Conditions**

The assessment of the ASI Certification 1 is currently free of charge for 2021-2022 (no financial contribution to be paid to ASI by the member national association) and is offered only to the member national associations who are up to date with their ASI membership fees.

To begin, the ASI Certification 1 is offered on a single date - December 10, 2021 - and only in three languages: French, English, Spanish. Thereafter, from 2022 onwards, ASI member national associations will be able to request a specific date in one specific language to fit their domestic certifications calendar by providing ASI a minimum of three months of notice. On acceptance of the requested date

Countries wishing to hold the exam in a language other than French, English and Spanish, are able to do so provided they meet the following criteria:

- a) A minimum of ten candidates in the specific required language with no mixed language options
- b) Additional translation costs are covered by the member national association
- c) The mandatory participation of an ASI Sommelier whose mother tongue is the association's chosen language is imperative if no member of the ASI Exam Committee is fluent in the requested language.
- d) A written approval by the ASI Exam Committee of the language's selection, and the implementation plan, three months in advance

### **Art. 2 - Participation**

The examination is open to sommeliers or future / aspiring sommeliers studying or working in the oeno-gastronomic world (restaurants, wine bars, wine merchants, distribution...), as per the OIV definition. The candidates must be members of a member national association of ASI.

### **Art. 3 - Registration**

The registration is made through the member national association, member of the ASI, which sends registration forms duly completed in the format requested by the ASI to [certification1@asi.info](mailto:certification1@asi.info)

Although the ASI Certification 1 is currently offered free of charge to the member national associations, the member national associations can charge the candidates a fee to cover their cost of organizing the event.

### **Art. 4 - Coordination**

The Board of the member national association must nominate only one invigilator responsible of the proper running of the exam. This invigilator will be the exclusive contact person with the ASI Certification Exam Committee designated member.

### **Art. 5 - Conduct of the exam**

The ASI Certification 1 Exam consists of a written test. The questionnaire is sent only to the organizing association, to the care of the invigilator, in the chosen language and must be printed in color, one sided, minimum 300dpi, on A4 (or Letter) format paper at the very last moment to avoid any leak. The printed exam papers must always remain in the invigilator's custody.

**Art. 6 - Evaluation of the exam**

The completed exam papers must be scanned and emailed back to the ASI Certification Exam Committee on the very day of the exam by the invigilator in the prescribed format. No exam paper shall be marked by the member national association. The invigilator is responsible for destroying the papers once instructed by the ASI Exam Committee.

**Art. 7 - Results**

The results are communicated to the President of the member national association within one month of the exam, provided it is the member national association's responsibility to inform the candidates. The list of candidates who passed the ASI Certification 1 shall be posted on the ASI website if approved by the organizing member national association. The candidates may attempt the ASI Certification 1 exam as many times as they wish.

**Art. 8 - Certificates**

For the candidates who have successfully passed the examination, the member national association will receive printable certificates of the ASI Certification 1 numbered and signed by the Director of the ASI Exam Committee.

**Art. 9 - Special provision**

A certificate bearing both the ASI Certification 1 logo and the member national association's logo can be only made available by the member national association with the prior approval of the ASI Exam Committee, and if the Certification 1 exam has been used as the core of a local exam.

**Art. 10 - Fraud**

In the event of any leaks of the exam by a member national association, that association will not be permitted to organize the ASI Certification 1 exam anymore. In addition, the ASI Exam Committee may decide to hold an extraordinary meeting to deliberate on stringent penalties and sanctions for any fraudulent act or reprehensible behavior during the exam.



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

## **CERTIFICATION ASI 1** **EXAMEN**

*éditée par la Commission Examen de Certification de l'ASI  
approuvée par le Bureau de l'ASI le 6 octobre 2021*

### **Préambule**

L'ASI propose des examens pour sommeliers de très haut niveau depuis 2012 avec le Diplôme ASI organisé par la Commission Examen de Certification dirigée par Giuseppe Vaccarini. Le diplôme de l'ASI certifie des compétences multiples couvrant toutes les aptitudes nécessaires à un sommelier international.

