



COMPÉTENCES

L'examen de Certification 2 de l'ASI vise à évaluer les compétences d'un sommelier professionnel capable de fonctionner comme un sommelier à part entière, tandis que la certification 1 est destinée à certifier les commis/futurs sommeliers. Cette certification couvre les connaissances internationales nécessaires pour qu'un sommelier puisse s'intégrer dans n'importe quel restaurant dans le monde et en gérer le service.

L'accent est mis sur les marques, produits, recettes, connus ou distribués dans le monde entier.

- La connaissance du vin couvre 70 % de la théorie car, contrairement au niveau 1, les tâches de dégustation, les tâches liées aux boissons et les tâches de service sont évaluées séparément.
- 15 pays viticoles majeurs du monde avec leur poids respectif calculé régulièrement, mais les candidats doivent comprendre les tendances du monde de la sommellerie, du Qvevri géorgien au PetNat.
- L'approfondissement des connaissances se concentre sur les principales appellations, mais aussi sur les sous-régions (crus) intéressantes, et sur la compréhension des raisons pour lesquelles ces appellations/sous-appellations sont célèbres, du climat frais de la Clare Valley à l'influence de la mer dans la Casablanca Valley du Chili, au sol volcanique qui confère à Santorin un profil unique, par exemple.
- Principaux cépages, hybrides et croisements
- Processus de vinification et son ordre correct : rouge avec l'égrappage, le foulage, la fermentation, le pressurage, le vieillissement, la conversion malolactique ; différentes tailles de barriques, en fonction des régions ; l'effet du contact prolongé avec la peau sur les vins blancs de style moderne ; différents styles de vins effervescents. Fortification, concentration du moût, chaptalisation, collage, stabilisation, soutirage, filtration...
- Différentes fermetures, tailles de bouteilles
- Viticulture, ravageurs et maladies, PIWI et leurs raisons, cycle des saisons, greffage, complantation, agriculture biologique, principes de la biodynamie.
- Compréhension et raisonnement des accords mets et boissons, connaissance de la cuisine et des styles internationaux.
- Bières : matières premières, principaux styles et accords avec les mets
- Saké : principaux styles et matières premières
- Liqueurs et spiritueux : principales marques et styles internationaux
- L'eau, minérale ou purifiée, l'effet de la carbonatation sur l'accord des mets, les marques célèbres
- Le café : Arabica, Robusta, recettes classiques comme le latte ou le café américain... - Thé : classique noir et vert, températures d'infusion
- Cocktails classiques selon les directives de l'ASI
- Protocoles de service, étiquette, gestion des stocks, hygiène, travail d'équipe, carte des vins
- Sensibilisation à l'abus d'alcool
- Histoire de l'ASI, histoire et culture du vin, personnalités du vin

Format

Le format de l'évaluation se compose de trois parties, qui doivent toutes être réussies pour obtenir le niveau de certification 2 :

- Un examen théorique comprenant 60 questions, avec des cartes, des questions à choix multiples et à réponses ouvertes, des grilles, des images, des recettes, etc.
- Une dégustation à l'aveugle (commentaire écrit et oral) de deux vins internationaux classiques sélectionnés par la Commission Examens & Éducation de l'ASI (CEE) en fonction de sa disponibilité dans le pays de l'association nationale organisatrice et l'identification de 3 spiritueux internationaux sélectionnés par la CEE
- Une épreuve de service impliquant un service de vin (tranquille ou effervescent) et un accord avec un plat, sous forme écrite ou orale.

Le niveau minimum de réussite est de 60 %.

L'ASI fournira un diplôme officiel et personnalisé et une épinglette ASI Cert.2 aux candidats qui auront réussi l'examen. Les parties théoriques, de dégustation et d'identification de l'examen seront notées par la CEE de l'ASI, et un membre de la commission sera chargé d'évaluer le travail pratique en personne ou en direct (streaming/audio/vidéo), aux frais de l'association locale.

L'examen est proposé dans les trois langues habituelles de l'ASI (français, anglais, espagnol). Le choix des langues sera élargi dans la mesure du possible.