



ASI CERTIFICATION 2 EXAM

The ASI has been providing exams to very high-level sommeliers since 2012 with the ASI Diploma. The ASI Diploma certifies multiple competencies covering all the skills needed by an international sommelier.

The ASI has been successfully developing the ASI Guidelines to help the sommeliers in their journey to improve themselves, thanks to the collaboration between the Exams Committee, the Sommeliers Contests Committee and the Education Committee. These documents are now the cornerstone of the sommelier competencies.

However, the vast majority of ASI member countries are at the stage where they need to improve their education and develop certification systems, and the ASI Diploma exam alone is too exclusive for most of their member sommeliers.

That's why the ASI now offers two additional levels of certification including the possibility to offer them in languages not available for the ASI Diploma.

SCOPE OF COMPETENCIES

The assessment for the ASI Certification 2 is meant to cover the broad mainstream knowledge needed for a sommelier to feel comfortable with any international or domestic client. The competencies cover a wide spectrum of international knowledge and professional skills needed by a sommelier to perform her/his duties comfortably in most environments.

The focus of the competencies is on brands / products / recipes / known or distributed globally, as well as viticulture, vinification, grape varieties, service etiquette, wine tasting protocols, stock management, customer care, food pairing etc.

FORMAT

The assessment will consist of a written exam with 60 questions to answer in a limited time, a blind tasting of international wines, the identification of international spirits in written and oral form and a practical service task.

The pass mark for the whole test is 60%.

The written part will be marked exclusively by the ASI CEE (Exams & Education Committee), the practical tasks will be evaluated by the local association jury including a member of the EEC that will head the local jury in person or through a video/audio/streaming process to be discussed with the national association and approved by the EEC.

RULES / ASSOCIATIONS

ASI CERTIFICATION 2

The Association de la Sommellerie Internationale (ASI - www.asi.info) establishes the exam for the ASI Certification 2 meant to align the sommelier's international knowledge and skills among the ASI countries.

Art. 1 - Organization of the Examination Conditions

The ASI is delegating to the ASI National associations the right to organize the ASI Certification 2 exam. The ASI national association must meet the minimum technical requirements demanded by the ASI EEC.

The National associations organizing the ASI Certification 2 are charged a fee per candidate. This fee will be published every year after approval by the ASI General Assembly. It is offered only to the member national associations who are up to date with their ASI membership fees.

The ASI Certification 2 is offered every year only in the period of October/November in French, English and Spanish. ASI member national associations may be able to request a specific date (in the period of October/November) in one specific language to fit their domestic certifications calendar by providing ASI a minimum of three months of notice.

On acceptance of the requested date, countries wishing to hold the exam in a language other than French, English and Spanish, may be able to do so provided they meet the following criteria:

- a) A minimum of ten candidates in the specific required language with no mixed language options
- b) Additional translation costs are covered by the member national association
- c) The mandatory participation of at least one ASI Sommelier or EEC Supporter whose mother tongue is the association's chosen language is imperative if no member of the ASI EEC is fluent in the requested language.
- d) A written approval by the ASI EEC of the language's selection, and the implementation plan, three months in advance

Art. 2 - Participation

The exam is open to professionals of the hospitality industry, studying or working in the oeno-gastronomic world (restaurants, wine bars, wine merchants, distribution...), as per the OIV definition. The candidate's application must be validated by their national association member of ASI.

Art. 3 - Registration

The registration is made only through the national association, member of the ASI, which sends registration forms duly completed in the format requested by the ASI EEC.

The ASI Certification 2 is offered at a fee (currently 50€ per candidate) to the member national associations. However, the member national associations can charge the candidates a fee to recover their cost of organizing the event (currently no more than 250€ per candidate).

Art. 4 - Coordination

The Board of the member national association must nominate one person (per exam center) responsible of the proper setting and running of the exam. This person will be the exclusive contact with the ASI EEC designated member.

Art. 5 - Conduct of the exam

The assessment consists of a written exam with 60 questions to answer in a limited time, focusing on a wide spectrum of global knowledge, and practical tests.

Different formats of questions including maps, pictures, open answer questions, fill the blank and multiple choices, a blind tasting of international wines, the identification of international spirits in written and oral form and a practical service task will allow a fair and broad assessment of the competencies.