L'ASI a développé avec succès les directives de l'ASI pour aider les sommeliers à se perfectionner, grâce à la collaboration entre la Commission Examen de Certification, la Commission Concours de Sommeliers et la Commission Éducation. Ces documents sont désormais la pierre angulaire des compétences des sommeliers.

Cependant, de nombreux pays membres de l'ASI en sont au stade où ils doivent améliorer leur éducation et développer des systèmes de certification, et le seul examen du Diplôme ASI est trop exclusif pour la plupart de leurs sommeliers membres.

C'est pourquoi la Commission Examen de Certification de l'ASI propose désormais deux niveaux supplémentaires de certification, avec la possibilité d'intégrer des langues qui ne sont pas disponibles pour le Diplôme ASI.

En outre, lorsque la Certification ASI 1 ou la Certification ASI 2 est incluse dans les examens nationaux, le logo officiel de Certification ASI et le logo de l'association nationale membre peuvent apparaître sur les certificats après approbation de l'association nationale. Dans ce cas, cela signifie que l'ASI approuve et soutient la certification de l'association nationale membre. Cela permet également à chaque association nationale de sommeliers membre de l'ASI d'aligner sa propre certification sur les directives de l'ASI et les compétences minimales recommandées par l'ASI.

### **ÉTENDUE DES COMPÉTENCES**

L'évaluation pour la certification 1 de l'ASI est destinée à couvrir les connaissances générales nécessaires à un sommelier pour qu'il se sente à l'aise en tant qu'assistant sommelier avec n'importe quel client international ou national. Les compétences couvrent un large éventail de connaissances internationales et d'aptitudes professionnelles nécessaires à un assistant sommelier pour exercer confortablement ses fonctions dans la plupart des environnements. Les compétences sont axées sur les marques / produits / recettes / connus ou distribués dans le monde entier, ainsi que sur la viticulture, la vinification, les cépages, l'étiquette du service, les protocoles de dégustation, la gestion des stocks, le service à la clientèle, les accords mets et vins, etc.

*L'étendue des compétences est plus clairement définie dans le document joint.*

### **FORMAT**

L'évaluation se présente sous la forme d'un examen écrit de 100 questions portant sur un large éventail de connaissances générales, tout en restant direct et facile à comprendre. Un examen écrit ne signifie pas qu'il est seulement théorique. Il y aura des questions sur le service, la dégustation et les compétences professionnelles du sommelier. Différents formats de questions, notamment des cartes, des réponses courtes, des questions à trous et des choix multiples, permettront une évaluation juste et large des compétences.

Ce sont des questions de fond et le taux de réussite est de 65%.

Cet examen sera noté exclusivement par la Commission Examen de Certification de l'ASI, et non par l'association locale.

## **RÈGLES / ASSOCIATIONS** **CERTIFICATION ASI 1**

*L'Association de la Sommellerie Internationale (ASI - [www.asi.info](http://www.asi.info)) lance un examen pour deux niveaux supplémentaires, la Certification ASI 1 et la Certification ASI 2. Comme pour le Diplôme ASI, ils ont pour but d'harmoniser les connaissances et les compétences internationales du sommelier dans les pays de l'ASI.*

### **Art. 1 - Conditions d'examen**

L'évaluation de la Certification 1 de l'ASI est actuellement gratuite pour 2021-2022 (aucune contribution financière à verser à l'ASI par l'association nationale). Elle n'est proposée qu'aux associations nationales membres à jour de leur cotisation à l'ASI.

Pour commencer, la certification ASI 1 est proposée à une seule date - le 10 décembre 2021 - et uniquement en trois langues : Français, Anglais, Espagnol.

Par la suite, à partir de 2022, les associations nationales membres pourront solliciter une date spécifique dans une langue spécifique pour s'adapter à leur calendrier national de certification, avec un préavis de trois mois.

