



ASI CERTIFICATION 2 EXAM

PREAMBLE

The ASI has been providing exams to high-level sommeliers since 2012, through the ASI Diploma organized by the Exams Committee 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 sommeliers in their journey to improve themselves, thanks to the collaboration between the Exams Committee, the Sommeliers Contests Committee and the Education Committee. These documents are now the cornerstone of a sommelier's 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 many of their member sommeliers wish to undertake further education and certification before attempting the ASI Diploma.

That's why the ASI Certification Exams Committee (CEC) 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 offered in national examinations, the approved ASI Certification logo and the member national association's logo may appear on certificates upon approval by ASI. This signals the 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 2 is meant to cover the broad mainstream knowledge needed for a sommelier to feel comfortable with any international or domestic client. The competencies cover a wide spectrum of international knowledge and professional skills needed by a 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.

FORMAT

The assessment consists of a written exam with up to 100 questions to answer in a limited time; a written description of blind tasting of one classic international wine selected by the ASI Certification Exam Committee (CEC) based on its availability in the country of the organizing national association; identification of 3 international spirits; and a practical task involving a wine service (still or sparkling) and a food pairing in written or oral form.

The pass mark for the whole test is 60%.

The written part will be marked exclusively by the ASI Certification Exam Committee (CEC), the practical task will be evaluated by the local association jury including a member of the CEC that will head the local jury in person or through a streaming process approved by the CEC.

RULES / CANDIDATES

ASI CERTIFICATION 2

Art. 1 - Examination requirements

The ASI delegates the right to organize the ASI Certification 2 exam under the supervision of the Certification Exam Commission (CEC) to the national ASI associations.

The ASI 2 Certification exam is offered every year during the October/November period in French, English and Spanish. Other languages may be offered where possible.

Art. 2 - Participation

The exam is open to professionals in the hotel and restaurant industry, students or those working in the world of oeno-gastronomy (restaurants, wine bars, wine merchants, distribution...), as defined by the OIV. The candidate's application must be validated by his/her national ASI member association.

Art. 3 - Registration

Registration is done only through a member national association of the ASI, which sends the completed registration forms in the requested format to the CEC of ASI.

Art. 4 – Conducting the exam

The evaluation consists of a written examination of up to 100 questions to be answered in a limited time, covering a broad spectrum of global knowledge, and practical tests.

Various question formats, including cards, pictures/photos, open-ended questions, fill-in-the-blank questions, and multiple-choice questions, will allow for a fair and broad assessment of skills.

A blind tasting test of one classic international wine with written description, identification of 3 international spirits and a practical task involving a wine service (still or sparkling) and a food pairing in written or oral form.

Art. 5 - Evaluation of the exam

The pass rate is 60%.

The written part is evaluated exclusively by the CEC of the ASI, the practical part is graded by the jury of the local association with a member of the CEC.

The practical part is evaluated by a jury composed of 2 local judges and headed by a member of the CEC.

Art. 6 - Results

The results validated by the CEC are final and communicated to the President of the national member association in the month following the examination. It is the responsibility of the national member association to inform the candidates.

Candidates may attempt the ASI 2 Certification exam as many times as they wish.

Art. 7 - Certificates

For candidates who successfully complete the exam, the national member association will receive printable ASI 2 Certification diplomas numbered and signed by the CEC Director and the ASI President.

Art. 8 - Special Provision

A diploma bearing both the ASI 2 Certification logo and the National Member Association logo may be made available by the National Member Association only with the prior approval of the CEC, and if the ASI 2 Certification examination has been used as the core of a local examination.

Art. 9 - Fraud

In case of examination fraud by a candidate or a national member association, this candidate and/or association will no longer be allowed to take/organize ASI examinations. In addition, the ASI CEC may decide to hold an extraordinary meeting to deliberate on severe penalties and sanctions (e.g. exclusion from all ASI activities) for any fraudulent act or misconduct during the examination.



