



ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

ASI CERTIFICATION 1

EXAM

The ASI has been providing high-level standard exams to sommeliers since 2012, starting with the ASI Diploma. The ASI Diploma assesses and certifies the multiple competencies and skills needed by any international Sommelier.

The ASI has developed official guidelines to help Sommeliers on their professional and competitive journey. These guidelines were created thanks to the collaborative work of the Exams, Sommeliers Contests, and Education Committees. This document is now the official reference point for Sommelier competencies and for exams and competitions evaluation worldwide.

Many ASI member countries are in need of a better education system for their Sommeliers who are just starting or thinking of starting their career. Currently, the ASI Diploma exam is not suitable for those members as it is pitched at too high a level. For this reason, the ASI offers now two additional levels of certification to cater for those aspiring Sommeliers – The ASI Certification 1 and the ASI Certification 2.

Certification 1 will be offered in various languages.

SCOPE OF COMPETENCIES

The assessment for the ASI Certification 1 is pitched a level that tests the ability for a candidate to be able to perform her/his duties as a Commis Sommelier in most environments and to attend comfortably to any domestic and international clients.

The ASI Certification 1 tests the broad general knowledge of a Sommelier and his competencies related to products/recipes/viticulture/vinification/grape varieties/service etiquette/wine tasting protocols/stock management/customer care/food pairing/ brands, etc.

FORMAT

The assessment is a written exam. The questions are pitched at an introductory level and cover a wide spectrum of topics such as global wine knowledge, service, tasting vocabulary and methodology, professional sommelier skills, maps, etc. The questions come in different format such as short answers, fill the blank, multiple choices, etc., to allow for a fair and broad assessment of each candidate's competency.

The pass rate required is 65%.

Note that the exam will be marked exclusively by the ASI EEC (Exams & Education Committee) and not by the national association.

RULES / ASSOCIATIONS ASI CERTIFICATION 1

The Association de la Sommellerie Internationale (ASI - www.asi.info) established the exam for the ASI Certification 1 with the goal to align Sommeliers' international knowledge and skills among the ASI countries.

Art. 1 - Examination Conditions

The ASI is delegating to the ASI National associations the task of organising the ASI Certification 1 exam. The ASI National Associations which are organising the Certification must meet the minimum technical requirements set by the ASI EEC.

The ASI Certification 1 is free of charge (no financial contribution paid to ASI by the Member National Association) and is offered only to the Member National Associations which are up to date with their ASI membership fees.

The ASI Certification 1 will be offered every year, the dates/period being announced on the ASI website, and will be available in French, English and Spanish.

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

- a) The presence of a reasonable number of candidates (cost wise regarding the translation) in the specific required language
- b) The questionnaire will be translated by the EEC or under its control
- c) Any additional translation costs will be at the charge of the member national association
- d) The presence during the exam of at least one ASI GOLD Sommelier or EEC Supporter whose mother tongue is the association's chosen language in the event that none of the ASI EEC members is fluent in the requested language.

e) A written approval from the ASI EEC of the language selection, and an implementation plan at least four months ahead of the exam.

Art. 2 - Participation

The exam is open to all sommeliers or aspiring sommeliers studying or working in the oeno-gastronomic industry (restaurants, wine bars, wine merchants, distribution...). All candidates' applications must be validated by their ASI National Association.

Art. 3 - Registration

Candidates' registrations must be made through their ASI National Associations. Although the ASI Certification 1 is offered free of charge to the Member National Associations, it is possible for National Associations to charge a registration fee to

candidates. This fee cannot be more than €50 and is purely intended to cover the organizational cost of the exam.

Art. 4 - Coordination

The Board of the Member National Association must nominate one invigilator per exam center. This person will be responsible for the proper running of the exam. This invigilator will be the exclusive point of contact with the ASI EEC designated member.

Art. 5 - Conduct of the exam

The ASI Certification 1 Exam consists of a written test preferably online for certain languages and under the supervision of the EEC.

