



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, art 1 du Règlement :

Bronze = 60 % avec un minimum de 40 % pour chaque groupe de compétences

Argent = 65 % avec un minimum de 45 % pour chaque groupe de compétences

Or = 75 % avec un minimum de 50 % pour chaque groupe de compétences

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, Mezcals/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, Slovénie, 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, Wine Spectator, Jancis Robinson.com, ASI Mag...)