



ASI DIPLOMA REGLAMENTO

Art. 1 - Niveles de calificación para el Diploma

Tres niveles : **Bronce, Plata, Oro**

Se requiere una nota mínima para cada uno de los siguientes grupos de competencias :

- Teoría** (cuestionario, ensayo, creación/corrección de una carta de vinos)
- Cata** (identificación de bebidas, cata de vinos)
- Prácticas** (servicio, venta, armonía de platos y bebidas)

Nota mínima para aprobar:

Bronce = 60 % con un mínimo del 40 % en cada grupo de competencias

Plata = 65 % con un mínimo del 45 % en cada grupo de competencias

Oro = 75 % con un mínimo del 50 % en cada grupo de competencias

Art. 2 – Idiomas

Para obtener el Diploma ASI, el candidato debe aprobar el examen en **francés, inglés o español**.

Se otorgará una bonificación del 10 % a los candidatos que hagan el esfuerzo de participar en una lengua extranjera* (ya sea francés, inglés o español). Aquellos que redacten en su lengua materna no recibirán bonificación alguna. La nota final se calcula teniendo en cuenta únicamente los resultados del cuestionario, la redacción y las pruebas prácticas.

**Una lengua extranjera es una lengua que el candidato ha tenido que aprender. La lengua o lenguas maternas se aprenden de forma intuitiva en el hogar durante la primera infancia. La nacionalidad del candidato no debe en ningún caso determinar su lengua o lenguas maternas.*

Art. 3 - Sesión de examen

La sesión tiene lugar una vez al año para todo el mundo. La fecha se publica en la página web de la ASI www.asi.info.

La sesión de un examen solo puede ser organizada por una Asociación Nacional de Sommeliers (miembro activo o aspirante) de la ASI que esté al corriente de sus cuotas.

Art. 4 - Inscripción en el examen

La inscripción se realiza exclusivamente a través de la asociación miembro de la ASI que organiza el examen.

La asociación organizadora puede solicitar a cada candidato una cuota de inscripción de 550 € como máximo.

Art. 5 - Requisitos para presentarse al examen

El examen está reservado a los sommeliers miembros de una Asociación Nacional de Sommeliers, que a su vez sea miembro activo de la ASI o forme parte del Colegio de Aspirantes.

El candidato debe trabajar en el mundo de la enogastronomía (restaurantes, bares de vinos, bodegas, distribución u otros, que sirvan o recomiendan bebidas a nivel profesional) y tener al menos 3 años de experiencia profesional.

El candidato puede presentarse al examen tantas veces como sea necesario.

Art. 6 - Situaciones especiales

Un país que acoge el examen del Diploma ASI puede aceptar e inscribir a candidatos extranjeros con al menos 3 años de experiencia en sumillería, siempre que sean aprobados por la asociación nacional que organiza el examen.

Un sumiller que desee presentarse al examen del Diploma ASI en un país extranjero debe ser miembro de pleno derecho de una asociación afiliada a la ASI, con su cuota anual al día. Si el candidato no es miembro de la asociación nacional de la ASI de su país de origen, debe elegir una de las siguientes opciones para participar:

1. Afiliarse a la asociación ASI de su país de origen al menos un mes antes de la fecha del examen.
2. Afiliarse a la asociación ASI del país extranjero que organiza el examen al menos un mes antes de la fecha del examen, siempre que los estatutos de la asociación nacional lo permitan.

La asociación nacional organizadora deberá verificar la afiliación del candidato con la asociación afiliada a la ASI del país de origen del candidato.

En caso de duda o si el candidato no cumple claramente los criterios, la asociación organizadora podrá solicitar la aprobación previa de la CEE.

Art. 7 - Desarrollo general del examen

Las pruebas pueden variar de un examen a otro, pero siempre estarán relacionadas con la profesión de sommelier. La evolución y los constantes cambios en las pruebas reflejan la capacidad de adaptación y flexibilidad que se requiere en esta profesión, que no consiste en trabajar de forma estática realizando exactamente las mismas tareas en cada examen. Un sommelier debe tener un profundo conocimiento y comprensión de la profesión.

El examen se desarrolla en un solo día en dos etapas:

Etapa 1: Pruebas teóricas, que varían de un examen a otro. Ejemplos a continuación:

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

- Creación de cartas de vinos.

Se pueden elaborar nuevas pruebas teóricas para reflejar la evolución de la profesión.

Etapa 2 - Pruebas orales y prácticas:

- Marketing (por ejemplo, venta de una bebida, organización de un evento),
- Trabajos prácticos (por ejemplo, decantar, servir una botella de vino o realizar cualquier otro servicio relevante para la profesión)
- Cata a ciegas de bebidas en diferentes formatos (por ejemplo, análisis organoléptico completo, breve descripción, identificación de bebidas).
- Armonía de platos y vinos/bebidas, en diferentes formatos.

El tiempo asignado a las diferentes pruebas también puede variar para adaptarse a diferentes escenarios.

Art. 8 - Evaluación del examen

Todos los documentos y vídeos se envían a la CEE ASI para su evaluación final.

La CEE evalúa las pruebas escritas y valida las evaluaciones de las tareas orales y prácticas a partir de las grabaciones de vídeo proporcionadas por la asociación nacional. La Comisión examinadora local evalúa las pruebas orales y prácticas de conformidad con las normas generales de la ASI, las instrucciones de la CEE y las tablas de calificación basadas en las Directrices de la ASI disponibles en el sitio web asi.info.

El jurado local se compromete a respetar el resultado final calculado según la escala preestablecida por la CEE de la ASI.

Art. 9 - Resultados del examen y comunicación al candidato

Los resultados se comunican a la Asociación Nacional que ha organizado la sesión de examen. Esta es la encargada de informar a los candidatos.

A continuación, los resultados se publicarán en el sitio web de la ASI.

Art. 10 - Diplomas / Certificados

El candidato que haya superado el examen recibirá un diploma oficial de Sommelier ASI, así como el Pin de Sommelier ASI.

Art. 11 - Título

Los candidatos que hayan superado el examen de la ASI pueden promocionar su título mencionándolo (**ASI Dip.**) en su firma electrónica o en su tarjeta de visita, confirmado por el uso del logotipo específico del diploma de la ASI (atención: NO el logotipo institucional de la ASI, que está estrictamente regulado y reservado para el uso de la Oficina, las comisiones y las asociaciones nacionales de la ASI). Para su uso en los sitios web profesionales de los candidatos, estos deberán especificar además el número único del título que se les ha concedido. El logotipo del examen estará disponible en el sitio web de la ASI www.asi.info.

Art. 12 – Actos fraudulentos / Ética

Si se detecta una filtración del contenido de las pruebas escritas, orales o prácticas del examen en uno de los centros de examen, el candidato implicado y la asociación nacional correspondiente no podrán participar en el examen ni organizarlo al año siguiente.

Además, la Comisión Exámenes y Educación de la ASI podrá celebrar una reunión extraordinaria y solicitar sanciones más severas contra cualquier acto fraudulento o comportamiento incorrecto durante o después del examen, que no se ajuste a la ética de la ASI y, por lo tanto, sea perjudicial para su imagen.