



COMPETENCIES REQUIRED FOR THE ASI DIPLOMA

The ASI Diploma is certifying the competencies of professional sommeliers achieving an internationally recognized standard of service.

Although the ASI Sommelier is expected to have a very broad knowledge of beverages and the understanding of the hospitality environment.

The environment of the ASI Diploma exam is always considered to be taking place in a fine dining environment unless instructed otherwise.

Evaluation

Minimum level required to graduate for the ASI Diploma:

Bronze: 60% (with 40% minimum for theory)

Silver: 65% (with 45% minimum for theory)

Gold: 75% (with 50% minimum for theory)

A bonus system is now in place, applied to reward candidates who participate in a foreign language, whether French, English or Spanish.

Language

The ASI Diploma exam requires the candidate to be fluent in one of the ASI languages (French, English and Spanish). Candidates who make the effort to use these foreign languages will receive a 10% bonus. Those who write in their mother tongue will receive no bonus. Their final score will reflect the total marks obtained for the questionnaire, essay and practical tests.

The foreign language is a language that has to be learnt by the candidates opposed to their native first language.

In doubt, consult with the ASI Exams & Education Committee.

Practical Skills

- Ability to interact comfortably with guests
- Ability to listen to your guest's requirement and react appropriately
- Ability to describe and sell successfully beverages, food and services
- Understanding of the dynamic of a brigade, and the ability to adapt to different roles of the service team from welcoming the guests to cleaning post service...
- Preparation and service of classic cocktails, service of aperitifs, waters, coffees, teas, cigars and digestives
- Service of all styles of wines, classic aeration and decantation, including larger format bottles
- Appropriate service of beers
- Banqueting skills, management of large groups
- Maintenance of the equipment for the bar and general beverage services: glassware, ice buckets, decanters, sommelier's tools...
- Hygiene management in the hospitality environment
- General alcohol regulations and social responsibility
- Tray service, adequate pouring

Management Skills

- Food & Beverage costing
- Calculation of margins, profits, gratuities
- Cellar, stocks and inventories management
- Team building and team training skills
- Converting and using volumes of beverages
- Sales and promotion techniques
- Wines and Beverages: purchasing, storing, creating and maintaining relevant lists...

Knowledge of the Hospitality industry

- Understanding the structure of the industry
- Famous chefs, famous restaurants and famous ASI Sommeliers
- The history of the ASI
- Knowledge of the classic French, Italian, Spanish, Mediterranean, Chinese, Japanese, Indian cuisine, and some specific world-famous regional dishes of preparation (i.e.: Ceviche, Sushi, Tabouleh, Thai Curry, Indian Tandoori, Goulash, Gravlax, Couscous....)
- Understanding of the different cooking technics and their specific influence (sous-vide, grilling, roasting, poaching, smoking, pickling, fermenting...)
- Managing allergies or dietary requirements from guests

Tasting Skills

- Being able to identify precisely all the beverages used in the hospitality environment
- Being able to provide an organoleptic description and identification of wines and other beverages
- Descriptions are considered to be made according to the current ASI Guidelines
- It is expected that the candidates communicate in full sentences

Food & Drinks Pairing

- Reasoning of the possible suggested matches, and ability to recommend alternative options both for the food and the drink.
- Management of complex pairing, whatever the client may order
- Ability to communicate clearly within the hospitality environment
- Understanding of the interactions of the spices, textures, flavours, tastes...

Theory Knowledge

- General culture of the world of food and drinks
- History of wine and other beverages
- Geography and relevance of vineyards such as the UNESCO listed ones
- The wine in culture /arts like literature, painting, movies..
- Wine celebrities
- Structure of the industry, regulation bodies and institutions
- Winemaking technics and Viticulture, traditional, organic and biodynamic
- Vines' pests and diseases
- Planting, grafting, growing, trellising, pruning, soil composition and equipment used for vine growing. The concept of terroir, from micro to meso-climate around the world
- Traditional terminology for vine cultivation and winemaking according to their origin (France, Italy, Germany, Portugal...)
- Comprehensive winemaking terminology and process, traditional and modern technology from pressing to bottling, including analytical parameters, maturation and quality control
- Sake: production methods and terminology, history and traditions, classification, quality levels, service, food pairing, base material and production areas
- Beers: production methods and terminology, service and food pairing, history, base material and key producers, brewing specificity and speciality beers
- Ciders, meads, fruit wines and the production, styles and food pairing
- Liqueurs, bitters and aperitifs: production methods, regulations, most common brands, countries of production, service, composition, recommendations

