



## **ASI CERTIFICATION 1**

### **EXAM**

The ASI has been providing high quality exams to sommeliers since 2012, starting with the ASI Diploma. The ASI Diploma assesses and certifies the multiple competencies and skills needed by any international Sommelier.

The ASI has developed official guidelines to help Sommeliers on their professional and competitive journey. These guidelines were created thanks to the collaborative work of the Exams, Sommelier Contests, and Education Committees. This document is now the official reference point for Sommelier competencies and for exams and competitions evaluation worldwide.

Many ASI member countries are in need of a better education system for their Sommeliers who are just starting or thinking of starting their career. Currently, the ASI Diploma exam is not suitable for those members as it is pitched at too high a level. Thus, the ASI offers now two additional levels of certification to cater for those aspiring Sommeliers – The ASI Certification 1 and the ASI Certification 2.

Certification 1 will be offered in various languages.

#### **SCOPE OF COMPETENCIES**

The assessment for the ASI Certification 1 is aimed at a level that tests the ability of a candidate to be able to perform her/his duties as a Commis Sommelier in most environments and to be able to confidently and comfortably serve any domestic and international clients.

The ASI Certification 1 tests the broad general knowledge of a Sommelier and their competencies relating to products/recipes/viticulture/vinification/grape varieties/service etiquette/wine tasting protocols/stock management/customer care/food pairing/ brands, etc.

#### **FORMAT**

The assessment is a written exam. The questions are tailored to an introductory level and cover a wide spectrum of topics such as global wine knowledge, service, tasting vocabulary and methodology, professional sommelier skills, maps, etc. The questions come in a multiple-choice format, to allow for a fair and broad assessment of each candidate's competency.

The pass rate required is 65%.

Note that the exam will be marked exclusively by the ASI EEC (Exams & Education Committee) and not by the national association.

## **RULES / ASSOCIATIONS ASI CERTIFICATION 1**

The Association de la Sommellerie Internationale (ASI - [www.asi.info](http://www.asi.info)) established the ASI Certification 1 with the goal of aligning the international knowledge and skills of Sommeliers participating in ASI member associations globally.

### **Art. 1 - Examination Conditions**

The ASI delegates the task of organising the ASI Certification 1 exam to the ASI National associations. The ASI National Associations wishing to organise the Certification must meet the minimum technical requirements set by the ASI EEC.

The ASI Certification 1 is free of charge (no financial contribution is to be paid to ASI by the Member National Association) and is offered only to those National Associations which are up to date with their ASI membership fees.

The ASI Certification 1 will be offered every year, the dates/period being announced on the ASI website, and will be available in French, English and Spanish. Countries wishing to organize the exam in a language other than French, English and Spanish, will be able to do so provided they meet the following criteria:

- a) The presence of a reasonable number of candidates (enough candidates to justify the cost of translating the exam) in the specific required language.
- b) The questionnaire will be translated by the EEC or under its supervision.
- c) Any additional translation costs will be at the expense of the member national association.
- d) The presence during the exam of at least one ASI GOLD Sommelier or EEC Supporter whose native tongue is the association's chosen language, in the event that none of the ASI EEC members are fluent in the requested language.
- e) Written approval from the ASI EEC for the language selection ahead of the exam.

### **Art. 2 - Participation**

The exam is open to all sommeliers or aspiring sommeliers studying or working in the oeno- gastronomic industry (restaurants, wine bars, wine merchants, distribution...). All candidates' applications must be validated by their ASI National Association.

### **Art. 3 - Registration**

Candidates' registrations must be made through their ASI National Associations. Although the ASI Certification 1 is offered free of charge to the Member National Associations, it is possible for National Associations to charge a registration fee to candidates. This fee cannot be more than 50 € per candidate and is purely intended to cover the organizational cost of the exam.

### **Art. 4 - Coordination**

The Board of the Member National Association must nominate one invigilator per exam centre. This person will be responsible for the proper running of the exam. This invigilator will be the exclusive point of contact with the ASI EEC designated member.

## **Art. 5 - Conduct of the exam**

The ASI Certification 1 Exam consists of a written test, under the supervision of the EEC. The exam will be offered in a paper format. The paper exam must always take place under invigilation and according to the strict rules provided by the EEC.

