

ASI SOMMELIER DIPLOMA

In 2012, the Association de la Sommellerie Internationale created the "ASI Sommelier Diploma" exam to standardise and certify the professionalism of sommeliers around the world.

RULES

Art. 1 - Levels of qualification for the Diploma

The ASI Sommelier Diploma exists in three levels. In order to obtain this diploma, the candidate must reach or exceed the following levels (cumulative marks) during the exam:

Bronze: 60% with a minimum of 40% for theory

Silver: 65% with a minimum of 45% for theory

Gold: 75% with a minimum of 50% for theory

Art. 2 - Languages

To obtain the ASI Diploma, candidates must pass the exam in **French, English or Spanish**.

A 10% bonus is awarded to candidates who make the effort to take part in a foreign language* (whether French, English or Spanish). Those who write in their mother tongue do not receive a bonus. The final mark is calculated by taking into account the results of the questionnaire, the essay and the practical tests.

**A foreign language is one that the candidate has had to learn. A mother tongue or languages are learned intuitively at home in early childhood. The candidate's nationality should in no way pre-suggest his/her mother tongue(s).*

In case of doubt, please consult the ASI Exams & Education Committee (CEE) before registering the candidate.

A national association wishing to organise the ASI Diploma exam in a language other than the three usual languages must inform the CEE no later than 1 September preceding the exam. The CEE will then check that the following criteria have been met:

- A minimum of five candidates in the specific language,
- The translation costs must be covered by the organising national association,
- Supervision of the exam by at least one ASI sommelier or CEE supporter, competent in the language concerned, who must be a member of the local exam committee,

Art. 3 - Exam session

The exam session takes place once a year throughout the world. The date is published on the ASI website: www.asi.info.

Art. 4 - Conditions for organising the exam session

The organisation of the exam is delegated by the ASI to the national association.

The exam session can only be organised by a National Sommelier Association (active member or applicant) of the ASI that is up to date with its yearly fees.

A National Sommelier Association may invite candidates whose association does not organise the exam, subject to the approval of the association of which these sommeliers are members.

The organising association must meet the following framework conditions:

- Set up a local Exam Committee (see Art. 5),
- Provide a venue that allows candidates to complete all the tests (see Art. 7) in an appropriate manner,
- Provide the technical facilities requested by the CEE (video recording, choice of drinks, recipe for pairings, etc.),

Art. 5 - Local Exam Committee

The Local Exam Committee is made up of sommeliers, ASI sommeliers and oeno-gastronomy experts chosen and appointed by the President/Board of the National Association.

The Local Exam Committee appoints a person to liaise with the CEE. This person must scrupulously follow the CEE's instructions regarding the setting up and running of the tests.

Art. 6 - Conditions for taking the exam

The exam is reserved for Sommeliers who are members of a National Sommelier Association, itself a member of the ASI, or who are part of the College of Applicants. The candidate must work in the world of oeno-gastronomy (restaurants, wine-bars, wine merchants, distribution, or other, which serves or recommends drinks at a professional level) and have at least 3 years professional experience.

Candidates may sit the exam as many times as necessary.

Art. 7 - Exam registration

A national association wishing to organise an exam session for the ASI Diploma must declare its intention no later than one month before the date of the exam at exams@asi.info

Each national association must then appoint a single representative per exam centre to receive instructions from the ASI CEE. Each country may organise several local exam centres. The national associations validate and register their candidates by downloading each candidate's file provided via a specific internet link, in accordance with the instructions provided by the CEE. At the time of registration, the association must upload a high-resolution passport-style photo (jpg with 300 dpi and min. 500 kb) of each candidate.

Art. 8 - General exam procedure

The exam takes place over a single day in two stages:

Stage 1 - **Written tests** (total 175 minutes)

- Written tasting commentary on international wines served blind,
- Identification of local drinks and international spirits/liqueurs/fortified wines,
- Questionnaire on the main wine-producing countries, beers, spirits and other drinks, grape varieties, viticulture, winemaking and other subjects related to the profession,
- Essay on a professional theme.

Stage 2 - **Oral and practical tests** (15 minutes in total)

- Marketing (e.g. selling a drink, organising an event),
- Practical work (e.g. decanting, serving a bottle of wine),

- Wine tasting,
- Food and wine pairing.

