



ASI Certification 2 Competencies

Scope of competencies:

The ASI Certification 2 exam is meant to assess the competencies of a professional sommelier able to function as a fully-competent sommelier, while Certification 1 is aimed at certifying commis/future sommeliers.

This certification covers the international knowledge needed for a sommelier to fit in any restaurant around the world, and manage the floor.

The focus is on brands / products/ recipes / known or distributed globally:

- The wine knowledge covers 70% of the theory since, unlike the level 1, tasting tasks, beverage tasks and service tasks are assessed separately
- 15 major wine countries of the world with their respective weight as calculated on a regular basis, however the candidates must understand the trends of the sommelier world, from Georgian Qvevri to PetNat
- The depth of knowledge is focused upon major appellations, but also sub-regions (crus) of interest, and understanding the reasons why these appellations/sub-appellations are famous, from the cool climate of Clare Valley to the sea influence of Chilian Casablanca Valley or the volcanic soil giving Santorini a unique profile, for example.
- Major grape varieties, hybrids and crossings
- Winemaking process and its correct order: red with destemming, crushing, fermenting, pressing, ageing, malolactic fermentation; different barrel sizes, based on regions; the effect of long skin contact on modern style white wines; different sparkling styles. Fortification, must concentration, chaptalisation, fining, stabilization, racking, filtration...
- Different closures, bottle sizes
- Viticulture, pests and diseases, PIWI and reasons behind them, cycle of seasons, grafting, field blends, organic farming, principle of biodynamics
- Understanding and reasoning of food & beverage pairing, knowledge of international cuisine and styles
- Beers: raw materials, major styles and food pairing
- Sake: major styles and raw materials
- Liquors and spirits: major international brands and styles

- Water, mineral vs purified, effect of carbonation on food pairing, famous brands
- Coffee: Arabica, Robusta, classic recipes such as latte or americano...
- Tea: black and green classics, brewing temperatures
- Classic cocktails according to the ASI Guidelines
- Service protocols, etiquette, stock management, hygiene, team work, wine list
- Alcohol abuse awareness
- ASI history, wine history and culture, wine personalities

Format:

The format of the assessment consists of 3 parts, that all need to be passed successfully to achieve the Certification 2 level.

- One theory paper of up to 100 questions, with maps, multiple choice and open answer questions, grids, pictures, recipes etc.
- A written 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 and the identification of 3 international mainstream spirits selected by the CEC
- One service task involving a wine service (still or sparkling) and a food pairing in written or oral form

Total Pass Mark is 60%.

The ASI will supply a specific certificate, personalized, numbered and signed by the ASI president and the director of the ASI Certification Exam Committee.

The theoretical, tasting and identification parts of the exam will be marked by the ASI CEC, and one committee member will be responsible to evaluate the practical task in person or in live streaming, at the cost of the local association.

The exam will be offered in the 3 typical languages of ASI (French, English, Spanish). The choice of languages will be expanded when possible.



CERTIFICATION



Certification 2 ASI

Compétences

Compétences requises :

L'examen de certification 2 de l'ASI vise à évaluer les compétences d'un sommelier professionnel capable de fonctionner comme un sommelier à part entière, tandis que la certification 1 est destinée à certifier les commis/futurs sommeliers.

Cette certification couvre les connaissances internationales nécessaires pour qu'un sommelier puisse s'intégrer dans n'importe quel restaurant dans le monde et en gérer le service.

L'accent est mis sur les marques / produits / recettes / connus ou distribués dans le monde entier.

- La connaissance du vin couvre 70 % de la théorie car, contrairement au niveau 1, les tâches de dégustation, les tâches liées aux boissons et les tâches de service sont évaluées séparément.
- 15 pays viticoles majeurs du monde avec leur poids respectif calculé régulièrement, mais les candidats doivent comprendre les tendances du monde de la sommellerie, du Qvevri géorgien au PetNat.
- L'approfondissement des connaissances se concentre sur les principales appellations, mais aussi sur les sous-régions (crus) intéressantes, et sur la compréhension des raisons pour lesquelles ces appellations/sous-appellations sont célèbres, du climat frais de la Clare Valley à l'influence de la mer dans la Casablanca Valley du Chili, au sol volcanique qui confère à Santorin un profil unique, par exemple.
- Principaux cépages, hybrides et croisements
- Processus de vinification et son ordre correct : rouge avec l'égrappage, le foulage, la fermentation, le pressurage, le vieillissement, la fermentation malolactique ; différentes tailles de barriques, en fonction des régions ; l'effet du contact prolongé avec la peau sur les vins blancs de style moderne ; différents styles de vins effervescents. Fortification, concentration du moût, chaptalisation, collage, stabilisation, soutirage, filtration...
- Différentes fermetures, tailles de bouteilles
- Viticulture, ravageurs et maladies, PIWI et leurs raisons, cycle des saisons, greffage, complantation, agriculture biologique, principes de la biodynamie.