The questionnaire will be sent only to the organising association, into the care of the invigilator, in the chosen language. It must be printed in colour, one sided, on A4 (or Letter) format paper at the latest possible moment to avoid any leaks. The printed exam papers must always remain in the invigilator's custody. The marked sheet will be scanned to the EEC and the originals destroyed by the invigilator.

## **Art. 6 - Evaluation of the exam**

The completed exam papers must be scanned and uploaded to ASI Dropbox, in the prescribed format, on the same day as the exam. No exam paper shall be marked by the Member National Association. The invigilator is responsible for the destruction of the papers once instructed by the ASI EEC.

## **Art. 7 - Results**

The results validated by the EEC are final and will be directly communicated to the President of the National Association. It is the responsibility of each Member National Association to announce the results to their candidates. The list of candidates who passed the ASI Certification 1 shall be posted on the ASI website, only if approved by the organizing Member National Association.

Candidates may attempt the ASI Certification 1 exam as many times as they wish.

## **Art. 8 - Certificates**

The Member National Associations will receive official ASI printable certificates in digital form. The national association will take care of printing and handing the paper certificates to the successful candidates.

## **Art. 9 – Title**

Candidates who have passed their ASI exams can acknowledge their title by mentioning it (ASI Cert. 1) in their electronic signature or on their business card, confirmed by the use of the specific ASI Certification 1 logo (Please note: NOT the institutional ASI logo, which is strictly regulated and reserved for the ASI Board, Committees and National Associations use only). For use on candidates' professional websites, they should additionally specify the unique number of the certificate awarded to them.

The exam logo will be available on the ASI website [www.asi.info](http://www.asi.info).

## **Art. 10 - Fraud**

In the event of any leaks of the exam by a candidate or a Member National Association, that candidate or/and that association will not be permitted to sit/organize the ASI exams anymore. In addition, the ASI EEC may decide to hold an extraordinary meeting to deliberate on stringent penalties and sanctions for any fraudulent act or reprehensible behaviour during the exam.



## **CERTIFICATION ASI 1 EXAMEN**

Depuis 2012, l'ASI propose aux sommeliers des examens de haut niveau avec le Diplôme ASI. Le Diplôme ASI évalue et certifie les multiples compétences et aptitudes nécessaires à tout sommelier international.

L'ASI a élaboré des Directives officielles pour aider les sommeliers dans leur parcours professionnel et compétitif. Ces Directives ASI ont été créées grâce au travail collaboratif des commissions Examens, Concours de Sommeliers et Éducation. C'est désormais le point de référence officiel pour les compétences des sommeliers et pour l'évaluation des examens et des concours dans le monde.

De nombreux pays membres de l'ASI ont besoin d'un meilleur système d'éducation pour leurs sommeliers qui commencent ou envisagent de commencer leur carrière.

Actuellement, l'examen du Diplôme ASI n'est pas adapté à ces membres car il se situe à un niveau trop élevé. C'est pourquoi l'ASI propose désormais deux niveaux de certification supplémentaires pour répondre aux besoins des aspirants sommeliers : la Certification ASI 1 et la Certification ASI 2.

La Certification 1 sera proposée en plusieurs langues.

### **COMPÉTENCES REQUISES**

L'évaluation pour la Certification ASI 1 est d'un niveau qui teste la capacité d'un candidat à exercer ses fonctions de Commis Sommelier dans la plupart des environnements et à se sentir à l'aise avec des clients nationaux et internationaux. La Certification ASI 1 teste les vastes connaissances générales d'un sommelier et ses compétences en matière de produits, recettes, viticulture, vinification, cépages, étiquette de service, protocole de dégustation, gestion des stocks, service à la clientèle, association boissons & mets, marques, etc.

### **FORMAT**

L'évaluation est basée sur un examen écrit. Les questions, d'un niveau basique, couvrent un large éventail de sujets tels que la connaissance globale du vin, le service, le vocabulaire et la méthodologie de la dégustation, les compétences professionnelles du sommelier, les cartes, etc. Les questions à choix multiples permettent une évaluation juste et large des compétences de chaque candidat.

Le taux de réussite requis est de 65 %.

À noter : l'examen est corrigé exclusivement par la CEE de l'ASI (Commission Examens & Éducation) et non par l'association nationale.

