



ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

ASI SOMMELIER DIPLOMA

ASI, the Association de la Sommellerie Internationale, created in 2012 the “ASI Sommelier Diploma” examination, with the aim of harmonising the level of sommeliers worldwide and accrediting in any part of the world the professionalism of an “ASI Sommelier”.

GENERAL RULES

By the ASI Certification Exams Committee

Art. 1 – Diploma Levels

The ASI Sommelier Diploma (ASI Diploma) is awarded at three levels.

1. Gold
2. Silver
3. Bronze

To be awarded a Gold or Silver Diploma, the candidate must complete the exam in one of the ASI’s contest languages which it NOT their mother tongue.

Examinees sitting the exam in their mother tongue will only be eligible for the Bronze Diploma.

Art. 2 – Languages

The ASI Diploma Exam is offered in ASI’s contest languages: English, French and Spanish.

If a National Association wants to organise the ASI Diploma Exam in another language, the ASI Certification Exams Committee must be informed no later than September 1st of the year prior to the exam, and must accept following criteria:

- A minimum of five candidates in the specific language.
- The National Association will cover the extra costs of translation.
- At least one ASI Sommelier will be part of the Local Exam Committee and will supervise the examination.
- Exams completed in the local language will only be eligible to receive a Bronze Diploma.

Art. 3 – Exam Session

The session is held once per year and is announced in the ASI Mag as well as on the ASI website: www.asi.info



Art. 4 – Requirements to organise the examination session

The examination session can only be organised by a National Sommelier Association which is a member in good standing of the ASI.

The organising association must meet the following framework conditions:

- Form a local Exam Committee (see Art. 5).
- Provide a location to enable the examinees to complete all stages of the exam (see Art. 7) in an adequate manner.
- Ensure satisfactory technical setup (e.g. video recording).

Art. 5 – Local Exam Committee

The local Exam Committee is composed of sommeliers, ASI sommeliers and oeno-gastronomy experts chosen and named by the President/Board of the National Association.

The local organising Committee will designate one responsible person in charge of liaising with the ASI Certification Exams Committee.

Art. 6 – Requirements to sit the exam

The exam is only open to sommeliers who are members of a National Sommelier Association which is a member in good standing of the ASI. The candidate must be working within the oeno-gastronomy world (restaurants, wine-bars, wine shops, distribution, or other, who serves or recommends beverages on a professional level) and have at least 3 years of professional experience.

The candidate is allowed to sit for the exam as many times as required.

Art. 7 – Registration for the exam

A national association wishing to organise the ASI Diploma exam must declare its intention to do so no later than one month prior to the date of the exam by emailing exams@asi.info. Each national association must nominate one representative per exam centre to receive the instructions from the ASI Exams Committee.

The national associations will validate and register their candidates by uploading the candidate's registration through a specific internet link, as per the instructions provided by the ASI Exams Committee. Alongside the registration, the association must upload a passport-style, high resolution photo (jpg with 300 dpi and min. 500 kb) of each candidate.

Art. 8 – General Exam procedure

The exam takes place in two stages:

1st stage – Written Tests (in total 175 minutes)

- Written description and identification of international wines served blind.
- Identification of local beverages and international spirits/liquors/fortified wines.
- A questionnaire focused on the main wine producing countries, beers, spirits and other beverages, grape varieties, viticulture, winemaking, and other topics related to the profession.
- An essay on a topic relating to the sommelier profession.

2nd stage – Oral and Practical tests (in total 15 minutes)

- Marketing (e.g. selling a beverage).



- Practical work (e.g. decantation, service of a bottle of wine).
- Tasting and food & wine pairing.

Art. 9 – Evaluation of the Exam

The ASI Certification Exams Committee evaluates the written tests and moderates the oral and practical tasks based on the video recording that must be supplied by the National Association.

The local Exam Committee only evaluates the oral and practical tests following the General Rules codified by ASI and the respective marking grids. All these papers and videos are to be uploaded to the ASI Certification Exams Committee for final evaluation.

NB: the evaluation is done according to a scale pre-set by the ASI Certification Exams Committee.

Art. 10 – Exam results and communication to the candidate

The results are communicated to the organising National Association. They inform the successful candidates. Then the results are posted on the ASI website.

Art. 11 – Diploma

Candidates who successfully pass the exam receive the ASI Sommelier Diploma numbered and signed by the ASI President and the Director of the Certification Exams Committee as well as the ASI Sommelier Pin and a personal card.

