



## Diplôme International de Sommelier A.S.I.

### REGLEMENT 2018 / Candidats

#### Art. 1 – Examen pour obtenir le Diplôme

L'A.S.I. propose, depuis 2012, un examen pour le « Diplôme International de Sommelier A.S.I. » destiné à harmoniser le niveau des sommeliers à travers le monde. Ce diplôme prouve le professionnalisme du « Sommelier certifié A.S.I. » dans tous les pays.

#### Art. 2 – Conditions de participation à l'examen

L'examen est réservé aux sommeliers travaillant dans le monde œnogastronomique (restaurants, bars à vins, cavistes, distribution, ou autre, qui servent et recommandent des boissons à un niveau professionnel), qui ont au minimum 4 ans d'expérience.

#### Art. 3 – Inscription à l'examen

L'inscription à la session d'examens est faite obligatoirement auprès de l'Association nationale, membre de l'A.S.I. Le candidat doit fournir les documents suivants :

- Un formulaire d'inscription dûment complété
- Son CV professionnel précisant sa formation
- Des copies de ses certificats de travail, diplômes scolaires, universitaires
- Une photo format passeport, en haute résolution, à envoyer à [exams@sommellerie-internationale.com](mailto:exams@sommellerie-internationale.com) après son succès à l'ensemble de l'examen, au moment de régler les droits de certification.

#### Art. 4 – Les sessions de l'examen

Les sessions se tiendront au moins une fois par an et seront annoncées sur le site de l'A.S.I. [www.sommellerie-internationale.com](http://www.sommellerie-internationale.com)

#### Art. 5 – La Commission Examen Locale

La commission Examen locale est composée de sommeliers et experts en œnogastronomie choisis et désignés par le Président / Bureau de l'Association nationale.

#### Art. 6 – Déroulement de l'Examen

*L'examen comporte deux sessions.*

##### 1ère Session - Epreuves écrites :

Les candidats auront :

- un questionnaire (90 Minutes) portant sur les principaux pays producteurs de vin, les bières, spiritueux et autres boissons, les cépages, la viticulture, la vinification, et autres sujets relatifs à la profession,
- une dégustation à l'aveugle de deux vins (20 minutes),
- l'identification de deux boissons locales et trois spiritueux/ liqueurs/ vins fortifiés (10 minutes)
- un essai (30 minutes) sur un thème choisi par la Commission Examen de l'A.S.I. portant sur le monde des boissons et la sommellerie (2000-3000 signes, 400 mots) dans l'une des trois langues officielles de l'A.S.I. français, anglais ou espagnol (langue étrangère pour le candidat)

## 2ème Session - Epreuves orales et pratiques :

Ces épreuves peuvent se dérouler le même jour que l'épreuve écrite, selon le nombre de candidats.

Chaque candidat disposera de vingt minutes pour, dans une langue étrangère :

- Présenter, argumenter et justifier le choix d'une boisson (4 minutes)
- Décanter et servir une bouteille de vin, (7 minutes)
- Déguster et commenter un accord vin/mets (7 minutes)

### **Art. 7 – Langues officielles de l'Examen**

Le candidat doit passer l'examen dans l'une des trois langues officielles de l'A.S.I. – français, anglais, espagnol - Dans le cas où le/la candidat(e) souhaite utiliser sa propre langue maternelle à l'oral, il/elle devra démontrer toutefois sa capacité de compréhension et de dialogue dans l'une des langues officielles au cours de l'épreuve d'accord vins & mets.

### **Art. 8 – Evaluation de l'Examen**

La Commission Examen de l'A.S.I. note directement les épreuves de la première session. La Commission Examen locale évalue le candidat à travers toutes les épreuves de la deuxième session en se basant exclusivement sur le règlement général rédigé par l'A.S.I. et ses grilles de notation. Toutes les copies d'examen sont envoyées à la Commission Examen de l'A.S.I. pour évaluation finale. Il est à noter que les notes finales sont calculées selon un barème pré établi par la Commission Examen de l'A.S.I.

### **Art. 9 – Résultats de l'Examen et information du Candidat**

Les résultats seront communiqués au Président de l'Association Nationale qui informera les candidats de leur succès. Les résultats seront ensuite postés sur le site internet de l'A.S.I. au moins cinq jours après avoir été transmis aux associations nationales.

Résultats et notes sont sans appel.

En cas d'échec, le candidat peut se présenter à nouveau à l'examen autant de fois qu'il le désire.

### **Art. 10 – Diplôme**

Le candidat qui a passé avec succès l'ensemble de l'examen recevra le **Diplôme de Sommelier A.S.I.** numéroté et signé par le président de l'A.S.I. et le président de la Commission Examen ainsi que l'épinglette et la carte A.S.I.

### **Art. 11 – Disposition spéciale : Sommeliers déjà titrés**

Les sommeliers appartenant à des Associations nationales membres actifs de l'A.S.I. et ayant déjà l'un des titres suivants, deviennent de facto "Sommelier A.S.I." : Meilleur Sommelier du Monde, Meilleur Sommelier d'Europe, Meilleur Sommelier des Amériques, Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie

### **Art. 12 – Disposition spéciale : Sommelier A.S.I. honoris causa**

L'A.S.I. se réserve le droit de décerner un diplôme de "Sommelier A.S.I. honoris causa" à des personnalités qui ont œuvré, pendant des années au développement du métier de sommelier à travers le monde. Chaque association nationale membre actif de l'A.S.I. à jour de ses cotisations peut présenter un seul candidat par an.

.....