## **RÈGLES / ASSOCIATIONS CERTIFICATION ASI 1**

L'Association de la Sommellerie Internationale (ASI - [www.asi.info](http://www.asi.info)) a instauré l'examen pour la Certification ASI 1 dans le but d'aligner les connaissances et les compétences internationales des sommeliers entre les pays de l'ASI.

### **Art. 1 - Conditions de l'examen**

L'ASI délègue aux associations nationales membres de l'ASI la tâche d'organiser l'examen de Certification ASI 1. Les associations nationales ASI qui souhaitent organiser la Certification doivent répondre aux exigences techniques minimales fixées par la CEE ASI.

La Certification ASI 1 est gratuite (aucune contribution financière n'est versée à l'ASI par l'association nationale membre) et n'est proposée qu'aux associations nationales à jour de leur cotisation ASI.

La Certification ASI 1 est proposée chaque année, les dates/périodes étant annoncées sur le site Internet de l'ASI. Elle est disponible en français, anglais et espagnol. Les pays souhaitant organiser l'examen dans une langue autre que le français, l'anglais et l'espagnol, pourront le faire à condition de répondre aux critères suivants :

- a) La présence d'un nombre raisonnable de candidats (compte tenu du coût de la traduction) dans la langue spécifique requise.
- b) Le questionnaire doit être traduit par la CEE ou sous son contrôle
- c) Tout coût supplémentaire de traduction est à la charge de l'association nationale membre.
- d) La présence pendant l'examen d'au moins un Sommelier OR ou supporteur CEE de l'ASI dont la langue maternelle est la langue choisie par l'association, au cas où aucun des membres de la CEE ne maîtriserait la langue demandée.
- e) Une approbation écrite de la CEE ASI sur le choix de la langue, avant l'examen.

### **Art. 2 – Participation**

L'examen est ouvert à tous les sommeliers ou aspirants sommeliers étudiant ou travaillant dans le secteur oeno-gastronomique (restaurants, bars à vins, cavistes, distribution...).

Toutes les candidatures doivent être validées par leur association nationale membre de l'ASI.

### **Art. 3 – Inscription**

L'inscription des candidats doit se faire par l'intermédiaire de leur association nationale. Bien que la Certification ASI 1 soit offerte gratuitement aux associations nationales membres, il est possible pour les associations nationales de faire payer des frais d'inscription aux candidats. Ces frais ne peuvent être supérieurs à 50 € par candidat et sont uniquement destinés à couvrir les frais d'organisation de l'examen.

### **Art. 4 – Coordination**

Le Bureau de l'association nationale doit nommer un(e) surveillant(e) par centre d'examen. Il/elle est alors responsable du bon déroulement de l'examen. Ce surveillant est le contact exclusif du membre désigné de la CEE ASI.

### **Art. 5 - Déroulement de l'examen**

L'examen de Certification ASI 1 consiste en une épreuve écrite en format papier.

L'examen doit toujours se dérouler sous surveillance et selon des règles strictes fournies par la CEE.

Le questionnaire est envoyé uniquement à l'association organisatrice, aux bons soins du surveillant, dans la langue choisie. Il doit être imprimé en couleur, recto, sur du papier de format A4 (ou Lettre) au dernier moment pour éviter toute fuite. Les copies d'examen doivent toujours rester sous la garde du surveillant.

#### **Art. 6 - Évaluation de l'examen**

Les copies d'examen complétées doivent être scannées et téléchargées par le surveillant, dans la Dropbox de l'ASI le jour même de l'examen. Aucune copie d'examen ne doit être corrigée par l'association nationale. Le surveillant est responsable de la destruction des copies après instruction de la CEE.

#### **Art. 7 – Résultats**

Les résultats validés par la CEE sont sans appel et directement communiqués au Président de l'Association Nationale. Il est de la responsabilité de chaque association nationale membre d'annoncer les résultats à ses candidats.

La liste des candidats ayant réussi la Certification ASI 1 ne sera publiée sur le site Internet de l'ASI que si l'association nationale membre organisatrice l'approuve.

Les candidats peuvent se présenter à l'examen de Certification ASI 1 autant de fois qu'ils le souhaitent.

#### **Art. 8 – Diplômes**

Les associations nationales membres recevront des diplômes officiels ASI imprimables sous forme numérique. L'association nationale se chargera de l'impression et de la remise des diplômes papier aux candidats ayant réussi l'examen.