Art. 12 – Fraudulent act

If the contents of the written, oral or practical tests of the exam are found to have been leaked by any of the National Associations, that specific National Association will not be allowed to organise the exam in the following year. In addition, the ASI Certification Exams Committee may hold an extraordinary meeting and call for heavier penalties against any fraudulent act or wrongful behaviour during the course of the exam.

Art. 13 – Procedure / Guidelines

The ASI Certification Exams Committee sends guidelines, updated each year, explaining details and the different steps of the procedure.



ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

DIPLÔME DE SOMMELIER ASI

L'ASI, l'Association de la Sommellerie Internationale, a établi en 2012 l'examen du "Diplôme de Sommelier ASI" visant à harmoniser le niveau des sommeliers dans le monde entier et à prouver dans n'importe quelle partie du monde le professionnalisme du "Sommelier ASI".

RÈGLEMENT

Par la Commission Examens de Certification ASI

Art. 1 - Niveaux de diplôme

Le diplôme de Sommelier ASI (diplôme de l'ASI) existe en trois niveaux.

1. Or
2. Argent
3. Bronze

Pour obtenir le diplôme ASI de niveau Argent ou Or, le candidat doit passer l'examen dans une des langues des concours ASI, autre que sa langue maternelle.

Les candidats qui passent l'examen dans leur langue maternelle peuvent seulement se qualifier pour le Diplôme ASI Bronze.

Art. 2 - Langues

L'examen de diplôme de l'ASI est proposé dans les trois langues des concours de l'ASI : anglais, français et espagnol.

Si une association nationale souhaite organiser l'examen de diplôme ASI dans une autre langue, la Commission Examens de Certification ASI doit en être informée au plus tard le 1er septembre de l'année précédant l'examen et accepter les critères suivants :

- Un minimum de cinq candidats dans la langue spécifique.
- L'association nationale prend à sa charge les frais supplémentaires de traduction.
- Au moins un sommelier ASI doit faire partie de la Commission d'examen locale pour superviser l'examen.
- La langue alternative n'est admissible que pour le niveau Bronze.



Art. 3 - Session d'examen

La session a lieu une fois par an et est annoncée dans le Magazine ASI ainsi que sur le site Internet de l'ASI www.asi.info.

Art. 4 - Conditions pour organiser la session d'examen

La session d'examen ne peut être organisée que par une Association Nationale de Sommeliers membre en règle de l'ASI.

L'association organisatrice doit remplir les conditions cadres suivantes :

- Former une Commission d'examen locale (voir Art. 5).
- Fournir un lieu permettant aux candidats d'accomplir toutes les étapes de l'examen (voir Art. 7) de manière adéquate.
- Assurer la mise en place technique (par exemple, l'enregistrement vidéo).

Art. 5 - Commission locale d'examen

La Commission locale d'examen est composée de sommeliers, de sommeliers ASI et d'experts en œno-gastronomie choisis et nommés par le Président/Bureau de l'Association nationale.

La Commission locale d'examen désigne un responsable chargé d'assurer la liaison avec la Commission Examens de Certification ASI.

Art. 6 - Conditions pour se présenter à l'examen

L'examen est réservé aux Sommeliers membres d'une Association Nationale de Sommeliers, elle-même membre de l'ASI. Le candidat doit travailler dans le monde de l'œno-gastronomie (restaurants, wine-bars, cavistes, distribution, ou autre, qui sert ou recommande des boissons à un niveau professionnel) et avoir au moins 3 ans d'expérience professionnelle.

Le candidat est autorisé à se présenter à l'examen autant de fois que nécessaire.

Art. 7 - Inscription à l'examen

Une association nationale désireuse d'organiser une session d'examen du Diplôme ASI doit déclarer son intention au plus tard un mois avant la date de l'examen à exams@asi.info. Chaque association nationale doit alors nommer un représentant par centre d'examen pour recevoir les instructions de la Commission Examens de l'ASI.

Les associations nationales valideront et enregistreront leurs candidats en téléchargeant le dossier de chacun d'eux fourni via un lien internet spécifique, conformément aux instructions fournies par la Commission Examens de l'ASI. En même temps que l'inscription, l'association doit télécharger une photo haute résolution de type passeport (jpg avec 300 dpi et min. 500 kb) de chaque candidat.