Art. 9 - Exam assessment

All documents and videos must be submitted to the ASI CEE for final assessment. The ASI Exams & Education Committee evaluates the written tests and validates the evaluations of the oral and practical tasks on the basis of the video recordings provided by the national association. The Local Exam Committee assesses the oral and practical tasks in accordance with the ASI General Rules, the CEE Instructions, and the scoring grids based on the ASI Guidelines available on asi.info. The local exam committee undertakes to respect the final result calculated according to the scale established in advance by the ASI CEE.

Art. 10 - Exam results and notification of candidates

The results are communicated to the National Association that organised the exam session. It is this Association that informs the candidates. The results are then published on the ASI website.

Art. 11 - Diploma

Candidates who have passed the exam receive their official certificate of ASI Sommelier Diploma as well as the ASI Sommelier Pin and a personal card.

Art. 12 - Fraudulent acts

If a leak concerning the content of the written, oral or practical tests of the exam is observed in one of the national associations, this specific national association will not be authorised to organise the exam the following year. In addition, the ASI Exams & Education Committee may hold an extraordinary meeting and request heavier sanctions against any fraudulent act or incorrect behaviour during the exam.

Art. 13 - Procedure / Guidelines

The ASI CEE sends the organising national associations guidelines, updated each year, explaining the details and the various stages of the procedure. In the event of non-compliance with these directives, the ASI reserves the right to suspend the delegation of the organisation of its exams to the offending association.

.....

DIPLÔME ASI DE SOMMELIER

En 2012, l'Association de la Sommellerie Internationale a créé l'examen du "Diplôme ASI de Sommelier" pour standardiser et attester le professionnalisme des sommeliers à travers le monde.

RÈGLEMENT

Art. 1 - Niveaux de qualification du Diplôme ASI

Le Diplôme ASI de Sommelier existe en trois niveaux. Afin d'obtenir ce diplôme, le candidat doit atteindre ou dépasser les niveaux suivants (notes cumulées) lors de l'examen :

Bronze : 60% avec 40% minimum pour la théorie

Argent : 65% avec 45% minimum pour la théorie

Or : 75% avec 50% minimum pour la théorie

Art. 2 - Langues

Pour obtenir le Diplôme ASI, le candidat doit réussir l'examen en **français, anglais ou espagnol**.

Un Bonus de 10% récompense les candidats qui font l'effort de participer dans une langue étrangère* (que ce soit le français, l'anglais ou l'espagnol). Ceux qui composent dans leur langue maternelle ne reçoivent pas de bonus. La note finale est calculée en prenant seulement en compte les résultats du questionnaire, de l'essai et des épreuves pratiques.

**Une langue étrangère est une langue dont le candidat a dû faire l'apprentissage. Une langue, ou des langues maternelle(s) est(sont) apprises intuitivement à la maison pendant la petite enfance. La nationalité du candidat ne doit en aucun cas préjuger de sa (ses) langue(s) maternelle(s).*

En cas de doute merci de consulter la Commission Examens & Éducation (CEE) de l'ASI avant l'inscription du candidat.

Une association nationale qui souhaite organiser l'examen du Diplôme ASI dans une langue autre que les trois langues usuelles, doit en informer la CEE au plus tard le 1er septembre précédant l'examen. La CEE vérifie alors que les critères suivants sont respectés :

- Un minimum de cinq candidats dans la langue spécifique,
- La prise en charge par l'association nationale organisatrice des frais de traduction,
- La supervision de l'examen par un Sommelier ASI (minimum) ou supporteur CEE, compétent dans la langue concernée, qui doit intégrer la Commission d'examen locale,

Art. 3 - Session d'examen

La session a lieu une fois par an pour le monde entier. La date est publiée sur le site Internet de l'ASI www.asi.info.

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

L'organisation de l'examen est déléguée par l'ASI à l'association nationale.

La session d'examen ne peut être organisée que par une Association Nationale de Sommeliers (membre actif ou postulante) de l'ASI à jour de ses cotisations.

Une Association Nationale de Sommeliers peut inviter des candidats dont l'association n'organise pas l'examen sous réserve de l'approbation de l'association dont ces sommeliers sont membres.

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 épreuves de l'examen (voir Art. 7) de manière adéquate,
- Assurer la mise en place technique demandée par la CEE (enregistrement vidéo, choix des boissons, recette pour les accords...)

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 CEE. Ce responsable devra suivre scrupuleusement les instructions de la CEE pour la mise en place et le déroulement des épreuves.

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 ou faisant partie du Collège des Postulants. Le candidat doit travailler dans le monde de l'œno-gastronomie (restaurants, bars à vins, 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 seul représentant par centre d'examen pour recevoir les instructions de la CEE de l'ASI. Chaque pays peut organiser plusieurs centres d'examen locaux.