#### **Art. 9 – Fraude**

En cas de fuite du fait d'un candidat ou d'une association nationale membre, ce candidat ou/et cette association ne sera plus autorisé(e) à passer/organiser des examens ASI. En outre, la CEE ASI peut décider de tenir une réunion extraordinaire pour délibérer sur des pénalités ou/et des sanctions sévères pour tout acte frauduleux ou comportement répréhensible pendant l'examen.



## **CERTIFICACIÓN ASI 1 EXAMEN**

La ASI ha estado proporcionando exámenes con estándar de alto nivel a los sommeliers desde 2012, comenzando con el Diploma ASI. El Diploma ASI evalúa y certifica las múltiples competencias y habilidades que cualquier sommelier internacional requiere.

La ASI ha desarrollado unas directrices oficiales para ayudar a los sommeliers en su trayectoria profesional y competitiva. Estas directrices fueron creadas gracias al trabajo conjunto de los Comités de Exámenes, Concursos de Sommeliers y Educación. Este documento es ahora el punto de referencia oficial para las competencias de los sommeliers y para la evaluación de los exámenes y concursos en el mundo.

Muchos países miembros de la ASI necesitan un mejor sistema de formación para sus sommeliers que empiezan o piensan empezar su carrera. En la actualidad, el examen del Diploma de la ASI no es adecuado para esos miembros, ya que está orientado a un nivel demasiado alto. Por esta razón, la ASI ofrece ahora dos niveles adicionales de certificación para atender a los aspirantes a sommeliers: la Certificación ASI 1 y la Certificación ASI 2.

La Certificación 1 se ofrecerá en varios idiomas.

### **COMPETENCIAS REQUIRIDAS**

La evaluación para la Certificación ASI 1 tiene un nivel que pone a prueba la capacidad de un candidato para poder desempeñar sus funciones como *Ayudante de Sommelier* en la mayoría de los entornos y para atender cómodamente a cualquier cliente nacional e internacional. La Certificación ASI 1 pone a prueba los amplios conocimientos generales de un *Ayudante de Sommelier* y sus competencias relacionadas con los productos, recetas, viticultura, vinificación, variedades de uva, etiqueta de servicio, protocolos de cata de vinos, gestión de existencias, atención al cliente, armonías con comida, marcas, etc.

### **FORMATO**

La evaluación consta de un examen escrito. Las preguntas están orientadas a un nivel introductorio y cubren un amplio espectro de temas como el conocimiento global del vino, el servicio, el vocabulario y la metodología de la cata, las habilidades profesionales del sommelier, los mapas, etc. Las preguntas tienen el formato de opciones múltiples, para permitir una evaluación justa y amplia de la competencia de cada candidato.

El porcentaje exigido para aprobar es del 65%.

Tenga en cuenta que el examen será calificado exclusivamente por la CEE (Comisión Exámenes & Educación) de ASI y no por la asociación nacional.

## **REGLAMENTO / ASOCIACIONES CERTIFICACIÓN ASI 1**

La Association de la Sommellerie Internationale (ASI - [www.asi.info](http://www.asi.info)) estableció el examen para la Certificación ASI 1 con el objetivo de alinear los conocimientos y habilidades internacionales de los sommeliers entre los países de la ASI.

### **Art. 1 - Condiciones del examen**

La ASI delega en las Asociaciones Nacionales ASI la tarea de organizar el examen de la Certificación ASI 1. Las Asociaciones Nacionales ASI que organizan la Certificación deben cumplir los requisitos técnicos mínimos establecidos por el CEE de la ASI.

La Certificación ASI 1 es gratuita (no se paga ninguna contribución financiera a la ASI por parte de la Asociación Nacional Miembro) y se ofrece únicamente a las Asociaciones Nacionales que están al día con sus cuotas de afiliación a la ASI.

La Certificación ASI 1 se ofrece cada año, las fechas se anuncian en el sitio web de la ASI, y está disponible en francés, inglés y español. Los países que deseen organizar el examen en un idioma distinto del francés, el inglés y el español, podrán hacerlo siempre que cumplan los siguientes criterios:

- a) La presencia de un número razonable de candidatos (en función del coste de la traducción) en el idioma específico requerido
- b) El cuestionario será traducido por el CEE o bajo su control.
- c) Cualquier coste adicional de traducción correrá a cargo de la asociación nacional miembro
- d) La presencia durante el examen de al menos un sommelier ASI ORO o un colaborador CEE de la ASI cuya lengua materna sea la elegida por la asociación, en caso de que ninguno de los miembros del CEE de la ASI domine el idioma solicitado.
- e) Una aprobación por escrito del CEE de la ASI de la selección de la lengua, de idiomas antes del examen.

