



## COMPETENCIAS

El examen Certificación 2 de la ASI tiene como objetivo evaluar las competencias de un sommelier profesional capaz de desempeñarse como un sommelier totalmente competente, mientras que la certificación 1 está dirigida a certificar commis/ futuros sommeliers. Esta certificación cubre el conocimiento internacional necesario para que un sommelier encaje en cualquier restaurante de todo el mundo y sea capaz de gestionar el mismo.

La certificación 2 está enfocada en marcas / productos / recetas / conocidos o distribuidos a nivel mundial:

- El conocimiento del vino cubre el 70% de la teoría ya que, a diferencia de la certificación 1, las tareas de degustación, las tareas de bebidas y las tareas de servicio se evalúan por separado
- Los 15 principales países del vino del mundo con su respectivo peso, calculado sobre una base regular, sin embargo los candidatos deben conocer y entender las tendencias del mundo del sommelier, desde las Qvevri de Georgia hasta los PetNat.
- La profundidad del conocimiento se centra en las principales denominaciones, así como también en las sub-regiones (crus) de interés, y la comprensión de las razones por las que estas denominaciones/ sub-denominaciones son famosas, desde el clima fresco del Clare Valley hasta la influencia del mar del Valle de Casablanca de Chile, o el suelo volcánico que le da a Santorini un perfil único, por ejemplo.
- Principales variedades de uva, híbridos y cruces.
- El proceso de vinificación y su orden correcto: tintos con despalillado, estrujado, fermentación, prensado, afinamiento, conversión maloláctica ; diferentes tamaños de bodega, basados en regiones ; el efecto del contacto prolongado de la piel en los vinos blancos de estilo moderno; diferentes estilos de espumosos. Fortificación, concentración de mosto, chaptalización, clarificación, estabilización, trasiego, filtración...
- Diferentes cierres, tamaños de botellas.
- Viticultura, plagas y enfermedades, los PIWI y las razones que hay detrás de ellos, ciclo de las estaciones, injertos, mezclas de campo, agricultura orgánica, principio de biodinámica
- Comprensión y razonamiento de la armonía de alimentos y bebidas, conocimiento de la cocina internacional y estilos.
- Cervezas : materias primas, estilos principales y su armonía con los alimentos.
- Sake : principales estilos y materias primas.
- Licores y bebidas espirituosas: principales marcas y estilos internacionales.
- Agua, mineral vs purificada, efecto de la carbonatación en la armonía de alimentos, marcas famosas.
- Café : Arábica, Robusta, recetas clásicas como latte o americano...
- Té : clásicos negros y verdes, temperaturas de elaboración.
- Cócteles clásicos según las Directrices ASI.
- Protocolos de servicio, etiqueta, gestión de existencias, higiene, trabajo en equipo, lista de vinos.
- Conciencia del abuso de alcohol.
- Historia de ASI, historia y cultura del vino, personalidades del mundo del vino.

### Formato

El formato de la evaluación consta de 3 partes, cada una de las cuales debe ser superada con éxito para lograr el nivel de Certificación 2.

- Un examen teórico de hasta 60 preguntas, con mapas, preguntas de opción múltiple y respuesta abierta, cuadros, imágenes, recetas, etc.
- Una cata a ciegas (escrita u oral) de dos vinos clásicos internacionales seleccionados por la Comisión Exámenes & Educación ASI (CEE) en función de su disponibilidad en el país de la asociación nacional organizadora.
- Identificación de 3 espirituosos principales internacionales seleccionados por el CEE ASI. - Una tarea de servicio que involucra un servicio de vino (tranquilo o espumoso).
- Una armonía de alimentos en forma escrita u oral. La nota mínima para aprobar es del 60%.

La ASI proporcionará un certificado oficial, personalizado, y un pin ASI Cert.2 a los candidatos aprobados. Las partes teóricas, de cata e identificación del examen serán calificadas por la CEE de la ASI, y un miembro de la Comisión será responsable de evaluar las tareas prácticas en persona o en una transmisión en vivo (streaming/audio/video), a los costes de la asociación local. El examen se ofrecerá en los 3 idiomas aceptados en ASI (francés, inglés, español). La selección de idiomas se ampliará cuando esto sea posible.