Art. 6 - Evaluation of the exam

The pass mark is 60%.

The written part will be marked exclusively by the ASI EEC, the practical task will be evaluated by the local association jury with a member of the EEC.

The completed exam papers must be scanned and emailed back to the ASI EEC within 4 working days following the exam by the head of the jury in the prescribed format. No exam paper shall be marked by the member national association. The person nominated by the local association is responsible for destroying the papers once instructed by the ASI EEC. The practical tasks will be assessed by a jury composed of 2 local judges and headed by one member of the EEC. This assessment can be made by video and audio live streaming if the association cannot invite a member of the EEC. All costs of hosting a member of the EEC, or setting up an acceptable streaming is for the account of the national association.

Art. 7 - Results

The results validated by the EEC are final and will be communicated to the President of the member national association within one month of the exam, provided the copies have been sent in due time to the EEC in the required format. It is the member national association's responsibility to inform the candidates. The list of candidates who passed the ASI Certification 2 should be posted on the ASI website if approved by the organizing member national association. The candidates may attempt the ASI Certification 2 exam as many times as they wish.

Art. 8 - Certificates

For the candidates who have passed the exam, the member national association will receive printable official ASI Certification 2 certificates to be handed to the successful candidates.

Art. 9 - 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 (expel from all ASI activities for instance) for any fraudulent act or reprehensible behavior during the exam.



CERTIFICATION ASI 2 EXAMEN

L'ASI propose des examens de très haut niveau aux sommeliers depuis 2012 avec le Diplôme ASI. Le diplôme de l'ASI certifie des compétences multiples couvrant toutes les aptitudes nécessaires à un sommelier international.

L'ASI a développé avec succès les Directives de l'ASI pour aider les sommeliers à se perfectionner, grâce à la collaboration entre la Commission Examens, la Commission Concours de Sommeliers et la Commission Éducation. Ces documents constituent désormais la pierre angulaire des compétences des sommeliers.

Cependant, la grande majorité des pays membres de l'ASI en sont au stade où ils doivent améliorer leur éducation et développer des systèmes de certification, et l'examen du diplôme de l'ASI est à lui seul trop exclusif pour la plupart de leurs sommeliers membres.

C'est pourquoi l'ASI propose désormais deux niveaux supplémentaires de certification, avec la possibilité de les proposer dans des langues qui ne sont pas disponibles pour le diplôme de l'ASI.

COMPÉTENCES REQUISES

L'évaluation pour la Certification 2 de l'ASI est destinée à couvrir les connaissances générales nécessaires à un sommelier pour se sentir à l'aise avec tout client international ou national. Les compétences couvrent un large éventail de connaissances internationales et d'aptitudes professionnelles nécessaires à un sommelier pour exercer confortablement ses fonctions dans la plupart des environnements.

Les compétences sont axées sur les marques / produits / recettes / connus ou distribués dans le monde entier, ainsi que sur la viticulture, la vinification, les cépages, l'étiquette du service, les protocoles de dégustation, la gestion des stocks, le service à la clientèle, les accords mets et vins, etc.

FORMAT

L'évaluation consistera en un examen écrit comportant 60 questions auxquelles il faudra répondre en un temps limité, une dégustation à l'aveugle de vins internationaux, l'identification de spiritueux internationaux, à l'écrit et à l'oral, et une épreuve pratique de service.

Le seuil de réussite pour l'ensemble de l'épreuve est à 60 %.

La partie écrite sera notée exclusivement par la CEE (Commission Examens & Éducation) de l'ASI, les épreuves pratiques seront évaluées par le jury de l'association locale, dont un membre de la CEE qui dirigera le jury local en personne ou par le biais d'un processus de diffusion (Vidéo/Audio/Streaming) à discuter avec l'association et approuvé par la CEE.

RÈGLEMENT / ASSOCIATIONS CERTIFICATION ASI 2

L'Association de la Sommellerie Internationale (ASI - www.asi.info) établit l'examen pour la Certification 2 de l'ASI qui a pour but d'aligner les connaissances et les compétences internationales du sommelier entre les pays de l'ASI.

Art. 1 - Conditions de l'examen

L'ASI délègue aux associations nationales ASI le droit d'organiser l'examen de Certification ASI 2. L'association nationale membre de l'ASI doit répondre aux exigences techniques minimales exigées par la CEE de l'ASI.