Art. 8 - Déroulement général de l'examen

L'examen se déroule en deux étapes :



1ère étape - *Épreuves écrites* (au total 175 minutes)

- Description écrite et identification des vins internationaux servis à l'aveugle.
- Identification de boissons locales et de spiritueux/liqueurs/vins fortifiés internationaux.
- Un questionnaire portant sur les principaux pays producteurs de vin, les bières, les spiritueux et autres boissons, les cépages, la viticulture, la vinification et d'autres sujets liés à la profession.
- Un essai sur un thème professionnel.

2ème étape - *Épreuves orales et pratiques* (au total 15 minutes)

- Marketing (par exemple, vente d'une boisson).
- Travaux pratiques (par exemple, décantation, service d'une bouteille de vin).
- Dégustation et accords mets et vins.

Art. 9 - Evaluation de l'examen

La Commission Examens de Certification ASI évalue les épreuves écrites et modère les tâches orales et pratiques sur la base de l'enregistrement vidéo qui doit être fourni par l'association nationale.

La Commission d'examen locale évalue uniquement les épreuves orales et pratiques en suivant les règles générales codifiées par l'ASI et les grilles de notation respectives. Tous ces documents et vidéos doivent être envoyés à la Commission Examens de Certification ASI pour l'évaluation finale.

NB : l'évaluation se fait selon un barème préétabli par la Commission Examens de Certification ASI.

Art. 10 - Résultats de l'examen et communication au candidat

Les résultats sont communiqués à l'Association Nationale qui a organisé la session d'examen. Elle en informe les candidats retenus. Ensuite, les résultats sont publiés sur le site Internet de l'ASI.

Art. 11 - Diplôme

Le candidat qui a réussi l'examen reçoit le Diplôme de Sommelier ASI numéroté et signé par le Président de l'ASI et le Directeur de la Commission Examens de Certification ainsi que le Pin de Sommelier ASI et une carte personnelle.

Art. 12 - Acte frauduleux

Si une fuite concernant le contenu des épreuves écrites, orales ou pratiques de l'examen est observée dans l'une des associations nationales, cette association nationale spécifique ne sera pas autorisée à organiser l'examen l'année suivante. En outre, la Commission Examens de Certification ASI peut tenir une réunion extraordinaire et demander des sanctions plus lourdes contre tout acte frauduleux ou comportement incorrect au cours de l'examen.



Art. 13 - Procédure / Directives

La Commission Examens de Certification ASI envoie des directives, mises à jour chaque année, expliquant les détails et les différentes étapes de la procédure.



ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

DIPLOMA DE SOMMELIER ASI

La ASI, Association of Sommelier Internationale, estableció en 2012 el examen "Diploma de Sommelier ASI" para unificar el nivel de los sommeliers y acreditar en cualquier parte del mundo la profesionalidad del "Sommelier ASI".

REGLAMENTO

Por la Comisión de Exámenes de Certificaciones ASI

Art. 1 - Niveles del diploma

Existen tres niveles de diploma de sommelier ASI.

1. Oro
2. Plata
3. Bronce

Para obtener el Diploma de Plata u Oro de ASI, el candidato debe realizar el examen en uno de los idiomas oficiales de la ASI, que sea diferente de su lengua materna.

Los candidatos que realicen el examen en su lengua materna sólo podrán optar al Diploma de Bronce ASI.

Art. 2 - Idiomas

El examen del Diploma ASI se ofrece en los tres idiomas oficiales de la ASI: inglés, francés y español.

Si una asociación nacional desea organizar el examen para la obtención del diploma ASI en otro idioma, deberá informar a la Comisión de Exámenes de Certificaciones ASI a más tardar el 1 de septiembre del año anterior al examen y aceptar los siguientes requisitos

- Un mínimo de cinco candidatos en la lengua específica.
- La asociación nacional pagará los costos adicionales de traducción.
- Al menos un Sommelier ASI debe ser miembro del comité de examen local para supervisar el examen.
- La lengua alternativa sólo es admisible para el nivel Bronce.

Art. 3 - Sesión de examen

La sesión tiene lugar una vez al año y se anuncia en la revista de la ASI y en el sitio web de la ASI

www.asi.info.



Art. 4 - Condiciones de organización de la sesión de examen

La sesión del examen sólo puede ser organizada por una Asociación Nacional de Sommeliers, miembro de pleno derecho de la ASI.