CERTIFICATION ASI 2 EXAMEN

PRÉAMBULE

L'ASI propose des examens aux sommeliers de très haut niveau depuis 2012 avec le Diplôme ASI organisé par la Commission Examens sous la houlette de 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 Examens, la Commission Concours de Sommeliers et la Commission Éducation. Ces documents constituent désormais la pierre angulaire des compétences des sommeliers.

Cependant, la grande majorité des pays membres de l'ASI en sont au stade où ils doivent améliorer leur éducation et développer des systèmes de certification, et l'examen du diplôme de l'ASI est à lui seul trop exclusif pour la plupart de leurs sommeliers membres. C'est pourquoi la Commission Examens (CEC) de l'ASI propose désormais deux niveaux supplémentaires de certification, avec la possibilité de les proposer dans des langues qui ne sont pas disponibles pour le diplôme de l'ASI. En outre, lorsque la certification ASI 1 ou la certification ASI 2 est incluse dans les examens nationaux, le logo de certification ASI et le logo de l'association nationale membre peuvent apparaître sur les diplômes après approbation par l'association nationale. Dans ce cas, cela signifie que l'ASI approuve/appuie la certification de l'association nationale membre. Cela permet également à chaque association nationale de sommeliers membre d'aligner sa propre certification sur les Directives de l'ASI et un niveau minimum de compétences requises par l'ASI.

COMPÉTENCES REQUISES

L'évaluation pour la Certification 2 de l'ASI est destinée à couvrir les connaissances générales nécessaires à un sommelier pour se sentir à l'aise avec tout client international ou national. Les compétences couvrent un large éventail de connaissances internationales et d'aptitudes professionnelles nécessaires à un 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.

FORMAT

L'évaluation consiste en un examen écrit comportant jusqu'à 100 questions auxquelles il faut répondre en un temps limité, un commentaire écrit de la dégustation à l'aveugle d'un vin international classique sélectionné par la Commission Examens de Certification de l'ASI (CEC) en fonction de sa disponibilité dans le pays de l'association nationale organisatrice,

l'identification de trois spiritueux internationaux et une épreuve pratique impliquant un service de vin (tranquille ou effervescent) et un accord vins/mets, sous forme écrite ou orale.

Le minimum requis pour l'ensemble de l'épreuve est de 60 %.

La partie écrite sera corrigée exclusivement par la Commission Examen de Certification (CEC) de l'ASI, la pratique sera évaluée par le jury de l'association locale, y compris un membre du CEC qui dirigera le jury local en personne ou par le biais d'un processus de diffusion en continu approuvé par la CEC.

RÈGLEMENT / CANDIDATS CERTIFICATION ASI 2

Art. 1 - Conditions d'examen

L'ASI délègue aux associations nationales ASI le droit d'organiser l'examen de certification ASI 2 sous la supervision de la Commission Examens de Certification (CEC).

L'examen de certification ASI 2 est proposé chaque année pendant la période octobre/novembre en français, anglais et espagnol. D'autres langues peuvent être proposées dans la mesure du possible.

Art. 2 - Participation

L'examen est ouvert aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, étudiant ou travaillant dans le monde de l'œno-gastronomie (restaurants, bars à vins, cavistes, distribution...), selon la définition de l'OIV. La demande du candidat doit être validée par son association nationale membre de l'ASI.

Art. 3 - Inscription

L'inscription se fait uniquement par l'intermédiaire d'une association nationale, membre de l'ASI, qui envoie à la CEC les formulaires d'inscription dûment complétés dans le format demandé.

Art. 4 - Déroulement de l'examen

L'évaluation porte sur un examen écrit comportant jusqu'à 100 questions auxquelles il faut répondre en un temps limité, couvrant un large spectre de connaissances globales, et en des tests pratiques.

Différents formats de questions, y compris des cartes, des images/photos, des questions ouvertes, des questions à compléter et des questions à choix multiples, permettront une évaluation équitable et large des compétences.

