



## COMPETENCIAS REQUERIDAS PARA EL DIPLOMA ASI

El diploma de sommelier ASI certifica las competencias de los sommeliers profesionales cuyo nivel de servicio es reconocido a nivel internacional.

Aunque se supone que el Sommelier ASI tiene un amplio conocimiento de las bebidas y comprende el entorno de la hostelería, este resumen intenta precisar los conocimientos específicos que se evalúan en el examen para obtener el diploma ASI.

El entorno del examen del diploma ASI siempre se sitúa en el marco de un restaurante gastronómico, salvo que se indique lo contrario. El diploma ASI exige que el candidato domine una de las lenguas de la ASI (francés, inglés, español) como lengua extranjera.

### Evaluación

Nivel mínimo requerido para obtener el diploma ASI, Artículo 1 del Reglamento:

**Bronce:** 60 % con un mínimo del 40 % para cada grupo de competencias.

**Plata:** 65 % con un mínimo del 45 % para cada grupo de competencias

**Oro:** 75 % con un mínimo del 40 % para cada grupo de competencias

Ahora se ha implantado un sistema de bonificaciones que se aplica para recompensar a los candidatos que participan en una lengua extranjera, ya sea francés, inglés o español.

### Idiomas

El examen del diploma ASI exige que el candidato domine uno de los idiomas ASI (francés, inglés y español). Los candidatos que se esfuercen por utilizar uno de estos idiomas extranjeros recibirán una bonificación del 10 %. Aquellos que participen en su lengua materna no recibirán ninguna bonificación. La nota final del candidato corresponderá a la suma de las notas obtenidas en el cuestionario, el ensayo y las pruebas prácticas.

El idioma extranjero es un idioma que los candidatos deben aprender, a diferencia de su lengua materna.

*En caso de duda, póngase en contacto con la Comisión de Exámenes y Educación.*

### Competencias prácticas

- Capacidad para interactuar cómodamente con un cliente
- Capacidad para escuchar las necesidades del cliente y hacerle recomendaciones adecuadas
- Capacidad para describir y vender con éxito bebidas, alimentos y servicios
- Comprensión de la dinámica de un equipo y capacidad para adaptarse a las diferentes funciones del equipo de servicio, desde la recepción de los clientes hasta la explicación de la preparación de las comidas, pasando por la toma de pedidos, el servicio de platos cocinados, la gestión de una bandeja/plato de quesos y la limpieza del servicio posventa.
- Preparación y servicio de cócteles clásicos, servicio de aperitivos, aguas, cafés, té, puros y digestivos.

- Servicio de vinos, aireación clásica y decantación, incluidas botellas de gran formato.
- Servicio adecuado de cervezas.
- Competencias en materia de banquetes, gestión de grandes grupos.
- Servicio adecuado de vinos espumosos.
- Mantenimiento del equipo de la barra y de los servicios generales de bebidas: cristalería, cubiteras, jarras, herramientas del sumiller. - Gestión de la higiene en el sector hotelero.
- Conocimiento y cumplimiento de la normativa sobre alcohol.
- Servicio en bandeja, dosis adecuadas, recomendación de bebidas y alimentos sustitutivos.

### **Competencias en gestión**

- Control de los costes de alimentos y bebidas
- Cálculo de márgenes, beneficios y gratificaciones
- Gestión de bodegas, existencias e inventarios
- Formación de equipos y competencias en materia de formación de equipos - Conversión y utilización de volúmenes de bebidas
- Técnicas de venta y promoción
- Vinos y bebidas: creación, conservación y gestión de cartas

### **Conocimiento del sector hotelero**

- Comprensión de las estructuras del sector hotelero y de la restauración.
- Chefs famosos, restaurantes famosos, sommeliers famosos de la ASI
- Historia de la ASI
- Conocimiento de la cocina clásica francesa, italiana, española, mediterránea, china, japonesa, india y de algunos platos regionales de preparación específica de renombre mundial (por ejemplo: ceviche, tabulé, curry tailandés, tandori indio, goulash, gravlax, cuscús...)
- Comprensión de los diferentes métodos de cocción: al vacío, a la parrilla, asado, escalfado, ahumado, marinado...
- Gestión de las alergias o necesidades alimentarias de los clientes.