Les associations nationales qui organisent la Certification ASI 2 doivent verser à l'ASI une redevance par candidat. Ce tarif sera publié chaque année après approbation par l'Assemblée Générale de l'ASI. Elle n'est proposée qu'aux associations nationales membres qui sont à jour de leur cotisation à l'ASI.

La Certification ASI 2 est proposée chaque année uniquement pendant la période d'octobre/novembre en français, anglais et espagnol. Les associations nationales membres de l'ASI peuvent demander une date spécifique (dans la période octobre/novembre) dans une langue spécifique pour s'adapter à leur calendrier national de certification en prévenant l'ASI au moins trois mois à l'avance.

En cas d'acceptation de la date demandée, les pays souhaitant organiser l'examen dans une langue autre que le français, l'anglais et l'espagnol, pourront le faire à condition de remplir les critères suivants :

- a) Un minimum de dix candidats dans la langue spécifique requise, sans possibilité de langues mixtes.
- b) Les frais de traduction supplémentaires sont couverts par l'association nationale membre.
- c) La participation obligatoire d'au moins un Sommelier ASI ou Supporteur CEE dont la langue maternelle est la langue choisie par l'association est impérative si aucun membre de la CEE ne maîtrise la langue demandée.
- d) Une approbation écrite par la CEE de l'ASI du choix de la langue, et du plan de mise en œuvre, trois mois à l'avance.

Art. 2 - Participation

L'examen est ouvert aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, étudiant ou travaillant dans le monde de l'œno-gastronomie (restaurants, bars à vins, cavistes, distribution...), selon la définition de l'OIV. La demande du candidat doit être validée par son association nationale membre de l'ASI.

Art. 3 - Inscription

L'inscription se fait uniquement par l'intermédiaire de l'association nationale, membre de l'ASI, qui envoie les formulaires d'inscription dûment complétés dans le format demandé par la CEE de l'ASI.

La Certification ASI 2 est proposée aux associations nationales membres moyennant un droit d'inscription (actuellement 50€ par candidat). Toutefois, les associations nationales membres peuvent demander aux candidats un droit d'inscription pour couvrir leurs frais d'organisation de l'événement (actuellement pas plus de 250€ par candidat).

Art. 4 - Coordination

Le Bureau de l'association nationale membre doit désigner une personne (par centre d'examen) responsable du bon déroulement de l'examen. Cette personne sera le contact exclusif du membre délégué de la CEE de l'ASI.

Art. 5 - Déroulement de l'examen

L'évaluation se compose d'un examen écrit de 60 questions auxquelles il faut répondre en un temps limité, portant sur un large spectre de connaissances globales, et une épreuve pratique. Différents formats de questions, notamment des cartes, des images, des questions à réponse ouverte, des questions à trous et des questions à choix multiples, une dégustation à l'aveugle de vins internationaux, l'identification de spiritueux internationaux, à l'écrit et à l'oral et une épreuve pratique de service, permettront une évaluation équitable et large des compétences.

Art. 6 – Évaluation de l'examen

Le seuil de réussite est de 60%.

La partie écrite sera évaluée exclusivement par la CEE de l'ASI, la pratique sera évaluée par le jury de l'association locale avec un membre de la CEE.

Les épreuves d'examen complétées doivent être scannées et renvoyées par courriel à la CEE de l'ASI dans les 4 jours ouvrables suivant l'examen par le responsable du jury dans le format prescrit. Aucune épreuve d'examen ne doit être corrigée par l'association nationale. La personne désignée par l'association locale est responsable de la destruction des épreuves après instruction de la CEE. Les épreuves pratiques seront évaluées par un jury composé de 2 juges locaux et dirigé par un membre de la CEE. Cette évaluation peut être faite par streaming vidéo et audio en direct si l'association ne peut pas inviter un membre de la CEE sur place. Tous les frais d'accueil d'un membre de la CEE ou de mise en place d'un streaming sont à la charge de l'association nationale.

Art. 7 - Résultats

Les résultats validés par la CEE sont définitifs et communiqués au Président de l'association nationale membre dans le mois qui suit l'examen, à condition que les copies aient été envoyées en temps utile à la CEE dans le format requis. Il est de la responsabilité de l'association nationale membre d'informer les candidats. La liste des candidats qui ont réussi la certification ASI 2 doit être publiée sur le site Internet de l'ASI si l'association nationale membre organisatrice l'approuve.