Les pays qui souhaitent organiser l'examen dans une langue autre que le français, l'anglais ou l'espagnol, peuvent le faire à condition de remplir les critères suivants :

- a) Un minimum de dix candidats dans la langue requise, sans option de langue mixte.
- b) Les frais de traduction supplémentaires sont couverts par l'association nationale.
- c) La participation d'un sommelier ASI dont la langue maternelle est la langue choisie par l'association est impérative si aucun membre de la Commission Examen de Certification ASI ne maîtrise la langue demandée.
- d) Une approbation écrite par la Commission Examen de Certification de l'ASI du choix de la langue, et du plan de mise en place, trois mois à l'avance.

### **Art. 2 - Participation**

L'examen est ouvert aux sommeliers ou futurs sommeliers qui étudient ou travaillent dans le monde œno-gastronomique (restaurants, bars à vins, cavistes, distribution...), selon la définition de l'OIV. Les candidats doivent être membres d'une association nationale membre de l'ASI.

### **Art. 3 - Inscription**

L'inscription se fait par l'intermédiaire de l'association nationale, membre de l'ASI, qui envoie les formulaires d'inscription dûment complétés dans le format demandé par l'ASI à [certification1@asi.info](mailto:certification1@asi.info).

Bien que la Certification 1 de l'ASI soit actuellement offerte gratuitement aux associations nationales, ces dernières peuvent demander aux candidats une participation financière pour couvrir leurs frais d'organisation de l'événement.

### **Art. 4 - Coordination**

Le Bureau de l'association nationale doit nommer un seul responsable du bon déroulement de l'examen. Ce sera la personne de contact exclusive avec le membre désigné de la Commission Examen de Certification de l'ASI.

### **Art. 5 - Déroulement de l'examen**

L'examen de certification ASI 1 consiste en une épreuve écrite. Le questionnaire est envoyé uniquement à l'association nationale membre organisatrice, aux soins du responsable, dans la langue choisie et doit être imprimé en couleur, recto, minimum 300dpi, sur un papier de format A4 (ou Lettre) au tout dernier moment pour éviter toute fuite. Les copies d'examen imprimées doivent toujours rester sous la garde du responsable national.

**Art. 6 - Évaluation de l'examen**

Les copies d'examen complétées doivent être scannées et renvoyées par e-mail à la Commission Examen de Certification ASI le jour même de l'examen par le responsable dans le format prescrit. Aucune copie d'examen ne sera corrigée par l'association nationale. Le surveillant est responsable de la destruction des copies sur instruction de la Commission Examen de Certification de l'ASI.

**Art. 7 - Résultats**

Les résultats sont communiqués au Président de l'association nationale membre dans le mois qui suit l'examen. Il est de la responsabilité de l'association nationale membre d'informer les candidats. La liste des candidats ayant réussi la Certification ASI 1 est publiée sur le site Internet de l'ASI après approbation de l'association nationale membre organisatrice. Les candidats peuvent se présenter à l'examen de certification 1 de l'ASI autant de fois qu'ils le souhaitent.

**Art. 8 - Certificats**

Pour les candidats qui ont réussi l'examen, l'association nationale membre recevra des certificats imprimables de la Certification ASI 1 numérotés et signés par le président de la Commission Examen de Certification ASI.

**Art. 9 - Disposition spéciale**

Un certificat portant à la fois le logo officiel ASI Certification 1 et le logo de l'Association nationale membre peut être proposé à l'Association nationale membre par la Commission Examen de Certification ASI, seulement si l'examen de Certification 1 a été utilisé comme noyau d'un examen local.

**Art. 10 - Fraude**

En cas de fuite de l'examen par une association nationale membre, cette association ne sera plus autorisée à organiser l'examen ASI de certification 1. En outre, la Commission Examen de Certification de l'ASI peut décider de tenir une réunion extraordinaire pour délibérer sur des pénalités et des sanctions sévères pour tout acte frauduleux ou comportement répréhensible pendant l'examen.



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

## **CERTIFICACIÓN ASI 1** **EXAMEN**

*editado por la Comisión Examen de Certificación ASI  
aprobado por la junta ejecutiva de ASI el 6 de octubre de 2021*

### **Preámbulo**

La ASI propone exámenes a sommeliers de muy alto nivel desde 2012 con el Diploma ASI organizado por la Comisión Examen de Certificación y dirigido por Giuseppe Vaccarini. El Diploma ASI certifica múltiples competencias que cubren todas las habilidades necesarias para un sommelier internacional.