- Spirits: Whiskeys (including but not limited to Scotland, Ireland, USA, Canada, Japan, South Africa, Taiwan, Australia...), Grape spirits (Including but not limited to Cognac, Armagnac, Brandy, Grappa and Pomace spirits...), Calvados, Gin, Rum, Rhum, Cachaça, Vodka, Mezcal/Tequila, Eaux de Vie, aniseeds flavoured spirits, Baijiu, Sochu, Soju... Production methods, maturation, wood and clay usage, blending, regulations, styles and brands/producers
- Fortified wines and liqueur wines with designation of origin: Sherry, Port, Madeira, Montilla Moriles, Malaga, Tarragona, Maury, Rivesaltes, Rasteau, Muscat Minervois, Frontignan, Banyuls, Beaumes de Venise, Commandaria, Marsala, Vernaccia di Oristano liquoroso, Quinato, Vermouths, Cape and Australian Fortified, Muscat and Topaque, Jeropigo, Floc, Ratafia, Pineau des Charentes, Setúbal... Production, styles, regulations and classifications
- Wine grape varieties of the world, their origin, the Vitis Vinifera but as well the crossings and hybrids and other vine species such as Vitis Labrusca, Vitis Rupestris, Vitis Riparia, Vitis Berlandieri...

Wine Knowledge

- Questions about France, Italy and Spain combined shall not be more than 50% of the points on the wine theory assessment.
- Sparkling wine styles, methodology of production, regulations, brands around the world
- France: AOP, AOC, major IGP, regulations, grapes, viticulture, terroirs and climats, classifications, planting, history, styles (SGN, effervescent, vin de paille, barrel maturation...), soils, labelling, trade structure, vintages of note, noteworthy producers and negociants; regional particularity, regional traditional food pairing, latest news.
- Italy: DOP, DOC and DOCG, major IGP, IGT, regulations, grapes, viticulture, terroirs, classifications, planting, history, styles (Passito, Frizzante, Spumante, Recioto, Vin Santo...), , soils, labelling, trade structure, vintages of note, noteworthy producers and cooperatives; regional particularity, regional traditional food pairing, latest news...
- Spain: DOC and DOCa, Vinos de Pago, major VT, regulations, grapes, viticulture, terroirs, classifications, planting, history, styles, Cava and new sparkling classifications, soils, labelling, trade structure, vintages of note, noteworthy producers, negociants and cooperatives; regional particularity, regional traditional food pairing, latest news...
- Portugal: DOC and VR, regulations, grapes, viticulture, terroirs, demarcation and classifications, planting, history, styles, soils, labelling, trade structure, vintages of note, noteworthy producers, negociants and cooperatives; regional particularity, regional traditional food pairing, latest news...
- Greece & Cyprus: history of wine, indigenous grape varieties, principal regions and appellations, specific wines (retsina, vinsanto, Commandaria...) key producers, latest news...
- Austria: DAC and other regions, specific style, classifications and regulations, OTW, soils, native grape varieties, key producers, latest news...
- Germany: grape varieties, regions, styles and appellations. VDP structure, regulations, key producers and noteworthy vineyards, latest news...
- Chile: Regions, terroirs, appellations, grapes and key producers, latest news...
- USA: wine districts and AVAs, structure of the wine trade, history of the industry, regulations, key producers, latest news...
- Argentina: wine regions, DO, subdistricts, terroirs, grapes and key producers, latest news...
- Canada: wine regions, Ontario VQA & DVA, styles of wine (Icewine, Ice-ciders), climatic influence. Key producers, latest news...
- Australia: terroir and wine regions, IG and specific wines associated to certain regions. Winemaking practices, classification, history, key producers and brands, latest news...
- New Zealand: wine regions and terroirs, styles and production, GI system, key producers, latest news...
- South Africa: wine regions, districts and wards, grape varieties and terroirs, classification, key producers, history, latest news...
- Rest of the World: Hungary, Bulgaria, Romania, Slovenia, Czech Republic, Luxembourg, Switzerland, England & Wales, Croatia, Lebanon, Palestine and Israel, Syria, Georgia, Turkey, Uruguay, Brazil, Mexico, China (main regions, terroirs, producers and styles, latest news). However a broad understanding of the wine world dynamic is required, so questions can be on the fringe of the defined regions. i.e. Kosu grape from Japan or the new wine producers like Thailand or India when they make the headlines in reputable global wine magazines (Decanter, La Revue du Vin de France, Wine Spectator, Sommeliers International, Jancis Robinson.com)...



