



DIPLOMA ASI RÈGLEMENT

Art. 1 - Niveaux de qualification du Diploma ASI

Trois niveaux : **Bronze, Argent, Or**

Une note minimale est requise pour chacun des groupes de compétences suivants :

Théorie (questionnaire, essai/dissertation, création/correction de cartes des vins)
Dégustation (identification de boissons, dégustation de vins)
Pratique (service, vente, accords mets et boissons)

Note finale requise :

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

Art. 2 – Langues

Pour obtenir le Diploma 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).*

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.

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

Art. 4 - Inscription à l'examen

L'inscription se fait exclusivement auprès de l'association membre de l'ASI qui organise l'examen.

L'association organisatrice peut demander à chaque candidat des frais d'inscription de 550€ maximum.

Art. 5 - Conditions pour se présenter à l'examen

L'examen est réservé aux sommeliers membres d'une Association Nationale de Sommeliers, elle-même membre actif de l'ASI ou faisant partie du Collège des Postulants.

Le candidat doit travailler dans le monde de l'oeno-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. 6 - Situations particulières

Un pays accueillant l'examen du Diploma ASI peut accepter et inscrire des candidats étrangers ayant au moins 3 ans d'expérience en sommellerie, à condition qu'ils soient approuvés par l'association nationale organisant l'examen.

Un sommelier souhaitant passer l'examen du Diploma ASI dans un pays étranger doit être membre en règle d'une association affiliée à l'ASI, avec sa cotisation annuelle à jour. Si le candidat n'est pas membre de l'association nationale de l'ASI de son pays d'origine, il doit choisir l'une des options suivantes pour participer :

1. Adhérer à l'association ASI de son pays d'origine au moins un mois avant la date de l'examen.
2. Adhérer à l'association ASI du pays étranger qui organise l'examen au moins un mois avant la date de l'examen, à condition que les statuts de l'association nationale le permettent.

L'association nationale organisatrice doit vérifier l'adhésion du candidat auprès de l'association affiliée à l'ASI du pays d'origine du candidat.

En cas d'incertitude ou si le candidat ne répond pas clairement aux critères, l'association organisatrice peut demander l'approbation préalable de la CEE.

Art. 7 - Déroulement général de l'examen

Les épreuves peuvent varier d'un examen à l'autre, mais elles seront toujours en rapport avec la profession de sommelier. L'évolution et les changements constants des épreuves reflètent la capacité d'adaptation et de flexibilité requise dans cette profession, qui ne consiste pas à travailler de manière statique en effectuant exactement les mêmes tâches à chaque examen. Un sommelier doit avoir une connaissance et une compréhension approfondies de la profession.

L'examen se déroule sur une seule journée en deux étapes :

Étape 1 - Épreuves théoriques, qui varient d'un examen à l'autre. Exemples ci-dessous :

- Commentaire écrit sur la dégustation à l'aveugle de vins internationaux,
- Identification de boissons locales et de spiritueux/liqueurs/vins fortifiés internationaux,
- Questionnaire 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/dissertation sur un thème professionnel.

- Correction de cartes des vins

- Création de cartes des vins

De nouvelles épreuves théoriques peuvent être élaborées afin de refléter l'évolution de la profession.

Étape 2 - Épreuves orales et pratiques :

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

- Travaux pratiques (par exemple, décanter, servir une bouteille de vin ou effectuer tout autre service pertinent pour la profession)

- Dégustation à l'aveugle de boissons sous différents formats (par exemple, analyse organoleptique complète, brève description, identification des boissons)

- Accords mets et vins/boissons, sous différents formats.

Le temps imparti aux différentes épreuves peut également varier afin de s'adapter à différents scénarios.

Art. 8 - Evaluation de l'examen

Tous les documents et vidéos sont 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. 9 - 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. 10 - Diplôme / Certificat

Le candidat qui a réussi l'examen reçoit un diplôme officiel de Sommelier ASI ainsi que le Pin de Sommelier ASI.

Art. 11 – Titre

Les candidats qui ont réussi l'examen de l'ASI peuvent promouvoir leur titre en le mentionnant (ASI Dip.) dans leur signature électronique ou sur leur carte de visite, confirmé par l'utilisation du logo spécifique du diplôme de l'ASI (attention : PAS le logo institutionnel de l'ASI, qui est strictement réglementé et réservé à l'usage du Bureau, des commissions et des associations nationales de l'ASI). Pour l'utilisation sur les sites web professionnels des candidats, ceux-ci doivent en outre spécifier le numéro unique du diplôme qui leur a été décerné. Le logo de l'examen sera disponible sur le site web de l'ASI www.asi.info.

Art. 12 – Acte frauduleux / Éthique

Si une fuite concernant le contenu des épreuves écrites, orales ou pratiques de l'examen est observée dans l'un des centres d'examen, le candidat mis en cause et l'association nationale concernée ne seront pas autorisés à participer à l'examen ou à l'organiser 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 pendant ou après l'examen, non conforme à l'éthique de l'ASI et donc préjudiciable à son image.