### **Competencias en materia de degustación.**

- Ser capaz de identificar con precisión todas las bebidas utilizadas en el sector de la restauración.
- Ser capaz de proporcionar una descripción organoléptica y una identificación de los vinos, cervezas y sake.
- Las descripciones se consideran realizadas al estilo de un sumiller, cubriendo la descripción e identificación de las bebidas, pero también su uso potencial en el entorno del servicio de restauración, la temperatura y la cristalería del servicio, la combinación con los platos y el potencial comercial del producto.
- Se pide al candidato que redacte frases completas como si se dirigiera a un cliente.

### **Armonizar platos y bebidas**

- Razonamiento sobre los maridajes sugeridos y capacidad para recomendar opciones alternativas tanto para los platos como para las bebidas.
- Gestión de armonías complejas, incluyendo, entre otras cosas, elementos que son difíciles de combinar pero que son elegidos por los clientes.
- Capacidad para comunicarse claramente con los clientes, los chefs, el personal de servicio y la dirección del restaurante
- Comprensión de las interacciones entre especias, texturas, sabores, gustos, percepciones e incompatibilidades.

### **Conocimientos teóricos**

- Cultura general del mundo de la alimentación y las bebidas.
- Historia del vino.
- Geografía y relevancia de los viñedos, como los que figuran en la lista de la UNESCO.
- El vino en la cultura/las artes, como la literatura, la pintura y el cine.
- Personalidades del mundo del vino
- Estructuras de la industria, organismos e instituciones reguladoras.
- Técnicas de vinificación y viticultura, tradicionales, ecológicas y biodinámicas.
- Plagas y enfermedades de la vid, gestión de las mismas.
- Plantación, injerto, cultivo, emparrado, poda, composición del suelo y material utilizado para el cultivo de la vid. El concepto de terroir, desde el microclima hasta el mesoclima en todo el mundo.
- Terminología tradicional del cultivo de la vid y la vinificación, procedente del francés, el italiano, el alemán, el portugués...
- Terminología y proceso completo de la vinificación, tecnología tradicional o moderna.
- Desde el prensado hasta el embotellado, incluyendo los parámetros analíticos, la maduración y el control de calidad.
- Sake: métodos y términos de producción, clasificación y niveles de calidad, servicio y maridaje, terminología, materia prima y zonas de producción.
- Cervezas: métodos y términos de producción, maridaje, historia de las cervezas, terminología, productos básicos y principales productores. Especificidad de la cervecería y cervezas especiales.
- Sidras, hidromieles y otros vinos de frutas, producción, estilos y armonías.
- Licores, amargos y aperitivos: métodos de producción, normativa, marcas más comunes, países de producción, servicio, composición, recomendaciones.
- Bebidas espirituosas: whiskies (incluidos, entre otros, los de Escocia, Irlanda, Estados Unidos, Canadá, Japón, Sudáfrica, Taiwán, Australia...), bebidas espirituosas a base de uva (incluidas, entre otras, coñac, armañac, marc, grappa, brandy SA, bagaceira...), ginebras, rones, vodka, mezcales/tequila, aguardientes, alcoholes aromatizados con anís, baiju/moutai... Métodos de producción, maduración, uso de la madera, ensamblaje, normativa, estilos y marcas/productores.
- Vinos fortificados y vinos de licor con denominación de origen: Jerez, Oporto, Madeira, Montilla Moriles, Málaga, Tarragona, Maury, Rivesaltes, Rasteau, Muscat Minervois, Frontignan, Banyuls, Beaumes de Venise, Commandaria, Marsala, Vernaccia di Oristano liquoroso, etc. Quinato, vermúts, Cape Vintages y SA Muscadelles, Australian Fortified, Muscat y Topaque, Jeropigo, Floc, Ratafia, Pineau des Charentes, Setúbal... Producción, estilos, normativas y clasificaciones.
- Legislación / Denominaciones y monopolios de importación y distribución de vinos y bebidas alcohólicas

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

## **Conocimientos sobre el vino**

- Todos los estilos de vinos espumosos, la metodología de producción, las normativas y las marcas en todo el mundo. - Las preguntas sobre Francia, Italia y España combinadas no deben superar el 50 % de los puntos de la evaluación de la teoría del vino.