The exam will still be offered in a paper format at the request of the organising association. The paper exam and the digital exam must always take place under invigilation and according to strict rules provided by the EEC.

For the paper format, the questionnaire is sent only to the organising association, to the care of the invigilator, in the chosen language. It must be printed in color, one sided, 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 by the invigilator, in the prescribed format, to the ASI EEC on the same day as the exam. No exam paper shall be marked by the Member National Association. The invigilator is responsible for the destruction of the papers once instructed by the ASI EEC.

Art. 7 - Results

The results validated by the EEC are final and will be directly communicated to the President of the National Association. It is the responsibility of each Member National Association to announce the results to their candidates.

The list of candidates who passed the ASI Certification 1 shall be posted on the ASI website only if the organizing Member National Association approves it.

Candidates may attempt the ASI Certification 1 exam as many times as they wish.

Art. 8 - Certificates

The Member National Associations will receive official ASI printable certificates in digital form. The national association will take care of printing and handing the paper certificates to the successful candidates.

Art. 9 - Fraud

In the event of any leaks of the exam by a candidate or a Member National Association, that candidate or/and that association will not be permitted to sit/organize the ASI exams anymore. In addition, the ASI EEC 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

Depuis 2012, l'ASI propose aux sommeliers des examens standardisés de haut niveau avec le Diplôme ASI. Le Diplôme ASI évalue et certifie les multiples compétences et aptitudes nécessaires à tout sommelier international.

L'ASI a élaboré des Directives officielles pour aider les sommeliers dans leur parcours professionnel et compétitif. Ces Directives ASI ont été créées grâce au travail collaboratif des commissions Examens, Concours de Sommeliers et Éducation. C'est désormais le point de référence officiel pour les compétences des sommeliers et pour l'évaluation des examens et des concours dans le monde.

De nombreux pays membres de l'ASI ont besoin d'un meilleur système d'éducation pour leurs sommeliers qui commencent ou envisagent de commencer leur carrière. Actuellement, l'examen du Diplôme ASI n'est pas adapté à ces membres car il se situe à un niveau trop élevé. C'est pourquoi l'ASI propose désormais deux niveaux de certification supplémentaires pour répondre aux besoins des aspirants sommeliers : la Certification ASI 1 et la Certification ASI 2.

La Certification 1 sera proposée en plusieurs langues.

COMPÉTENCES REQUISES

L'évaluation pour la Certification ASI 1 est d'un niveau qui teste la capacité d'un candidat à exercer ses fonctions de Commis Sommelier dans la plupart des environnements et à se sentir à l'aise avec des clients nationaux et internationaux. La Certification ASI 1 teste les vastes connaissances générales d'un sommelier et ses compétences en matière de produits, recettes, viticulture, vinification, cépages, étiquette de service, protocole de dégustation, gestion des stocks, service à la clientèle, association boissons & mets, marques, etc.

FORMAT

L'évaluation est basée sur un examen écrit. Les questions, d'un niveau basique, couvrent un large éventail de sujets tels que la connaissance globale du vin, le service, le vocabulaire et la méthodologie de la dégustation, les compétences professionnelles du sommelier, les cartes, etc. Les questions se présentent sous différents formats tels que réponses courtes, questions à trous, à choix multiples, etc., afin de permettre une évaluation juste et large des compétences de chaque candidat.

Le taux de réussite requis est de 65 %.

À noter : l'examen est corrigé exclusivement par la CEE (Commission Examens & Éducation) ASI et non par l'association nationale.

RÈGLES / ASSOCIATIONS CERTIFICATION ASI 1

L'Association de la Sommellerie Internationale (ASI - www.asi.info) a instauré l'examen pour la Certification ASI 1 dans le but d'aligner les connaissances et les compétences internationales des sommeliers entre les pays de l'ASI.