Un test de dégustation à l'aveugle d'un vin international classique avec description écrite, l'identification de 3 spiritueux internationaux et un travail pratique incluant un service de vin (tranquille ou pétillant) et un accord alimentaire sous forme écrite ou orale.

Art. 5 - Evaluation de l'examen

Le taux de réussite est de 60%.

La partie écrite est évaluée exclusivement par la CEC de l'ASI, la partie pratique est notée par un jury composé de 2 juges locaux et présidé par un membre de la CEC.

Art. 6 - Résultats

Les résultats validés par la CEC sont définitifs et communiqués au Président de l'association nationale membre dans le mois qui suit l'examen. Il appartient à l'association nationale membre d'en informer les candidats.

Les candidats peuvent se présenter à l'examen de certification ASI 2 autant de fois qu'ils le souhaitent.

Art. 7 - Certificats

Pour les candidats ayant réussi l'examen, l'association nationale membre recevra des diplômes de certification ASI 2 imprimables, numérotés et signés par le directeur de la CEC et le président de l'ASI.

Art. 8 - Disposition particulière

Un diplôme portant à la fois le logo de la certification ASI 2 et le logo de l'association nationale membre ne peut être mis à disposition par l'association nationale membre qu'avec l'accord préalable de la CEC, et si l'examen de certification ASI 2 a été utilisé comme base d'un examen local.

Art. 9 - Fraude

En cas de fuite de l'examen par un candidat ou une association nationale membre, ce candidat ou/et cette association ne seront plus autorisés à passer/organiser les examens ASI. En outre, la CEC de l'ASI peut décider de tenir une réunion extraordinaire pour délibérer sur des peines et des sanctions sévères (exclusion de toutes les activités de l'ASI par exemple) pour tout acte frauduleux ou comportement répréhensible pendant l'examen.



CERTIFICACIÓN 2 ASI EXAMEN

PROLOGO

La ASI ha estado ofreciendo exámenes de muy alto nivel a sommeliers desde 2012 a través del Diploma ASI organizado por el Comité Exámenes, administrado por Giuseppe Vaccarini. El Diploma ASI certifica las múltiples competencias que cubren todas las habilidades necesarias para ser un sommelier internacional.

La ASI ha estado desarrollando con éxito las **Directrices ASI** para ayudar a los sommeliers en su viaje a mejorar, gracias a la colaboración entre el Comité Exámenes, el Comité Concursos de Sommeliers y el Comité Educación. Estos documentos son ahora la piedra angular de los Concursos de sommeliers.

Sin embargo, la gran mayoría de los países miembros de la ASI se encuentran en una etapa 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 sommeliers miembros.

Por ello, el Comité Exámenes ASI ahora ofrece dos niveles adicionales de certificación, incluyendo la posibilidad de realizarlos en idiomas no disponibles para el Diploma ASI. Además, cuando se incluya la certificación ASI 1 o la certificación ASI 2 en los exámenes nacionales, el logotipo aprobado de certificación ASI y el logotipo de la asociación nacional miembro podrán aparecer en los certificados previa aprobación de la asociación nacional.

En este caso, ello significará la aprobación/aval por parte de ASI de la certificación de la asociación nacional miembro. Esto también permite que cada asociación nacional de sommeliers miembro alinee su propia certificación con las directrices de la ASI y con las competencias mínimas recomendadas por la ASI.

ÁMBITO DE COMPETENCIAS

La evaluación para la Certificación 2 de la ASI pretende abarcar los amplios conocimientos generales necesarios para que un sommelier se sienta cómodo con cualquier cliente internacional o nacional. Las competencias cubren un amplio espectro de conocimientos internacionales y habilidades profesionales necesarias para que un sommelier desempeñe sus funciones cómodamente en la mayoría de los entornos.

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

FORMATO

La evaluación consiste en un examen escrito de hasta 100 preguntas que deben responderse en un tiempo limitado, un comentario escrito sobre la cata a ciegas de un vino internacional clásico seleccionado por la Comisión Exámenes de Certificación (CEC) de la ASI en función de su disponibilidad en el país de la asociación nacional organizadora, la identificación de tres bebidas espirituosas internacionales y una prueba práctica que incluye un servicio de vino (tranquilo o espumoso) y una armonía de vino y bebida, de forma escrita u oral.