Les associations nationales valident et enregistrent leurs candidats en téléchargeant le dossier de chacun d'eux fourni via un lien internet spécifique, conformément aux instructions fournies par la CEE. Au moment de 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 sur une seule journée en deux étapes :

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

- Commentaire écrit de dégustation de vins internationaux servis à l'aveugle,
- Identification de boissons locales et de spiritueux/liqueurs/vins fortifiés internationaux,
- 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,

- Essai sur un thème professionnel.

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

- Marketing (par exemple, vente d'une boisson, organisation d'un évènement),

- Travaux pratiques (par exemple, décantation, service d'une bouteille de vin),

- Dégustation,

- Accords mets et vins.

Art. 9 - Evaluation de l'examen

Tous les documents et vidéos doivent être soumis à la CEE ASI pour l'évaluation finale.

La CEE évalue les épreuves écrites et valide les évaluations des tâches orales et pratiques à partir des enregistrements vidéo fournis par l'association nationale. La Commission d'examen locale évalue les épreuves orales et pratiques conformément aux règles générales de l'ASI, aux instructions de la CEE, et aux grilles de notation basées sur les Guidelines ASI disponibles sur le site asi.info.

Le jury local s'engage à respecter le résultat final calculé selon le barème préétabli par la CEE de l'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. C'est elle qui informe les candidats. Les résultats sont publiés ensuite sur le site Internet de l'ASI.

Art. 11 - Diplôme

Le candidat qui a réussi l'examen reçoit un diplôme officiel de Sommelier ASI 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 & Éducation 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 & Éducation ASI envoie aux associations nationales organisatrices des directives, mises à jour chaque année, expliquant les détails et les différentes étapes de la procédure. En cas de non-respect de ces directives, l'ASI se réserve le droit de suspendre la délégation de l'organisation de ses examens à l'association fautive.

.....

DIPLOMA ASI DE SOMMELIER

En 2012, la Association de la Sommellerie Internationale creó el examen " Diploma ASI de Sommelier" para estandarizar y certificar el profesionalismo de los sommeliers de todo el mundo.

REGLAMENTO

Art. 1 - Niveles de calificación para el Diploma

El Sommelier Diploma ASI existe en tres niveles. Para obtener este diploma, el candidato debe alcanzar o superar los siguientes niveles (calificaciones acumulativas) durante el examen:

Bronce: 60% con un mínimo de 40% para la teoría

Plata: 65% con un mínimo de 45% para la teoría

Oro: 75% con un mínimo de 50% para la teoría

Art. 2 - Idiomas

Para obtener el Diploma ASI, los candidatos deben aprobar el examen en **francés, inglés o español**.

Se otorga un 10% de bonificación a los candidatos que hacen el esfuerzo de participar en una lengua extranjera* (ya sea francés, inglés o español). Los que escriben en su lengua materna no reciben ninguna bonificación. La calificación final se calcula teniendo en cuenta los resultados del cuestionario, el ensayo y las pruebas prácticas.

**Una lengua extranjera es aquella que el candidato haya tenido que aprender. Una lengua o lenguas maternas se aprenden intuitivamente en casa en la infancia. La nacionalidad del candidato no debe en modo alguno prejuzgar su(s) lengua(s) materna(s).*

En caso de duda, consulte la Comisión Exámenes & Educación ASI (CEE) antes de inscribir al candidato.

Una asociación nacional que desee organizar el examen para el diploma ASI en una lengua distinta de las tres lenguas habituales deberá informar a la CEE a más tardar el 1 de septiembre anterior al examen. A continuación, la CEE comprobará que se cumplen los siguientes criterios:

- un mínimo de cinco candidatos en la lengua específica,
- los gastos de traducción deberán ser sufragados por la asociación nacional organizadora,
- la supervisión del examen por al menos un Sommelier ASI o un colaborador CEE, competente en la lengua de que se trate, que debe ser miembro del comité local de examen,

Art. 3 - Examen

La sesión de examen se realiza una vez al año en todo el mundo. La fecha se publica en el sitio web de la ASI www.asi.info.

Art. 4 - Condiciones para la organización del examen

La ASI delega la organización del examen a la asociación nacional.

La sesión de examen solo puede ser organizada por una Asociación Nacional de Sommeliers (miembro activo o solicitante) de la ASI que esté al día con sus anualidades.

Una Asociación Nacional de Sommeliers podrá invitar a candidatos cuya asociación no organice el examen, previa aprobación de la asociación de la que sean miembros.