Art. 1 - Conditions de l'examen

L'ASI délègue aux associations nationales membres de l'ASI la tâche d'organiser l'examen de Certification ASI 1. Les associations nationales ASI qui organisent la Certification doivent répondre aux exigences techniques minimales fixées par la CEE ASI.

La Certification ASI 1 est gratuite (aucune contribution financière n'est versée à l'ASI par l'association nationale membre) et n'est proposée qu'aux associations nationales à jour de leur cotisation ASI.

La Certification ASI 1 est proposée chaque année, les dates/périodes étant annoncées sur le site Internet de l'ASI. Elle est disponible en français, anglais et espagnol.

Les pays souhaitant organiser l'examen dans une langue autre que le français, l'anglais et l'espagnol, pourront le faire à condition de répondre aux critères suivants :

- a) La présence d'un nombre raisonnable de candidats (compte tenu du coût de la traduction) dans la langue spécifique requise.
- b) Le questionnaire doit être traduit par la CEE ou sous son contrôle
- c) Tout coût supplémentaire de traduction est à la charge de l'association nationale membre.
- d) La présence pendant l'examen d'au moins un Sommelier OR ou supporteur CEE de l'ASI dont la langue maternelle est la langue choisie par l'association, au cas où aucun des membres de la CEE ne maîtriserait la langue demandée.
- e) Une approbation écrite de la CEE ASI sur le choix de la langue, et un plan de mise en œuvre au moins quatre mois avant l'examen.

Art. 2 - Participation

L'examen est ouvert à tous les sommeliers ou aspirants sommeliers étudiant ou travaillant dans le secteur oeno-gastronomique (restaurants, bars à vins, cavistes, distribution...). Toutes les candidatures doivent être validées par leur association nationale membre de l'ASI.

Art. 3 - Inscription

L'inscription des candidats doit se faire par l'intermédiaire de leur association nationale. Bien que la Certification ASI 1 soit offerte gratuitement aux associations nationales membres, il est possible pour les associations nationales de faire payer des frais d'inscription aux candidats. Ces frais ne peuvent être supérieurs à 50 € et sont uniquement destinés à couvrir les frais d'organisation de l'examen.

Art. 4 - Coordination

Le Bureau de l'association nationale doit nommer un(e) surveillant(e) par centre d'examen. Il/elle est alors responsable du bon déroulement de l'examen. Ce surveillant est le contact exclusif du membre désigné de la CEE ASI.

Art. 5 - Déroulement de l'examen

L'examen de Certification ASI 1 consiste en une épreuve écrite, de préférence en ligne pour certaines langues et sous la supervision de la CEE. L'examen est toujours proposé en format papier à la demande de l'association organisatrice. L'examen papier et l'examen numérique doivent toujours se dérouler sous surveillance et selon des règles strictes fournies par la CEE.

Pour le format papier, le questionnaire est envoyé uniquement à l'association organisatrice, aux bons soins du surveillant, dans la langue choisie. Il doit être imprimé en couleur, recto, sur du papier de format A4 (ou Lettre) au dernier moment pour éviter toute fuite. Les copies d'examen imprimées doivent toujours rester sous la garde du surveillant.

Art. 6 - Évaluation de l'examen

Les copies d'examen complétées doivent être scannées et renvoyées par le surveillant, dans le format prescrit, à la CEE le jour même de l'examen. Aucune copie d'examen ne doit être corrigée par l'association nationale. Le surveillant est responsable de la destruction des copies après instruction de la CEE.

Art. 7 - Résultats

Les résultats validés par la CEE sont sans appel et directement communiqués au Président de l'Association Nationale. Il est de la responsabilité de chaque association nationale membre d'annoncer les résultats à ses candidats.

La liste des candidats ayant réussi la Certification ASI 1 ne sera publiée sur le site Internet de l'ASI que si l'association nationale membre organisatrice l'approuve.

Les candidats peuvent se présenter à l'examen de Certification ASI 1 autant de fois qu'ils le souhaitent.