COMPÉTENCES REQUISES POUR LE DIPLÔME ASI

Le diplôme de sommelier ASI certifie les compétences des sommeliers professionnels dont le niveau de service est reconnu au plan international.

Bien que le sommelier ASI soit censé avoir une connaissance très large des boissons et une compréhension de l'environnement de l'hôtellerie, ce récapitulatif tente de préciser les connaissances spécifiques évaluées lors de l'examen pour l'obtention du diplôme ASI.

L'environnement de l'examen du diplôme ASI est toujours sensé se situer dans un cadre de restaurant gastronomique, sauf indication contraire. Le diplôme ASI exige que le candidat maîtrise l'une des langues de l'ASI (français, anglais, espagnol) en tant que langue étrangère.

Évaluation

Niveau minimum requis pour obtenir le diplôme de l'ASI :

- Bronze : 60% (avec 40% minimum pour la théorie)
- Argent : 65% (avec un minimum de 45% pour la théorie)
- Or : 75% (avec un minimum de 50% pour la théorie)

Un système de bonus est désormais en place, appliqué pour récompenser les candidats qui participent dans une langue étrangère, qu'il s'agisse du français, de l'anglais ou de l'espagnol.

Langues

L'examen du diplôme ASI exige que le candidat maîtrise l'une des langues ASI (français, anglais et espagnol). Les candidats qui font l'effort d'utiliser l'une de ces langues étrangères recevront une prime de 10 %. Ceux qui participent dans leur langue maternelle ne reçoivent pas de bonus. La note finale du candidat correspondra au total des notes obtenues pour le questionnaire, l'essai et les épreuves pratiques.

La langue étrangère est une langue que les candidats doivent apprendre par opposition à leur langue maternelle.

En cas de doute, contacter la Commission Examens & Éducation.

Compétences pratiques

- Capacité à interagir confortablement avec un client
- Capacité à écouter les besoins du client et lui faire des recommandations appropriées
- Capacité à décrire et à vendre avec succès des boissons, des aliments et des services
- Compréhension de la dynamique d'une brigade, et capacité à s'adapter aux différents rôles de l'équipe de service, de l'accueil des clients, à l'explication de la préparation des repas jusqu'à la prise de commande, au service des plats cuisinés, à la gestion d'un plateau/assiette à fromage, au nettoyage du service après-vente.
- Préparation et service d'un cocktail classique, service d'apéritif, eaux, cafés, thés, cigares et digestifs.
- Service des vins, aération classique et décantation, y compris les flacons de grand format.
- Service approprié de bières
- Compétences en matière de banquets, gestion de grands groupes.
- Service approprié des vins effervescents
- Entretien de l'équipement du bar et des services généraux de boissons : verrerie, seaux à glace, carafes, outils du sommelier
- Gestion de l'hygiène dans le secteur de l'hôtellerie
- Connaissance et respect de la réglementation sur l'alcool
- Service au plateau, doses adéquates, recommandation de boissons, d'aliments de substitution.

Compétences en gestion

- Contrôle des coûts des aliments et des boissons
- Calcul des marges, des bénéfices, des gratifications
- Gestion des caves, des stocks et des inventaires
- Formation d'équipe et compétences en matière de formation d'équipe
- Conversion et utilisation des volumes de boissons
- Techniques de vente et de promotion
- Vins et boissons : création, conservation et gestion des cartes

Connaissance du secteur de l'hôtellerie

- Comprendre les structures du domaine de l'hôtellerie et de la restauration.
- Des chefs célèbres, de restaurants célèbres, des sommeliers célèbres de l'ASI
- L'histoire de l'ASI
- Connaissance de la cuisine classique française, italienne, espagnole, méditerranéenne, chinoise, japonaise, indienne, et de certains plats régionaux de préparation spécifique de renommée mondiale (par exemple : Ceviche, Taboulé, Curry thaïlandais, Tandori indien, Goulash, Gravlax, Couscous....)
- Comprendre les différents modes de cuisson, sous-vide, griller, rôtir, pocher, fumer, mariner...
- Gestion des allergies ou des besoins alimentaires des clients