Les candidats peuvent tenter l'examen de Certification ASI 2 autant de fois qu'ils le souhaitent.

Art. 8 - Diplômes

Pour les candidats qui ont réussi l'examen, l'association nationale membre recevra des diplômes officiels imprimables Certification ASI 2.

Art. 9 - Fraude

En cas de fuite de l'examen par un candidat ou une association nationale membre, ce candidat ou/et cette association ne seront plus autorisés à passer/organiser les examens ASI. En outre,

la CEE de l'ASI peut décider de tenir une réunion extraordinaire pour délibérer sur des peines et des sanctions sévères (exclusion de toutes les activités de l'ASI par exemple) pour tout acte frauduleux ou comportement répréhensible pendant l'examen.



CERTIFICACIÓN 2 ASI EXAMEN

La ASI ha estado ofreciendo exámenes a sommeliers de muy alto nivel desde 2012 a través del Diploma ASI. El Diploma ASI certifica las múltiples competencias que cubren todas las habilidades necesarias para ser un sommelier internacional.

La ASI ha estado desarrollando con éxito las Directrices ASI para ayudar a los sommeliers en su viaje a mejorar, gracias a la colaboración entre el Comité Exámenes, el Comité Concursos de Sommeliers y el Comité Educación. Estos documentos son ahora la piedra angular de los Concursos de sommeliers.

Sin embargo, la gran mayoría de los países miembros de la ASI se encuentran en una etapa en la que necesitan mejorar su educación y desarrollar sistemas de certificación, y el examen del Diploma ASI por sí solo es demasiado exclusivo para la mayoría de sus sommeliers miembros.

Es por eso que la ASI ahora ofrece dos niveles adicionales de certificación, incluyendo la posibilidad de realizarlos en idiomas no disponibles para el Diploma ASI.

ÁMBITO DE COMPETENCIAS

La evaluación de la Certificación ASI 2 tiene como objetivo cubrir el amplio conocimiento general necesario para que un sommelier se sienta cómodo con cualquier cliente internacional o nacional. Las competencias cubren un amplio espectro de conocimientos internacionales y habilidades profesionales necesarias por un sommelier para realizar sus deberes cómodamente en la mayoría de los entornos.

Las habilidades de un profesional están enfocadas en las marcas / productos / recetas / conocidas o distribuidas a nivel mundial, así como viticultura, vinificación, variedades de uva, etiqueta de servicio, protocolos de cata de vinos, gestión de existencias, atención al cliente, armonía de alimentos, etc.

FORMATO

La evaluación consistirá en un examen escrito con 60 preguntas que deberán responderse en un tiempo limitado, una cata a ciegas de vinos internacionales, la identificación de bebidas espirituosas internacionales, tanto escrita como oral, y una prueba práctica de servicio.L

El mínimo puntaje para superar la prueba es del 60%.

La parte escrita será corregida exclusivamente por la CEE (Comisión Exámenes & Educación) de la ASI, las tareas prácticas serán evaluada por el jurado de la asociación local, incluido un

miembro de la CEE que dirigirá el jurado local en persona o a través de un proceso de video/audio/streaming que se discutirá con la asociación nacional y será aprobado por la CEE.

REGLAMENTO / ASOCIACIONES CERTIFICACIÓN ASI 2

La Association de la Sommellerie Internationale (ASI - www.asi.info) crea y realiza el examen para el Certificado 2 ASI destinado a alinear los conocimientos y habilidades internacionales del sumiller entre los países ASI.

Art. 1 - Organización de las condiciones de examen

La ASI delega las asociaciones nacionales de la ASI el derecho a organizar el examen de Certificación ASI 2. La asociación nacional miembro de ASI debe cumplir con los requisitos técnicos mínimos exigidos por la CEE ASI.

Las asociaciones nacionales que organizan la Certificación ASI 2 cobran una tarifa por candidato. Esta tasa se publicará cada año, previa aprobación de la Asamblea General de la ASI. Se ofrece solo a las asociaciones nacionales miembros que están al día con sus cuotas de membresía ASI.