Art. 8 - Diplômes

Les associations nationales membres recevront des diplômes officiels ASI imprimables sous forme numérique. L'association nationale se chargera de l'impression et de la remise des diplômes papier aux candidats ayant réussi l'examen.

Art. 9 - Fraude

En cas de fuite du fait d'un candidat ou d'une association nationale membre, ce candidat ou/et cette association ne sera plus autorisé(e) à passer/organiser des examens ASI. En outre, la CEE ASI peut décider de tenir une réunion extraordinaire pour délibérer sur des pénalités ou/et des sanctions sévères pour tout acte frauduleux ou comportement répréhensible pendant l'examen.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

CERTIFICACIÓN ASI 1

EXAMEN

La ASI ha estado proporcionando exámenes estándar de alto nivel a los sommeliers desde 2012, comenzando con el Diploma ASI. El Diploma ASI evalúa y certifica las múltiples competencias y habilidades necesarias para cualquier sommelier internacional.

La ASI ha elaborado unas directrices oficiales para ayudar a los sommeliers en su trayectoria profesional y competitiva. Estas Directrices fueron creadas gracias al trabajo conjunto de los Comités Exámenes, Concursos de Sommeliers y Educación. Este documento es ahora el punto de referencia oficial para las competencias de los sommeliers y para la evaluación de los exámenes y concursos en el mundo.

Muchos países miembros de la ASI necesitan un mejor sistema de formación para sus sommeliers que empiezan o piensan empezar su carrera. En la actualidad, el examen del Diploma de la ASI no es adecuado para esos miembros, ya que está orientado a un nivel demasiado alto. Por esta razón, la ASI ofrece ahora dos niveles adicionales de certificación para atender a los aspirantes a sommeliers: la Certificación ASI 1 y la Certificación ASI 2.

La Certificación 1 se ofrecerá en varios idiomas.

COMPETENCIAS REQUIRIDAS

La evaluación para la Certificación ASI 1 tiene un nivel que pone a prueba la capacidad de un candidato para poder desempeñar sus funciones como sommelier en la mayoría de los entornos y para atender cómodamente a cualquier cliente nacional e internacional. La Certificación ASI 1 pone a prueba los amplios conocimientos generales de un Sommelier y sus competencias relacionadas con los productos, recetas, viticultura, vinificación, variedades de uva, etiqueta de servicio, protocolos de cata de vinos, gestión de existencias, atención al cliente, maridaje, marcas, etc.

FORMATO

La evaluación es un examen escrito. Las preguntas están orientadas a un nivel introductorio y cubren un amplio espectro de temas como el conocimiento global del vino, el servicio, el vocabulario y la metodología de la cata, las habilidades profesionales del sommelier, los mapas, etc. Las preguntas tienen diferentes formatos, como respuestas cortas, rellenar el espacio en blanco, opciones múltiples, etc., para permitir una evaluación justa y amplia de la competencia de cada candidato.

El porcentaje de aprobados exigido es del 65%.

Tenga en cuenta que el examen será calificado exclusivamente por la CEE (Comisión Exámenes & Educación) de ASI y no por la asociación nacional.

REGLAMENTO / ASOCIACIONES CERTIFICACIÓN ASI 1

La Association de la Sommellerie Internationale (ASI - www.asi.info) estableció el examen para la Certificación ASI 1 con el objetivo de alinear los conocimientos y habilidades internacionales de los sommeliers entre los países de la ASI.

Art. 1 - Condiciones del examen

La ASI delega en las Asociaciones Nacionales ASI la tarea de organizar el examen de la Certificación ASI 1. Las Asociaciones Nacionales ASI que organizan la Certificación deben cumplir los requisitos técnicos mínimos establecidos por el CEE de la ASI.

La Certificación ASI 1 es gratuita (no se paga ninguna contribución financiera a la ASI por parte de la Asociación Nacional Miembro) y se ofrece únicamente a las Asociaciones Nacionales que están al día con sus cuotas de afiliación a la ASI.