Compétences en matière de dégustation

- Être capable d'identifier précisément toutes les boissons utilisées dans le milieu de la restauration.
- Être capable de fournir une description organoleptique et une identification des vins, des bières et du saké.
- Les descriptions sont considérées comme étant faites dans un style sommelier, couvrant la description et l'identification des boissons, mais aussi leur utilisation potentielle dans l'environnement du service de restauration, la température et la verrerie du service, l'association avec les mets et le potentiel commercial du produit.
- On demande au candidat de rédiger des phrases complètes comme pour s'adresser à un client.

Harmoniser mets et boissons

- Raisonnement autour des accords suggérés, et capacité à recommander des options alternatives tant pour les mets que pour la boisson.
- Gestion d'harmonies complexes, y compris, mais sans s'y limiter, des éléments qui se marient difficilement mais choisis par les clients.
- Capacité à communiquer clairement avec les clients, les chefs, le personnel de service et la direction du restaurant
- Comprendre les interactions des épices, des textures, des saveurs, des goûts, des perceptions et des incompatibilités.

Connaissances théoriques

- Culture générale du monde de la nourriture et des boissons
- Histoire du vin
- Géographie et pertinence des vignobles tels que ceux qui sont répertoriés par l'UNESCO.
- Le vin dans la culture / les arts comme la littérature, la peinture, le cinéma.
- Célébrités du vin
- Structures de l'industrie, organismes et institutions de réglementation.
- Techniques de vinification et viticulture, traditionnelle, biologique et biodynamique
- Ravageurs et maladies de la vigne, gestion de ceux-ci
- Plantation, greffage, culture, palissage, taille, composition du sol et matériel utilisé pour la culture de la vigne. La notion de terroir, du micro au méso-climat dans le monde entier.
- Terminologie traditionnelle de la culture de la vigne, et de la vinification, provenant du français, de l'italien, de l'allemand, du portugais...
- Terminologie et processus complet de la vinification, technologie traditionnelle ou moderne.
- Du pressurage à la mise en bouteille, y compris les paramètres analytiques, la maturation et le contrôle de qualité.
- Saké : Méthodes et termes de production, classification et niveaux de qualité, service et accords alimentaires, terminologie, matériel de base et zones de production.
- Bières : Méthodes et termes de production, accords avec les aliments, histoire des bières, terminologie, produits de base et principaux producteurs. Spécificité de la brasserie et bières de spécialité.
- Cidres, hydromels et autres vins de fruits, production, styles et accords alimentaires.
- Liqueurs, amers et apéritifs : méthodes de production, réglementation, marques les plus courantes, pays de production, service, composition, recommandations.

- Spiritueux : Whyskeys (y compris, mais sans s'y limiter, l'Écosse, l'Irlande, les États-Unis, le Canada, le Japon, l'Afrique du Sud, Taiwan, l'Australie...), les spiritueux à base de raisin (y compris, mais sans s'y limiter, le Cognac, l'Armagnac, le Marc, la Grappa, le Brandy SA, Bagaceira...), Gins, Rhums, Vodka, Mezcal/Tequila, Eaux de Vie, Alcools aromatisés à l'anis, Baiju/Moutai... Méthodes de production, maturation, utilisation du bois, assemblage, réglementation, styles et marques/producteurs.
- Vins fortifiés et vins de liqueur à appellation d'origine : Sherry, Porto, Madère, Montilla Moriles, Malaga, Tarragone, Maury, Rivesaltes, Rasteau, Muscat Minervois, Frontignan, Banyuls, Beaumes de Venise, Commandaria, Marsala, Vernaccia di Oristano liquoroso, etc. Quinato, Vermouths, Cape Vintages et SA Muscadelles, Australian Fortified, Muscat et Topaque, Jeropigo, Floc, Ratafia, Pineau des Charentes, Setúbal... Production, styles, réglementations et classifications.
- Législation / Appellations et monopoles d'importation et de distribution des vins et boissons alcooliques
- Raisins du monde, leur origine, les cépages de Vitis Vinifera mais aussi les hybrides et autres espèces de vigne comme Vitis Labrusca, Vitis Rupestris, Vitis Riparia, Vitis Berlandieri...