### **Art. 2 - Participación**

El examen está abierto a todos los sommeliers o aspirantes a sommeliers que estudian o trabajan en la industria enogastronómica (restaurantes, bares de vinos, comerciantes de vinos, distribución...). Todas las solicitudes de los candidatos deben ser validadas por su Asociación Nacional ASI.

### **Art. 3 - Inscripción**

Las inscripciones de los candidatos deben realizarse a través de sus Asociaciones Nacionales. Aunque la Certificación ASI 1 se ofrece gratuitamente a las Asociaciones Nacionales miembros, es posible que las Asociaciones Nacionales cobren una cuota de inscripción a los candidatos. Esta cuota no puede ser superior a 50€ por candidato y está destinada exclusivamente a cubrir los gastos de organización del examen.

### **Art. 4 - Coordinación**

La Junta Directiva de la Asociación Nacional Miembro debe nombrar a un supervisor por centro de examen. Esta persona será responsable del buen funcionamiento del examen. Este supervisor será el único punto de contacto con el miembro designado por el ASI CEE.



## **Art. 5 - Desarrollo del examen**

El examen de Certificación ASI 1 consiste en una prueba escrita, para determinados idiomas y bajo la supervisión del CEE. El examen seguirá ofreciéndose en formato papel. El examen debe realizarse siempre bajo supervisión y de acuerdo con las estrictas normas establecidas por el CEE.

El cuestionario se envía únicamente a la asociación organizadora, al cuidado del supervisor, en el idioma elegido. Debe imprimirse en color, por una sola cara, en papel de formato A4 (o Carta) en el último momento para evitar cualquier filtración. Las hojas de examen impresas deben permanecer siempre bajo la custodia del supervisor.

## **Art. 6 - Evaluación del examen**

El supervisor deberá escanear las hojas de examen completas y subido a ASI Dropbox, en el formato prescrito, a el ASI CEE el mismo día del examen. La Asociación Nacional Miembro no calificará ninguna hoja de examen. El vigilante es responsable de la destrucción de las hojas una vez que el CEE de la ASI se lo indique.

## **Art. 7 - Resultados**

Los resultados validados por el CEE son definitivos y se comunicarán directamente al Presidente de la Asociación Nacional. Es responsabilidad de cada Asociación Nacional miembro anunciar los resultados a sus candidatos. La lista de candidatos que han superado la Certificación ASI 1 se publicará en el sitio web de la ASI sólo si la Asociación Nacional Miembro organizadora lo aprueba. Los candidatos pueden presentar el examen de la Certificación ASI 1 tantas veces como deseen.

## **Art. 8 - Certificados**

Las Asociaciones Nacionales Miembros recibirán certificados oficiales ASI imprimibles en formato digital. La asociación nacional se encargará de imprimir y entregar los certificados en papel a los candidatos aprobados.

## **Art. 9 – Título**

Los candidatos que hayan aprobado sus exámenes ASI pueden promocionar su título mencionándolo (ASI Cert.1) en su firma electrónica o en su tarjeta de visita, confirmado por el uso del logotipo específico del Diploma ASI (Nota: NO el logotipo institucional de ASI, que está estrictamente regulado y reservado para uso exclusivo de la Junta directiva, las comisiones y las Asociaciones Nacionales de ASI). Para su uso en los sitios web profesionales de los candidatos, éstos deberán especificar además el número único del certificado que se les ha concedido.

El logotipo del examen estará disponible en el sitio web de la ASI [www.asi.info](http://www.asi.info).

## **Art. 10 - Fraude**

En caso de cualquier filtración del examen por parte de un candidato o de una Asociación Nacional miembro, ese candidato o/y esa asociación no podrán volver a presentarse/organizar los exámenes ASI. Además, el CEE de la ASI podrá decidir la celebración de una reunión extraordinaria para deliberar sobre penas y sanciones estrictas para cualquier acto fraudulento o comportamiento reprobable durante el examen.