La Certificación ASI 1 se ofrece cada año, cuyas fechas se anuncian en el sitio web de la ASI, y está disponible en francés, inglés y español.

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

- a) La presencia de un número razonable de candidatos (en función del coste de la traducción) en el idioma específico requerido
- b) El cuestionario será traducido por la CEE o bajo su control

c) Cualquier coste adicional de traducción correrá a cargo de la asociación nacional miembro
d) La presencia durante el examen de al menos un sommelier ORO o un colaborador CEE de la ASI cuya lengua materna sea la elegida por la asociación, en caso de que ninguno de los miembros del CEE de la ASI domine el idioma solicitado.

e) Una aprobación por escrito del CEE de la ASI de la selección de la lengua, y un plan de aplicación al menos cuatro meses antes del examen.

Art. 2 - Participación

El examen está abierto a todos los sommeliers o aspirantes a sommeliers que estudian o trabajan en la industria enogastronómica (restaurantes, bares de vinos, comerciantes de vinos, distribución...). Todas las solicitudes de los candidatos deben ser validadas por su Asociación Nacional ASI.

Art. 3 - Inscripción

Las inscripciones de los candidatos deben realizarse a través de sus Asociaciones Nacionales. Aunque la Certificación ASI 1 se ofrece gratuitamente a las Asociaciones Nacionales miembros, es posible que las Asociaciones Nacionales cobren una cuota de inscripción a los candidatos. Esta cuota no puede ser superior a 50€ y está destinada exclusivamente a cubrir los gastos de organización del examen.

Art. 4 - Coordinación

La Junta Directiva de la Asociación Nacional Miembro debe nombrar a un vigilante por centro de examen. Esta persona será responsable del buen funcionamiento del examen. Este vigilante será el único punto de contacto con el miembro designado por la ASI CEE.

Art. 5 - Desarrollo del examen

El examen de Certificación ASI 1 consiste en una prueba escrita, preferentemente en línea para determinados idiomas y bajo la supervisión del CEE.

El examen seguirá ofreciéndose en formato papel a petición de la asociación organizadora.

El examen en papel y el examen digital deben realizarse siempre bajo invigilamiento y de acuerdo con las estrictas normas establecidas por el CEE.

Para el formato en papel, el cuestionario se envía únicamente a la asociación organizadora, al cuidado del vigilante, en el idioma elegido. Debe imprimirse en color, por una sola cara, en papel de 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

El vigilante deberá escanear las hojas de examen completas y enviarlas por correo electrónico, en el formato prescrito, a la ASI CEE el mismo día del examen. La Asociación Nacional Miembro no marcará ninguna hoja de examen. El vigilante es responsable de la destrucción de las hojas una vez que la CEE de la ASI se lo indique.

Art. 7 - Resultados

Los resultados validados por la CEE son definitivos y se comunicarán directamente al Presidente de la Asociación Nacional. Es responsabilidad de cada Asociación Nacional miembro anunciar los resultados a sus candidatos.

La lista de candidatos que han superado la Certificación ASI 1 se publicará en el sitio web de la ASI sólo si la Asociación Nacional Miembro organizadora lo aprueba. Los candidatos pueden intentar el examen de la Certificación ASI 1 tantas veces como deseen.

Art. 8 - Certificados

Las Asociaciones Nacionales Miembros recibirán certificados oficiales ASI imprimibles en formato digital. La asociación nacional se encargará de imprimir y entregar los certificados en papel a los candidatos aprobados.

Art. 9 - Fraude

En caso de cualquier filtración del examen por parte de un candidato o de una Asociación Nacional miembro, ese candidato o/y esa asociación no podrán volver a presentarse/organizar los exámenes ASI. Además, la CEE de la ASI podrá decidir la celebración de una reunión extraordinaria para deliberar sobre penas y sanciones estrictas para cualquier acto fraudulento o comportamiento reprobable durante el examen.