La ASI ha desarrollado con éxito las Directrices ASI para ayudar a los sommeliers en su camino de mejora, gracias a la colaboración entre la Comisión Examen de Certificación, la Comisión Concursos de Sommeliers y Comisión de Educación. Estos documentos son ahora la piedra angular de las competencias de los sommeliers.

Sin embargo, muchos países miembros de la ASI se encuentran en una fase en la que necesitan mejorar su educación y desarrollar sistemas de certificación, y el examen del Diploma ASI por sí solo es demasiado exclusivo para la mayoría de sus miembros sommeliers. Por ello, la Comisión Examen de Certificación ASI ofrece ahora dos niveles adicionales de certificación, incluyendo la posibilidad de ofrecerlos en idiomas no disponibles para el Diploma ASI.

Además, cuando la Certificación ASI 1 o Certificación ASI 2 se incluya en los exámenes nacionales, el oficial logotipo de la certificación ASI y el logotipo de la asociación nacional miembro podrán aparecer en los certificados previa aprobación de la asociación nacional miembro. En este caso, significará la aprobación/respaldo de ASI de la certificación nacional. Esto también permite a cada asociación nacional miembro de sommeliers alinear su propia certificación con las directrices de la ASI y las competencias mínimas recomendadas por la ASI.

### **ALCANCE DE LAS COMPETENCIAS**

La evaluación para la Certificación 1 de la ASI pretende cubrir los amplios conocimientos generales necesarios para que un sommelier se sienta cómodo como asistente de sommelier con cualquier cliente internacional o nacional. Las competencias cubren un amplio espectro de conocimientos internacionales y habilidades profesionales necesarias para que un sommelier asistente pueda desempeñar sus funciones cómodamente en la mayoría de los entornos.

Las competencias se centran en las marcas / productos / recetas / conocidos o distribuidos a nivel mundial, así como en la viticultura, la vinificación, las cepas, la etiqueta de servicio, los protocolos de cata de vinos, la gestión de las existencias, la atención al cliente, el maridaje, etc.

*El alcance de las competencias está más claramente definido en el documento adjunto.*

### **FORMATO**

La evaluación es un examen escrito con 100 preguntas que se centran en un amplio espectro de conocimientos globales, pero manteniendo las preguntas directas y fáciles de entender.

Un examen escrito no significa sólo teoría del vino. Habrá preguntas sobre el servicio, la cata y las habilidades profesionales de sommelier. Diferentes formatos de preguntas, incluyendo

mapas, respuestas cortas, rellenar el espacio en blanco, opciones múltiples, permitirán una evaluación justa y amplia de las competencias. Las preguntas serán fundamentales y el porcentaje de aprobados es del 65%. Este examen será calificado exclusivamente por la Comisión Examen de Certificación ASI, no por la asociación local.

## **REGLAMENTO / ASOCIACIONES** **CERTIFICACIÓN ASI 1**

La Association de la Sommellerie Internationale (ASI - [www.asi.info](http://www.asi.info)) establece el examen para dos niveles adicionales, la Certificación ASI 1 y la Certificación ASI 2. Al igual que el Diploma ASI, su objetivo es alinear los conocimientos y las competencias internacionales del sommelier entre los países de la ASI.

### **Art. 1 - Condiciones del examen**

La evaluación de la Certificación ASI 1 es actualmente gratuita para el período 2021-2022 (no hay contribución financiera a pagar a ASI por la asociación nacional) y se ofrece sólo a las asociaciones nacionales que están al día con sus cuotas de afiliación a ASI.

Para empezar, la Certificación 1 de la ASI se ofrece en una única fecha -el 10 de diciembre de 2021- y sólo en tres idiomas: francés, inglés o español.

Posteriormente, a partir de 2022, las asociaciones nacionales miembros podrán solicitar una fecha específica en un idioma concreto que se ajuste a su calendario de certificaciones nacionales con un preaviso de tres meses.