La asociación organizadora deberá cumplir las siguientes condiciones:

- crear un comité de examen local (véase art. 5),
- proporcionar un lugar que permita a los candidatos realizar todas las pruebas (véase el art. 7) de manera adecuada,
- proporcionar las instalaciones técnicas solicitadas por la CEE (grabación de vídeo, elección de bebidas, receta para la armonía de bebida-alimento, etc.)

Art. 5 - Comité local de examen

El Comité de Examen Local está compuesto por sommeliers, sommeliers ASI y expertos en enogastronomía elegidos y nombrados por el Presidente/Junta de la Asociación Nacional. El Comité Local de Examen nombra a una persona para que sirva de enlace con la CEE. Esta persona debe seguir escrupulosamente las instrucciones de la CEE relativas a la preparación y ejecución de las pruebas.

Art. 6 - Condiciones del examen

El examen está reservado para los Sommeliers que son miembros de una Asociación Nacional de Sommeliers, miembros de la ASI, o que formen parte del Colegio de Solicitantes. El candidato debe trabajar en el mundo de la enogastronomía (restaurantes, bares de vinos, comerciantes de vino, distribución, u otros, que sirve o recomienda bebidas a nivel profesional) y tener al menos 3 años de experiencia profesional. Los candidatos pueden presentarse al examen tantas veces como sea necesario.

Art. 7 - Registro de exámenes

Una asociación nacional que desee organizar una sesión de examen para el Diploma ASI debe declarar su intención a más tardar un mes antes de la fecha del examen en exams@asi.info

Cada asociación nacional debe designar un único representante por centro de examen para recibir instrucciones de la CEE de la ASI. Cada país puede organizar varios centros de examen locales.

Las asociaciones nacionales validan y registran a sus candidatos descargando el expediente de cada candidato proporcionado a través de un enlace específico de Internet, de conformidad con las instrucciones proporcionadas por la CEE. En el momento del registro, la asociación debe subir una foto de pasaporte de alta resolución (jpg con 300 dpi y min. 500 kb) de cada candidato.

Art. 8 - Procedimiento general del examen

El examen se realiza durante un solo día en dos etapas:

Etapas 1 - Pruebas escritas (total 175 minutos)

- Comentario de cata escrito sobre vinos internacionales servidos a ciegas,
- Identificación de bebidas locales y licores/licores/vinos fortificados internacionales,
- Cuestionario sobre los principales países productores de vino, cervezas, bebidas espirituosas y otras bebidas, variedades de uva, viticultura, vinicultura y otros temas relacionados con la profesión,
- Ensayo sobre un tema profesional.

Etapas 2 - Pruebas orales y prácticas (15 minutos en total)

- Comercialización (p. ej., venta de bebidas, organización de eventos),
- Trabajos prácticos (p. ej., decantación, servicio de una botella de vino),
- Cata de vinos,
- Armonías de comida y vino/bebida.

Art. 9 - Evaluación del examen

Todos los documentos y vídeos deben presentarse a la CEE ASI para su evaluación final.

La CEE evalúa las pruebas escritas y valida las evaluaciones de las tareas orales y prácticas sobre la base de las grabaciones de vídeo proporcionadas por la asociación nacional. El Comité de Examen Local evalúa las tareas orales y prácticas de acuerdo con las Reglas Generales de la ASI, las Instrucciones de la CEE y las cuadrículas de puntuación basadas en las Directrices de la ASI disponibles en asi.info.

El comité de examen local se compromete a respetar el resultado final calculado de acuerdo con la escala establecida de antemano por la CEE ASI

Art. 10 - Resultados de los exámenes y notificación de los candidatos

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

Art. 11 - Diploma

El candidato que ha aprobado el examen recibe un certificado oficial de Diploma ASI de Sommelier así como el Pin Sommelier ASI y una tarjeta personal.

Art. 12 - Actos fraudulentos

Si se observa una filtración del contenido de las pruebas escritas, orales o prácticas del examen en una de las asociaciones nacionales, esta asociación nacional específica no estará autorizada a organizar el examen el año siguiente. Además, la Comisión Exámenes & Educación ASI puede 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 Exámenes & Educación ASI envía las directrices de las asociaciones nacionales organizadoras, actualizadas cada año, explicando los detalles y las diversas etapas del procedimiento. En caso de incumplimiento de estas directrices, la ASI se reserva el derecho de suspender la delegación de la organización de sus exámenes a la asociación infractora.