



## COMPÉTENCES REQUISES

La Certification ASI 1 évalue les compétences couvrant les connaissances internationales reconnues dont un assistant sommelier a besoin pour exercer ses fonctions de manière appropriée.

L'accent est mis sur les produits d'importance mondiale, la cuisine internationale et les pratiques validées dans les directives de l'ASI.

Cette liste de compétences évoluera avec le temps pour refléter l'évolution de la profession de sommelier tout en restant fidèle aux valeurs de l'ASI.

Les questions sont à choix multiple. L'évaluation comprend 100 questions, qui donneront lieu à différents points en fonction de leur complexité.

La note minimale de passage est de 60%.

Le total des points possibles est réparti selon la formule indicative suivante :

- Connaissance du vin 45 %.
- Viticulture et œnologie 10 %
- Spiritueux 10%.
- Compétences en sommellerie 25%
- Autres boissons 10%.

Le niveau de connaissances requis est expliqué ci-après :

### Connaissance des vins

- Le choix des pays viticoles couverts tient compte des chiffres de production fournis par l'OIV, tant en valeur qu'en quantité, des parts d'exportation et de l'importance subjective de chaque pays producteur de vin telle qu'établie par la 8ème édition de l'Atlas of Wine de Jancis Robinson.
- Ce calcul donne un poids relatif de plus de 50% aux vins de France, d'Espagne et d'Italie. Il reflète également la disponibilité réelle dans les restaurants des vins importés du monde entier.
- Les autres principaux pays producteurs de vin sont, sans ordre précis, l'Argentine, le Chili, les États-Unis, la Nouvelle-Zélande, l'Australie, l'Afrique du Sud, l'Allemagne, l'Autriche et le Portugal. Les appellations seront limitées aux principales AOP et IGP ou équivalents (AVA, IG, DO...). (c'est-à-dire que pour les États-Unis, l'accent sera mis sur les AVA pertinentes pour le marché mondial, telles que Napa, Sonoma, Willamette...), couvrant les règlements clés des AOP.
- Les cépages couverts doivent faire partie de la liste de l'OIV des cépages importants par pays (OIV distribution-of-the-worlds-grapevine-varieties.pdf). Mais des cépages de pays non listés ayant une portée mondiale peuvent être inclus (par exemple : Furmint de Hongrie, Chasselas de Suisse, Saperavi de Géorgie, Assyrtiko et Xinomavro de Grèce ou Gruner Veltliner et Blaufrankisch d'Autriche).

### Viticulture et œnologie

• L'évaluation couvrira les facteurs d'influence géologiques et climatiques, les influences des méso- et microclimats, le concept de Terroir, les bases de la viticulture tant pour le type vitis vinifera que pour les porte-greffes, le concept d'hybrides et de croisements, les raisons de l'utilisation des porte-greffes et des greffes, les cycles de la vigne dans les deux hémisphères, le concept de taille et de gestion de la canopée, les principaux ravageurs et maladies jusqu'à la récolte.

• En ce qui concerne l'œnologie et la vinification, l'évaluation portera sur le processus de fermentation alcoolique, le traitement des vins blancs secs, des rosés secs, des vins rouges secs, des vins fortifiés et les principaux styles d'élaboration des vins effervescents (au moins la fermentation en bouteille comparée à la fermentation en cuve) - l'équipement nécessaire et les

styles de vinification. La maturation et l'effet des différents contenants tels que les fûts de chêne, le concept de la fermentation malolactique mais aussi les principales sources d'altérations, comme le TCA ou le VA.

### **Les spiritueux**

- Les procédés de distillation
- Les spiritueux blancs, leur principal ingrédient et leurs règles de base
- Les spiritueux bruns, l'art de l'assemblage et de la maturation en fût, et les règles de base.
- L'évaluation portera sur le cognac, l'armagnac, les whiskies dont le bourbon et le scotch, les rhums blancs et vieillis, la grappa ou le marc, le gin, la vodka et les alcools d'agave (tequila et mezcal) et leur réglementation.
- Cocktails de base

### **Autres boissons**

Définition de l'eau minérale et principaux producteurs, origines du café, service et préparations classiques du lait, bases des thés, ingrédients de la bière et styles de fermentation classiques, protocoles de service, production et définition des cidres, processus de base du saké et ses ingrédients.

### **Compétences professionnelles du sommelier**

- Description de la dégustation du vin
- Stockage et service des boissons
- Compréhension du goût, des saveurs et des textures
- Principes de base de l'association des aliments
- Cuisines internationales, plats emblématiques et remarquables
- Comprendre la structure des plats et être capable de les expliquer
- Protocoles de service, étiquette, règles d'hospitalité
- Gestion de base, calculs, protocoles de banquet
- Gestion de base de la carte des vins
- Personnalités clés du vin
- Gestion de la clientèle
- Calcul des coûts et des bénéfices
- Sensibilisation à l'alcool, consommation sans risque, grossesse et conduite automobile • Histoire et culture du vin
- Principaux styles de fromages et produits régionaux pertinents
- Fermetures, formats de bouteilles et défauts du vin
- Outils du sommelier