Connaissances du vin

- Tous les styles de vins effervescents, la méthodologie de production, les réglementations, les marques dans le monde entier.
 - Les questions sur la France, l'Italie et l'Espagne combinées ne doivent pas dépasser 50 % des points de l'évaluation de la théorie du vin.
 - **France** : Toutes les AOP, AOC, les principales IGP, la réglementation, les cépages, la viticulture, les terroirs et les climats, les classifications, la plantation, l'histoire des AOP/AOC, les styles (SGN, effervescent, vin de paille, élevage en barrique...), les actualités remarquables, les terroirs, l'étiquetage, la structure commerciale, les millésimes remarquables, les producteurs et négociants remarquables ; la particularité régionale, l'accord traditionnel régional, l'actualité du monde du vin.
 - **Italie** : Tous les DOP, DOC et DOCg, les principales IGP, IGT, les réglementations, les cépages, la viticulture, les terroirs, les classifications, la plantation, l'histoire des DOC, DOCg et IGT, les styles (Passito, Spumante, Recioto, Vin Santo...), les actualités marquantes, les sols, l'étiquetage, la structure commerciale, les millésimes importants, les producteurs et les coopératives importants ; les particularités régionales, les accords alimentaires traditionnels régionaux.
 - **Espagne** : Toutes les DOC et DOCa, Vinos de Pago, principaux VT, réglementation, raisins, viticulture, terroirs, classifications, plantation, histoire des DOC, DOCa, styles, Cava et nouvelles classifications d'effervescents, actualités marquantes, sols, étiquetage, structure commerciale, millésimes remarquables, producteurs, négociants et coopératives remarquables ; particularité régionale, accords alimentaires traditionnels régionaux.
 - **Portugal** : Tous les DOC et VR, réglementation, cépages, viticulture, terroirs, délimitation et classifications, plantation, histoire des DOC et VT, styles, actualités marquantes, sols, étiquetage, structure commerciale, millésimes remarquables, producteurs, négociants et coopératives remarquables ; particularité régionale, accords alimentaires traditionnels régionaux.
 - **Grèce et Chypre** : Histoire du vin, cépages indigènes, principales régions et appellations, vins spécifiques (retsina, vinsanto...) Principaux producteurs.
 - **Autriche** : CAD et autres régions, style spécifique, classifications et réglementations, Traditionsweingunters, sols, cépages indigènes et croisements, principaux producteurs et actualités.
 - **Allemagne** : Cépages, régions, styles et appellations. Structure du PDV, réglementation, principaux producteurs et vignobles remarquables. Actualités.
 - **Chili** : Régions, terroirs, appellations, cépages et producteurs clés, actualités.
 - **USA** : Districts viticoles et AVA, structure du commerce du vin, histoire de l'industrie, AVA principales se concentrant sur celles de la côte ouest. Réglementation, principaux producteurs, actualités.
 - **Argentine** : Régions viticoles, DO, sous-districts, terroirs, cépages et principaux producteurs, actualités
 - **Canada** : Régions viticoles, Ontario VQA DVA, styles de vin (Icewine, Ice-ciders), système de commerce du vin, influence climatique. Principaux producteurs, actualités.
 - **Australie** : Terroir et régions viticoles, IG et vins spécifiques associés à certaines régions. Pratiques de vinification, classification, histoire, principaux producteurs et marques, actualités.
 - **Nouvelle-Zélande** : Régions viticoles et terroirs, styles et production, système d'IG, principaux producteurs, actualités.
 - **Afrique du Sud** : Régions viticoles, districts et circonscriptions, cépages et terroirs, classification, principaux producteurs, histoire, actualités.
 - **Reste du monde** : Hongrie, Bulgarie, Roumanie, Slovaquie, République tchèque, Luxembourg, Suisse, Angleterre et Pays de Galles, Croatie, Liban, Palestine et Israël, Syrie, Géorgie, Turquie, Uruguay, Brésil, Mexique, Chine. (pour ces pays, principales régions, principaux terroirs, principaux producteurs et styles, actualités)
- Toutefois, une compréhension générale et globale du monde du vin est nécessaire, de sorte que les questions peuvent se situer en marge des compétences définies. Par exemple, le cépage Koshu du Japon ou les nouveaux producteurs de vin comme la Thaïlande ou l'Inde lorsqu'ils font la une des magazines de vin mondiaux réputés (Sommeliers International, Decanter, La Revue du Vin de France, WineSpectator...



