



COMPÉTENCES

Spécifications des compétences pour l'examen de préparation ASI en hôtellerie pour les études de sommelier

Domaine de compétence 1 : Influences du vignoble

- Identifier les composants d'un raisin (peau, pulpe, pépins, tiges) et leur contribution au vin.
- Identifier les conditions nécessaires à la croissance de la vigne (chaleur, soleil, eau, nutriments, dioxyde de carbone).
- Décrire les étapes clés de la formation et de la maturation du raisin.
- Expliquer les facteurs environnementaux (climat, météo, emplacement) qui influent sur la maturité du raisin et la qualité du vin.
- Expliquer l'influence de la maturité du raisin sur le style et la qualité du vin.
- Définir les termes d'étiquetage liés à l'origine, à la réglementation

Domaine de compétence 2 : Vinification et vieillissement en bouteille

- Décrire la fermentation alcoolique.
- Identifier les étapes de la vinification des vins rouges, rosés et blancs.
- Expliquer comment les techniques de vinification influencent le style et la qualité du vin.

Domaine de compétence 3 : Principaux cépages

- Principaux cépages noirs (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz, Pinot Noir).
- Principaux cépages blancs (Chardonnay, Pinot Grigio/Pinot Gris, Riesling, Sauvignon Blanc, Airen).
- Expliquer les techniques de vinification qui ont une incidence sur les styles des principaux cépages.
- Décrire les effets du vieillissement en bouteille sur les principaux cépages.
- Définir les termes d'étiquetage spécifiques à chaque région pour les principaux cépages.

Domaine de compétence 4 : Cépages importants au niveau régional

- Cépages noirs importants au niveau régional (Gamay, Grenache, Tempranillo, Nebbiolo, Barbera, Sangiovese, Corvina, Montepulciano, Zinfandel/Primitivo, Pinotage, Carmenère, Malbec, Tannat).
- Décrire les caractéristiques des cépages blancs importants au niveau régional (Chenin Blanc, Sémillon, Viognier, Gewurztraminer, Verdicchio, Cortese, Garganega, Fiano, Albariño, Gruner Veltliner, Furmint).

Domaine de compétence 5 : Vins effervescents et vins fortifiés

- Identifier les cépages des principaux vins effervescents (Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Moscato, Glera).
- Décrire les méthodes de vinification des vins effervescents (méthodes traditionnelles et en cuve) et des vins fortifiés.
- Décrire les principaux styles de vins effervescents (Brut, Demi-Sec, Millésimé, Non millésimé) et de vins fortifiés (Fino, Amontillado, Oloroso, Ruby, LBV, Millésimé, Tawny).
- Identifier les principales indications géographiques (Champagne, Cava, Prosecco, Sherry, Porto).

- Définir les termes figurant sur les étiquettes qui indiquent le style et la qualité des vins effervescents et fortifiés.

Domaine de compétence 6 : Conservation, service et accords mets-vins

- Identifier les conditions idéales de conservation du vin (température, lumière, position des bouteilles).
- Identifier les méthodes de conservation du vin après ouverture (systèmes sous vide, systèmes de couverture).
- Indiquer les températures de service recommandées pour :
 - Les vins effervescents (bien frais : 6-10 °C)
 - Les vins doux (bien frais : 6-8 °C)
 - Vins blancs et rosés légers et moyennement corsés (frais : 7-10 °C)
 - Vins blancs corsés (légèrement frais : 10-13 °C)
 - Vins rouges légers (légèrement frais : 13-15 °C)
 - Vins rouges moyennement corsés et corsés (température ambiante : 15-18 °C)
- Démontrer les procédures correctes pour ouvrir les vins tranquilles et effervescents.
- Démontrer les techniques correctes de décantation et de service du vin.
- Sélectionner et évaluer les verres appropriés pour différents styles de vin.
- Identifier les défauts courants du vin (goût de bouchon, oxydation, dommages causés par la chaleur) et leurs effets sur l'arôme et la saveur.
- Expliquer les principes clés de l'accord mets-vins, en tenant compte des interactions entre la douceur, l'umami, l'acidité, le sel, l'amertume et l'alcool.

Domaine de compétence 7 : Connaissances de base sur les boissons internationales

- Identifier et décrire les caractéristiques des boissons importantes au niveau international :
- Bière (Belgique, Allemagne, Pays-Bas, Royaume-Uni, Italie)
 - Whisky (scotch, bourbon, irlandais, japonais)
 - Brandy (cognac, armagnac)
 - Gin (London Dry, Genièvre)
 - Rhum (blanc, doré, brun)
 - Vodka (neutre, aromatisée)
 - Tequila (blanco, reposado, añejo)
 - Grappa (jeune, vieillie, ecc)
- Décrire les méthodes de service de base et les températures de service recommandées pour les spiritueux (pur, sur glace...)

Domaine de compétence 8 : Règles du service d'accueil

- Expliquer les règles de base en matière d'étiquette et les normes de service d'accueil pour le vin et les spiritueux.
- Démontrer des compétences professionnelles en matière de service du vin et des spiritueux (service à table, interaction avec la clientèle).