- Compréhension et raisonnement des accords mets et boissons, connaissance de la cuisine et des styles internationaux.
- Bières : matières premières, principaux styles et accords avec les mets
- Saké : principaux styles et matières premières
- Liqueurs et spiritueux : principales marques et styles internationaux
- L'eau, minérale ou purifiée, l'effet de la carbonatation sur l'accord des mets, les marques célèbres
- Le café : Arabica, Robusta, recettes classiques comme le latte ou le café américain...
- Thé : classique noir et vert, températures d'infusion
- Cocktails classiques selon les directives de l'ASI
- Protocoles de service, étiquette, gestion des stocks, hygiène, travail d'équipe, carte des vins
- Sensibilisation à l'abus d'alcool
- Histoire de l'ASI, histoire et culture du vin, personnalités du vin

Format :

Le format de l'évaluation se compose de trois parties, qui doivent toutes être réussies pour obtenir le niveau de certification 2 :

- Un examen théorique comprenant jusqu'à 100 questions, avec des cartes, des questions à choix multiples et à réponses ouvertes, des grilles, des images, des recettes, etc.
- Une dégustation écrite 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 et l'identification de 3 spiritueux internationaux sélectionnés par la CEC
- Une épreuve de service impliquant un service de vin (tranquille ou pétillant) et un accord avec un plat, sous forme écrite ou orale.

La note totale de réussite est de 60 %.

L'ASI fournira un certificat spécifique, personnalisé, numéroté et signé par le président de l'ASI et le directeur de la Commission Examens de Certification de l'ASI.

Les parties théoriques, de dégustation et d'identification de l'examen seront notées par le CEC de l'ASI, et un membre de la commission sera chargé d'évaluer le travail pratique en personne ou en direct (streaming), aux frais de l'association locale.

L'examen est proposé dans les trois langues habituelles de l'ASI (français, anglais, espagnol). Le choix des langues sera élargi dans la mesure du possible.



Certificacion 2 ASI Competencias

Alcance de las competencias:

El examen Certificacion 2 ASI tiene como objetivo evaluar las competencias de un sommelier profesional capaz de desempeñarse como un sommelier totalmente competente, mientras que la certificación 1 está dirigida a certificar commis/ futuros sommeliers.

Esta certificación cubre el conocimiento internacional necesario para que un sommelier encaje en cualquier restaurante de todo el mundo y sea capaz de gestionar el mismo.

El Certificado 2 está enfocado en marcas / productos / recetas / conocidos o distribuidos a nivel mundial:

- El conocimiento del vino cubre el 70% de la teoría ya que, a diferencia del Certificado 1, las tareas de degustación, las tareas de bebidas y las tareas de servicio se evalúan por separado
- Los 15 principales países del vino del mundo con su respectivo peso, calculado sobre una base regular, sin embargo los candidatos deben conocer y entender las tendencias del mundo del sommelier, desde las Qvevri de Georgia hasta los PetNat.
- La profundidad del conocimiento se centra en las principales denominaciones, así como también en las sub-regiones (crus) de interés, y la comprensión de las razones por las que estas denominaciones/ sub-denominaciones son famosas, desde el clima fresco del Clare Valley hasta la influencia del mar del Valle de Casablanca de Chile, o el suelo volcánico que le da a Santorini un perfil único, por ejemplo.
- Principales variedades de uva, híbridos y cruces.
- El proceso de vinificación y su orden correcto: tintos con despalillado, estrujado, fermentación, prensado, afinamiento, fermentación maloláctica; diferentes tamaños de barrica, basados en regiones; el efecto del contacto prolongado de la piel en los vinos blancos de estilo moderno; diferentes estilos de espumosos. Fortificación, concentración de mosto, chaptalización, clarificación, estabilización, trasiego, filtración...
- Diferentes cierres, tamaños de botellas.

- Viticultura, plagas y enfermedades, los PIWI y las razones que hay detrás de ellos, ciclo de las estaciones, injertos, mezclas de campo, agricultura orgánica, principio de biodinámica
- Comprensión y razonamiento de la armonía de alimentos y bebidas, conocimiento de la cocina internacional y estilos.
- Cervezas: materias primas, estilos principales y su armonía con los alimentos.
- Sake: principales estilos y materias primas.
- Licores y bebidas espirituosas: principales marcas y estilos internacionales.
- Agua, mineral vs purificada, efecto de la carbonatación en la armonía de alimentos, marcas famosas.
- Café: Arábica, Robusta, recetas clásicas como latte o americano...
- Té: clásicos negros y verdes, temperaturas de elaboración.
- Cócteles clásicos según las Directrices ASI.
- Protocolos de servicio, etiqueta, gestión de existencias, higiene, trabajo en equipo, lista de vinos.
- Conciencia del abuso de alcohol.
- Historia de ASI, historia y cultura del vino, personalidades del mundo del vino.

Formato: El formato de la evaluación consta de 3 partes, cada una de las cuales debe ser superada con éxito para lograr el nivel de Certificación 2.

- Un examen teórico de hasta 100 preguntas, con mapas, preguntas de opción múltiple y respuesta abierta, cuadros, imágenes, recetas, etc.
- Una cata a ciegas escrita de un vino clásico internacional seleccionado por el Comité de Examen de Certificación ASI (CEC) en función de su disponibilidad en el país de la asociación nacional organizadora.
- Identificación de 3 espíritus principales internacionales seleccionados por el CEC ASI.
- Una tarea de servicio que involucra un servicio de vino (tranquilo o espumoso).
- Una armonía de alimentos en forma escrita u oral.

La nota mínima para aprobar es del 60%.

La ASI proporcionará un certificado específico, personalizado, numerado y firmado por el presidente de la ASI y el director del Comité de Examen de Certificación de la ASI.

Las partes teóricas, de cata e identificación del examen serán calificadas por el CEC de la ASI, y un miembro del comité será responsable de evaluar la tarea práctica en persona o en una transmisión en vivo, a costa de la asociación local.

El examen se ofrecerá en los 3 idiomas aceptados en ASI (francés, inglés, español). La selección de idiomas se ampliará cuando esto sea posible.