La asociación organizadora debe cumplir con las siguientes condiciones:

- Formar una Comisión de Examen local (véase el artículo 5).
- Proporcionar un lugar en el que los candidatos puedan completar todas las etapas del examen (véase el artículo 7) de forma adecuada.
- Garantizar el montaje técnico (por ejemplo, la grabación de vídeo).

Art. 5 - Comisión local de examen

La Comisión Local de Examen está compuesta por sommeliers, Sommeliers ASI y expertos en enogastronomía elegidos y nombrados por el Presidente/Junta Directiva de la Asociación Nacional.

La Comisión Local de Examen nombra a una persona para que sirva de enlace con la Comisión Exámenes de Certificación ASI.

Art. 6 - Condiciones para presentarse al examen

El examen está reservado a los sommeliers miembros de una Asociación Nacional de Sommeliers, a su vez miembro de la ASI. El candidato debe trabajar en el mundo de la enogastronomía (restaurantes, bares de vinos, comerciantes de vinos, distribución u otro, que sirva o recomiende bebidas a nivel profesional) y tener al menos 3 años de experiencia profesional.

El candidato puede realizar el examen tantas veces como sea necesario.

Art. 7 - Inscripción en el examen

Cualquier asociación nacional que desee organizar una sesión de examen para el Diploma ASI deberá declarar su intención a más tardar un mes antes de la fecha del examen a exams@asi.info. Cada asociación nacional deberá nombrar a un representante por centro de examen para recibir las instrucciones del Comité Exámenes de la ASI.

Las asociaciones nacionales validarán e inscribirán a sus candidatos cargando el registro de candidatos suministrado a través de un enlace de Internet específico, según las instrucciones facilitadas por el Comité Exámenes de la ASI. Junto con la inscripción, la asociación deberá cargar una foto de alta resolución (jpg con 300 dpi y mín. 500 kb) de cada candidato, tipo pasaporte.

Art. 8 - Procedimiento general del examen

El examen se realiza en dos etapas:

Fase 1 - *Pruebas escritas* (total 175 minutos)

- Descripción e identificación por escrito de vinos internacionales servidos a ciegas.
- Identificación de las bebidas locales y de las bebidas espirituosas/licores/vinos fortificados internacionales.
- Un cuestionario sobre los principales países productores de vino, cervezas, licores y otras bebidas, variedades de uva, viticultura, elaboración de vinos y otros temas relacionados con la profesión.
- Un ensayo sobre un tema profesional.

Fase 2 - *Pruebas orales y prácticas* (total 15 minutos)



- Mercadeo (por ejemplo, vender una bebida).
- Trabajos prácticos (por ejemplo, decantar, servir una botella de vino).
- Degustación y armonías.

Art. 9 - Evaluación del examen

La Comisión de Exámenes de Certificaciones ASI evalúa los exámenes escritos y modera las tareas orales y prácticas a partir de la grabación de vídeo que debe proporcionar la asociación nacional.

La Comisión Local de Examen evalúa únicamente las tareas orales y prácticas siguiendo las normas generales codificadas por ASI y las respectivas tablas de puntuación. Todos estos documentos y vídeos deben enviarse a la Comisión de Exámenes de Certificaciones ASI para la evaluación final.

Nota: la evaluación se realiza según un baremo preestablecido por la Comisión de Exámenes de Certificaciones ASI.

Art. 10 - Resultados del examen y comunicación al candidato

Los resultados se comunican a la Asociación Nacional que organizó la sesión de examen. Informa a los candidatos seleccionados. Los resultados se publican en el sitio web de la ASI.

Art. 11 - Diploma

El candidato que ha superado el examen recibe el Diploma de Sommelier ASI numerado y firmado por el Presidente de ASI y el Director de la Comisión de Exámenes de Certificaciones, así como el Pin de Sommelier ASI y una tarjeta personal.

Art. 12 - Acto fraudulento

Si se observa una fuga en el contenido de las pruebas escritas, orales o prácticas del examen en una de las asociaciones nacionales, esta asociación nacional específica no podrá organizar el examen el año siguiente. Además, la Comisión de Exámenes de Certificaciones ASI podrá celebrar una reunión extraordinaria y solicitar sanciones más severas contra cualquier acto fraudulento o comportamiento incorrecto durante el examen.

Art. 13 - Procedimiento / Directrices

La Comisión de Exámenes de Certificaciones ASI envía unas directrices, que se actualizan cada año, en las que se explican los detalles y los distintos pasos del procedimiento.