El mínimo exigido para aprobar el conjunto de la prueba es del 60%.

La parte escrita será calificada exclusivamente por la Comisión Exámenes de Certificación (CEC) de la ASI, la parte práctica será evaluada por el jurado de la asociación local, incluido un miembro de la CEC que dirigirá el jurado local en persona o a través de un proceso de streaming aprobado por la CEC.

REGLAMENTO / CANDIDATOS CERTIFICACIÓN ASI 2

Art. 1 - Condiciones del examen

La ASI delega en las asociaciones nacionales ASI el derecho de organizar el examen de certificación ASI 2 bajo la supervisión de la Comisión Exámenes de Certificación (CEC).

El examen de certificación ASI 2 se ofrece cada año durante el periodo octubre/noviembre en inglés, francés y español. Si es posible, podrán ofrecerse otras lenguas.

Art. 2 - Participación

El examen está abierto a los profesionales de la hostelería y la restauración, estudiantes o personas que trabajen en el mundo de la enogastronomía (restaurantes, bares de vinos, comerciantes de vinos, distribución...), según la definición de la OIV. La solicitud del candidato deberá ser validada por su asociación nacional miembro de la ASI.

Art. 3 - Inscripción

La inscripción se realiza únicamente a través de una asociación nacional, miembro de la ASI, que envía a la CEC los formularios de inscripción debidamente cumplimentados en el formato solicitado.

Art. 4 - Desarrollo del examen

La evaluación consiste en un examen escrito con un máximo de 100 preguntas a responder en un tiempo limitado, que cubre un amplio espectro de conocimientos globales, y pruebas prácticas.

Diferentes formatos de preguntas, incluyendo tarjetas, imágenes/fotos, preguntas abiertas, preguntas de rellenar los espacios en blanco y preguntas de opción múltiple, permitirán una evaluación justa y amplia de los conocimientos.

Una prueba de cata a ciegas de un vino internacional clásico con descripción escrita, la identificación de 3 bebidas espirituosas internacionales y un trabajo práctico que incluya un servicio de vino (tranquilo o espumoso) y un maridaje de alimentos de forma escrita u oral.

Art. 5 - Evaluación del examen

El mínimo para aprobar es del 60%.

La parte escrita es evaluada exclusivamente por el CEC de la ASI, la parte práctica es calificada por un jurado compuesto por 2 jueces locales y presidido por un miembro del CEC.

Art. 6 - Resultados

Los resultados validados por el CEC son definitivos y se comunican al Presidente de la asociación nacional miembro en el plazo de un mes después del examen. Corresponde a la asociación nacional miembro informar a los candidatos.

Los candidatos pueden presentarse al examen de certificación ASI 2 tantas veces como deseen.

Art. 7 - Certificados

Para los candidatos que hayan aprobado el examen, la asociación nacional miembro recibirá diplomas imprimibles de certificación ASI 2, numerados y firmados por el Director del CEC y el Presidente de la ASI.

Art. 8 - Disposición especial

Un diploma que lleve a la vez el logotipo de certificación ASI 2 y el logotipo de la asociación nacional miembro sólo podrá ser facilitado por la asociación nacional miembro con la aprobación previa del CEC, y si el examen de certificación ASI 2 ha servido de base para un examen local.

Art. 9 - Fraude

En caso de filtraciones del examen por parte de un candidato o de una asociación nacional miembro, ese candidato o/y esa asociación ya no podrán presentarse/organizar los exámenes ASI. Además, el CEC de la ASI puede decidir celebrar una reunión extraordinaria para deliberar sobre penas y sanciones estrictas (expulsar de todas las actividades de la ASI, por ejemplo) por cualquier acto fraudulento o comportamiento reprehensible durante el examen.