COMPETENCIAS PARA OBTENER EL DIPLOMA ASI

El Diploma Sommelier ASI certifica las habilidades de los sommeliers profesionales que alcanzan un nivel de servicio reconocido a nivel internacional.

Aunque se espera que el sommelier de la ASI tenga un conocimiento muy amplio de las bebidas y la comprensión del entorno de la hospitalidad, las siguientes directrices tratarán de aclarar los conocimientos específicos evaluados durante el examen del Diploma de la ASI

Se considera que el entorno del examen Diploma ASI siempre tiene lugar en un ambiente de alta gastronomía a menos que se indique lo contrario. El Diploma ASI requiere que el candidato se exprese fluidamente en uno de los idiomas ASI (francés, inglés y español) como lengua extranjera.

Evaluación

Nivel mínimo requerido para obtener el diploma ASI:

Bronce: 60% (con un mínimo del 40% para teoría)

Plata: 65% (con un mínimo del 45% para teoría)

Oro: 75% (con un mínimo del 50% en teoría)

Actualmente existe un sistema de bonificación que se aplica para recompensar a los candidatos que participan en un idioma extranjero, ya sea francés, inglés o español.

Idiomas

El examen del Diploma ASI exige que los candidatos dominen una de las lenguas ASI (francés, inglés y español). Los candidatos que se esfuercen por utilizar una de estas lenguas recibirán una bonificación del 10%. Los que participen en su lengua materna no recibirán ninguna bonificación. La nota final del candidato será la suma de las notas obtenidas en el cuestionario, la redacción y las pruebas prácticas.

Una lengua extranjera es una lengua que los candidatos deben aprender en oposición a su lengua materna.

En caso de duda, póngase en contacto con la CEE de ASI.

Habilidades prácticas

- Capacidad de interactuar cómodamente con los huéspedes.
- Capacidad para escuchar los requisitos de su cliente y aconsejarle apropiadamente.
- Capacidad de describir y vender con éxito bebidas, alimentos y servicios.
- Comprensión de la dinámica de una brigada, y capacidad de adaptarse a las diferentes funciones del equipo de servicio, desde dar la bienvenida a los huéspedes, explicar la preparación de alimentos hasta tomar la orden, servicio plateado, manejo de una bandeja/plato de quesos, limpieza después del servicio.
- Preparación y servicio de cócteles clásicos, servicio de aperitivo, aguas, cafés, tés, puros y digestivos.
- Servicio de vinos, aireación clásica y decantación, incluyendo botellas de gran formato.
- Servicio apropiado de cervezas.
- Habilidades de banquete, gestión de grandes grupos.
- Servicio de vinos espumosos.
- Mantenimiento de los equipos para el bar y servicios de bebidas en general : cristalería, cubiteras de hielo, decantadores, herramientas de sommeliers.
- Gestión de la higiene en el entorno gastronómico.
- Normas sobre el alcohol y cumplimiento de las mismas.
- Servicio con bandeja, vertido adecuado, recomendación de bebidas, alimentos alternativos.

Habilidades gerenciales

- Costo de alimentos y bebidas.
- Cálculo de márgenes, beneficios, propinas.
- Gestión de la bodega, existencias e inventarios.
- Creación de equipos y entrenamiento de los mismos.
- Conversión y utilización de volúmenes de bebidas.
- Técnicas de venta y promoción.
- Creación, conservación y gestión de listas de vinos y bebidas.

Conocimiento de la industria hotelera

- Comprender las estructuras de la industria.
- Chefs reconocidos mundialmente, restaurantes y Sommeliers ASI famosos.
- La historia de la ASI.
- Conocimiento de la cocina clásica francés, italiana, española, mediterránea, china, japonesa, india, y algunos platos regionales de preparación de fama mundial específicos (por ejemplo ; Ceviche, Tabouleh, Curry Tailandés, Tandoori indio, goulash, gravlax, cuscús...).
- Comprender los diferentes modos de cocinar, sous-vide, asar a la parrilla, hornear, escalfado, ahumar, encurtir.
- Saber manejar las alergias o los requisitos dietéticos de los clientes.