- **Francia:** todas las AOP, AOC, las principales IGP, la normativa, las variedades de uva, la viticultura, los terruños y los climas, las clasificaciones, la plantación, la historia de las AOP/AOC, los estilos (SGN, espumosos, vinos de paja, crianza en bodega...), noticias destacadas, terruños, etiquetado, estructura comercial, añadas destacadas, productores y comerciantes destacados; particularidades regionales, maridajes tradicionales regionales, actualidad del mundo del vino.

- **Italia:** Todas las DOP, DOC y DOCG, las principales IGP, IGT, las normativas, las variedades de uva, la viticultura, los terruños, las clasificaciones, la plantación, la historia de las DOC, DOCG e IGT, los estilos (Passito, Spumante, Recioto, Vin Santo...), noticias destacadas, suelos, etiquetado, estructura comercial, añadas importantes, productores y cooperativas importantes; particularidades regionales, maridajes tradicionales regionales.

- **España:** Todas las DOC y DOCa, Vinos de Pago, principales VT, normativa, uvas, viticultura, terruños, clasificaciones, plantación, historia de las DOC, DOCa, estilos, Cava y nuevas clasificaciones de espumosos, noticias destacadas, suelos, etiquetado, estructura comercial, añadas destacadas, productores, comerciantes y cooperativas destacadas; particularidades regionales, maridajes tradicionales regionales.

- **Portugal:** Todas las DOC y VR, normativa, variedades de uva, viticultura, terruños, delimitación y clasificaciones, plantación, historia de las DOC y VT, estilos, noticias destacadas, suelos, etiquetado, estructura comercial, añadas destacadas, productores, comerciantes y cooperativas destacados; Particularidades regionales, maridajes tradicionales regionales. - **Grecia y Chipre:** Historia del vino, variedades de uva autóctonas, principales regiones y denominaciones, vinos específicos (retsina, vinsanto...), principales productores.

- **Austria:** CAD y otras regiones, estilo específico, clasificaciones y normativas, Traditionsweingüter, suelos, variedades autóctonas y cruces, principales productores y actualidad.

- **Alemania:** Variedades, regiones, estilos y denominaciones. Estructura del PDV, normativa, principales productores y viñedos destacados. Actualidad.

- **Chile:** Regiones, terruños, denominaciones, variedades de uva y productores clave, actualidad.

- **EE. UU.:** Distritos vitivinícolas y AVA, estructura del comercio del vino, historia de la industria, principales AVA centradas en las de la costa oeste. Normativa, principales productores, actualidad.

- **Argentina:** Regiones vitivinícolas, DO, subdistritos, terruños, variedades de uva y principales productores, actualidad.

- **Canadá:** Regiones vitivinícolas, Ontario VQA DVA, estilos de vino (Icewine, Ice-ciders), sistema de comercio del vino, influencia climática. Principales productores, actualidad.

- **Australia:** Terruño y regiones vitivinícolas, IG y vinos específicos asociados a determinadas regiones. Prácticas de vinificación, clasificación, historia, principales productores y marcas, actualidad.

- **Nueva Zelanda:** Regiones vitivinícolas y terruños, estilos y producción, sistema de IG, principales productores, actualidad.

- **Sudáfrica:** Regiones vitivinícolas, distritos y circunscripciones, variedades de uva y terruños, clasificación, principales productores, historia, actualidad.

- **Resto del mundo:** Hungría, Bulgaria, Rumanía, 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 terruños, principales productores y estilos, actualidad)

Sin embargo, es necesario tener una comprensión general y global del mundo del vino, por lo que las preguntas pueden situarse al margen de las competencias definidas. Por ejemplo, la variedad de uva Koshu de Japón o los nuevos productores de vino como Tailandia o la India cuando aparecen en las portadas de revistas de vino de renombre mundial (Sommeliers International, Decanter, La Revue du Vin de France, WineSpectator, Jancis Robinson.com, ASI Mag...)