Los países que deseen celebrar el examen en un idioma distinto del francés, el inglés o el español, podrán hacerlo siempre que cumplan los siguientes criterios

- a) Un mínimo de diez candidatos en el idioma específico requerido, sin opciones de idiomas mixtos.
- b) Los costes adicionales de traducción son cubiertos por la asociación nacional
- c) La participación de un sommelier ASI cuya lengua materna sea la elegida por la asociación es imprescindible si ningún miembro de la Comisión Examen de Certificación ASI domina la lengua solicitada.
- d) La aprobación por escrito por parte de la Comisión Examen de Certificación ASI de la selección del idioma, así como el plan de ejecución, con tres meses de antelación.

### **Art. 2 - Participación**

El examen está abierto a los sommeliers o futuros / aspirantes a sommeliers que estudian o trabajan en el mundo enogastronómico (restaurantes, bares de vinos, comerciantes de vinos, distribución...), según la definición de la OIV. Los candidatos deben ser miembros de una asociación nacional miembro de ASI.

### **Art. 3 - Inscripción**

La inscripción se realiza a través de la asociación nacional miembro, que envía los formularios de inscripción debidamente cumplimentados en el formato solicitado por la ASI a [certification1@asi.info](mailto:certification1@asi.info)

Aunque la Certificación 1 de la ASI se ofrece actualmente de forma gratuita a las asociaciones nacionales miembros, éstas pueden cobrar a los candidatos una cuota para cubrir sus gastos de organización del evento.

### **Art. 4 - Coordinación**

La Junta Directiva de la Asociación Nacional miembro deberá nombrar a un solo vigilante responsable del buen desarrollo del examen. Este vigilante será la persona de contacto exclusiva con el miembro designado de la Comisión Examen de Certificación ASI.

### **Art. 5 - Desarrollo del examen**



El examen de certificación ASI 1 consiste en una prueba escrita. El cuestionario se envía únicamente a la asociación organizadora, al cuidado del vigilante, en el idioma elegido y debe ser impreso en color, a una cara, mínimo 300dpi, en papel formato A4 (o Carta) en el último momento para evitar cualquier filtración. Las hojas de examen impresas deben permanecer siempre bajo la custodia del vigilante.

#### **Art. 6 - Evaluación del examen**

Las hojas de examen completadas deberán ser escaneadas y enviadas por correo electrónico a la Comisión Examen de Certificación ASI el mismo día del examen por el vigilante en el formato prescrito. Ningún papel de examen será marcado por la asociación nacional. El vigilante es responsable de destruir las hojas una vez que la Comisión Examen de Certificación ASI se lo indique.

#### **Art. 7 - Resultados**

Los resultados se comunican al presidente de la asociación nacional miembro en el plazo de un mes después del examen. Es responsabilidad de la asociación nacional miembro informar a los candidatos. La lista de los candidatos que hayan superado la Certificación ASI 1 se publicará en el sitio web de la ASI si la asociación nacional miembro organizadora lo aprueba. Los candidatos podrán intentar el examen de la Certificación ASI 1 tantas veces como deseen.

#### **Art. 8 - Certificados**

Para los candidatos que hayan superado el examen, la asociación nacional miembro recibirá certificados imprimibles de la Certificación ASI 1 numerados y firmados por el Presidente de la Comisión Examen de Certificación ASI.

#### **Art. 9 - Disposición especial**

Un certificado que lleve tanto el logotipo oficial de la Certificación 1 de la ASI como el de la Asociación Nacional miembro podrá ser ofrecido a la Asociación Nacional Miembro por la Junta de Exámenes de Certificación de la ASI sólo si el examen de la Certificación 1 ha sido utilizado como núcleo de un examen local.

#### **Art. 10 - Fraude**

En caso de que se produzca alguna filtración del examen por parte de una Asociación Nacional miembro, dicha asociación no podrá volver a organizar el examen de Certificación 1 de la ASI. Además, la Comisión Examen de Certificación ASI podrá decidir la celebración de una reunión extraordinaria para deliberar sobre penalizaciones y sanciones estrictas por cualquier acto fraudulento o comportamiento reprobable durante el examen.