Habilidades de degustación

- Ser capaz de identificar con precisión todas las bebidas utilizadas en el entorno de la hostelería.
- Poder proporcionar una descripción organoléptica e identificación de vinos, cervezas, sake y otras bebidas.
- Las descripciones tendrán que ser técnicas siguiendo los requisitos para un sommelier profesional, cubriendo la descripción y la identificación de las bebidas, pero así como su uso potencial en el ambiente del servicio del restaurante, temperatura y cristalería del servicio, armonía con el potencial alimentario y parte comercial del producto.
- Se espera que el candidato haga frases completas como si estuviera dirigiendo a un cliente.

Armonía de alimentos y bebidas

- Razonamiento de los posibles maridajes sugeridos, y capacidad para recomendar opciones alternativas tanto para la comida como para la bebida.
- Habilidad de realizar armonías complejas, incluyendo pero no limitado a los huéspedes que eligen componentes de armonías difíciles.
- Capacidad de comunicarse claramente con clientes, chefs, personal de servicio y gestión de alimentos y bebidas.
- Comprensión de las interacciones de las especias, texturas, sabores, aromas, percepciones e incompatibilidades.

Conocimiento teórico

- Cultura general del mundo de los alimentos y bebidas.
- Historia del vino.
- Geografía y relevancia de viñedos como los catalogados por la UNESCO.
- El vino en la cultura/arte como la literatura, la pintura, el cine.
- Celebridades del vino.
- Estructuras del mundo del vino, órganos normativos e instituciones.
- Técnicas de vinificación y viticultura, tradicionales, orgánicos y biodinámicas.
- Plagas y enfermedades de la vid, manejo de estas.
 - Plantación, injerto, cultivo, conducción, poda, composición del suelo y equipos utilizados en el cultivo de la vid. La idea del terroir, del micro al meso-clima alrededor del mundo.
- Terminología tradicional para el cultivo de la vid y la vinificación procedente del francés, italiano, alemán, español, portugués...
 - Amplia terminología y proceso de vinificación, tecnología tradicional o moderna.
 - Desde el prensado hasta el embotellado, incluyendo parámetros analíticos, maduración y control de calidad.
- Sake : métodos y términos de producción, clasificación y niveles de calidad, servicio y armonía de alimentos, terminología, materia prima y áreas de producción.
- Cervezas: métodos y términos de producción, servicio y armonía de alimentos, historia de las cervezas, terminología, materia prima y productores clave. Elaboración de cervezas específicas y especiales.
- Sidras, aguamiel y otros vinos de frutas, producción, estilo y armonía de alimentos.

-Licores (como Chartreuse, Tarragone), Chinato, Bitters, y Vermouths: método de producción, regulación, marcas más comunes, países de producción, servicio, composición, recomendaciones.

-Aguardientes : Whiskeys (incluidos entre otros Escocia, Irlanda, EEUU, Canadá, Japón, Sudáfrica, Taiwan, Australia.....), aguardientes de uva (incluidos entre otros Cognac, Armagnac, Marc, Grappa, Brandy de Sudáfrica y Bagaceira....), Ginebra, Ron, Vodka, Mezcal/Tequila, Eaux de Vie, destilados anisados, Baiju/Moutai.... Métodos de producción, maduración, uso de madera, mezclas, regulaciones, estilos y marcas/barras productores.

-Vinos fortificados y vinos de licor con denominación de origen: Jerez, Oporto, Madeira, Montilla Moriles, Malaga, Maury, Rivesaltes, Rasteau, Muscat Minervois, Frontignan, Banyuls, Beaufort de Venise, Commandaria, Marsala, Vernaccia di Oristano liquoroso, Cape Vintage y Muscadelles de Sudáfrica, Fortificados australianos: Muscat y Topaque, Jeropigo, Floc de Gascogne, Ratafia, Pineau des Charentes, Setúbal. Producción, estilos, reglamentos y clasificaciones.

-Legislación/ Denominaciones y monopolios para la importación y distribución de vinos y bebidas alcohólicas.

-Uvas del mundo, su origen, los cultivares Vitis Vinifera pero también los híbridos y otras especies de vid como Vitis Labrusca, Vitis Rupestris, Vitis Riparia, Vitis Berlandieri...

Conocimiento del vino

-Todos los estilos de vinos espumosos, metodología de producción, regulaciones, marcas de todo el mundo.

-Las preguntas sobre Francia, Italia, España combinadas no superaran el 50% de los puntos de la evaluación teórica del vino.

-**Francia** : todas las AOP, AOC, IGP principales, regulaciones, uvas, viticultura, terroirs y climats, clasificaciones, plantación, historia de AOP/ AOC, estilos (SGN, efervescente, vin de paille, maduración en barricas...), datos notables, suelos, etiquetado, estructura comercial, cosechas importantes, productores notables y negociantes; particularidad regional, armonías regionales de alimentos tradicionales, últimas noticias.

-**Italia** : todos los DOP, DOC y DOCg, principales IGP, IGT, regulaciones, uvas, viticultura, terroirs, clasificaciones, plantación, historia de DOC, DOCg e IGT, estilos (Passito, Spumante, Recioto, Vin Santo...), últimas noticias, suelos, etiquetado, estructura comercial, cosechas importantes, productores notables y cooperativas; particularidad regional, armonías de alimentos tradicionales regionales.

-**España** : todos los DOC y DOCa, Vinos de Pago, principales VT, normativa, uvas, viticultura, terroirs, clasificaciones, plantación, historia de DOC, DOCa, estilos, Cava y nuevas clasificaciones para espumosos, noticias destacadas, suelos, etiquetado, estructura comercial, añadas, productores destacados, negociantes y cooperativas, particularidad regional, armonías regionales tradicionales.

-**Portugal** : todos los DOC y VR, reglamentos, uvas, viticultura, terroirs, demarcación y clasificaciones, plantación, historia de DOC y VT, estilos, noticias notables, suelos, etiquetado, estructura comercial, cosechas importantes, productores notables, negociantes y cooperativas; particularidades regionales, armonías regionales tradicionales de alimentos y bebidas.

-**Grecia & Chipre** : Historia del vino, cultivares indígenas, principales regiones y denominaciones, vinos específicos (Retsina, Vinsanto.....) productores clave.

-**Austria** : DAC y otras regiones, estilo específico, clasificaciones y regulaciones, suelos, uvas nativas y cruces, productores clave y últimas noticias. ÖTW Österreichische Traditionsweingüter.

-**Alemania** : cepas, regiones, estilos y denominaciones. Estructura VDP, reglamentos, Productores clave y viñedos notables. Últimas noticias.

-**Chile** : región, terroirs, denominaciones, uvas y productores claves, ultimas noticias.

-**Estados Unidos** : distritos vitivinícolas y AVA, estructura del comercio del vino, historia de la industria, principales AVAS centradas en los de la costaoeste. Regulaciones, productores clave.

-**Argentina** : regiones vitivinícolas, DOC, subdistrito, terroirs, uvas y productores clave, últimas noticias.

-**Canadá** : regiones vitivinícolas, Ontario VQA, DVA, estilos de vino (vino de hielo, sidras de hielo), sistema de comercio de vino, influencia climática. Productores clave, últimas noticias.

-**Australia** : terroir y regiones de vinos, IG y vinos específicos asociados a ciertas regiones. Prácticas enológicas, clasificación, historia, productores y marcas clave, ultimas noticias.

-**Nueva Zelanda** : regiones del vino y terroirs, estilos y producción, sistema de IG, productores clave, últimas noticias;

-**Sudáfrica** : regiones del vino, Distritos y Wards, uvas y terroirs, clasificacion, productores claves, historia, últimas noticias.

-**Resto del mundo** : Hungría, Bulgaria, Rumania, Eslovenia, República Checa, Luxemburgo, Suiza, Inglaterra y Gales, Croacia, Líbano, Palestina e Israel, Siria, Georgia, Turquía, Uruguay, Brasil, México, China. (Para estos países, principales regiones, principales terroirs, principales productores y estilos, últimas noticias) Sin embargo, se requiere una amplia comprensión de la dinámica del mundo del vino, por lo que las preguntas pueden estar al margen de las regiones definidas. Por ejemplo : la uva Koshu de Japón o los nuevos productores de vino como Tailandia o India que aparecen en los titulares de revistas de vinos de renombre mundial (Sommeliers International, Decanter, La Revue du Vin de France, Wine Spectator...).