La Certificación ASI 2 se ofrece cada año solo en el período de octubre/ noviembre en francés, inglés y español. Las asociaciones nacionales miembros de la ASI pueden solicitar una fecha específica (en el período de octubre/noviembre) en un idioma específico para ajustarse a su calendario de certificaciones nacionales, siempre que proporcionen a la ASI un preaviso mínimo de tres meses.

Tras la aceptación de la fecha solicitada, los países que deseen realizar el examen en un idioma distinto del francés, el inglés y el español, podrán hacerlo siempre que cumplan los siguientes criterios:

- a) Un mínimo de diez candidatos en el idioma específico requerido sin opciones de idioma mixto
- b) Los gastos adicionales de traducción corren por cargo de la asociación nacional afiliada
- c) La participación obligatoria de al menos un Sommelier ASI ORO o colaborador CEE cuya lengua materna sea el idioma elegido por la asociación es imprescindible si ningún miembro de la CEE domina el idioma solicitado.
- d) La aprobación por escrito de la selección del idioma por la CEE y el plan de aplicación, con tres meses de antelación

Art. 2 - Participación

El examen está abierto a los profesionales de la hostelería, que estudian o trabajan en el mundo enogastronómico (restaurantes, enotecas, comerciantes de vino, distribución...), según la definición de la OIV. La solicitud del candidato debe ser validada por su asociación nacional de ASI.

Art. 3 – Inscripción

La inscripción se realiza solo a través de la asociación nacional miembro de la ASI, que envía los formularios de inscripción debidamente llenados en el formato solicitado por la CEE ASI.

La Certificación ASI 2 se ofrece a los miembros de las asociaciones nacionales con un costo (actualmente de 50 € por candidato). Sin embargo, las asociaciones nacionales miembros pueden cobrar a los candidatos una cuota para recuperar su costo de organizar el evento (actualmente no más de 250 € por candidato).

Art. 4 - Coordinación

La Junta Directiva de la asociación nacional miembro debe nombrar a una persona (por centro de examen) responsable de la correcta configuración y ejecución del examen. Esta persona será el contacto exclusivo con el miembro delegado por la CEE ASI.

Art. 5 - Realización del examen

La evaluación consiste en un examen escrito con 60 preguntas para responder en un tiempo limitado, centrándose en un amplio espectro de conocimientos globales y pruebas prácticas. Diferentes formatos de preguntas incluyendo mapas, imágenes, preguntas de respuesta abiertas, llenar el espacio en blanco y múltiples opciones, una cata a ciegas de vinos internacionales, la identificación de bebidas espirituosas internacionales, escrita y oral, y una prueba práctica de servicio, permitirán una evaluación justa y amplia de las competencias.

Art. 6 - Evaluación del examen

La tasa de aprobación es del 60%.

La parte escrita será calificada exclusivamente por la CEE ASI, la tarea práctica será evaluada por el jurado de la asociación local con un miembro de la CEE.

Los exámenes realizados deben ser escaneados y enviados por correo electrónico a la CEE dentro de los 4 días hábiles siguientes al examen por el jefe del jurado en el formato prescrito. La asociación nacional miembro no deberá corregir/calificar ningún examen. La persona designada por la asociación local es responsable de la destrucción de los documentos una vez instruido por la CEE. Las tareas prácticas serán evaluadas por un jurado compuesto por 2 jueces locales y encabezado por un miembro de la CEE. Esta evaluación se puede hacer por video y audio en vivo si la asociación no puede invitar a un miembro de la CEE. Todos los gastos de alojamiento de un miembro de la CEE, o la creación de una transmisión aceptable corre por cuenta de la asociación nacional.

Art. 7 - Resultados

Los resultados validados por la CEE son definitivos y se comunicarán al Presidente de la asociación nacional miembro en el plazo de un mes a partir del examen, siempre que las copias se hayan enviado a su debido tiempo a la CEE en el formato requerido. Es responsabilidad de la asociación nacional miembro informar a los candidatos estos resultados. La lista de candidatos que aprobaron la Certificación ASI 2 debe ser publicada en el sitio web de ASI si es aprobada por la asociación nacional miembro organizador. Los candidatos pueden presentar el examen de Certificación ASI 2 tantas veces como lo deseen.

Art. 8 - Certificados

Para los candidatos que hayan superado con éxito el examen, la asociación nacional miembro recibirá certificados oficiales imprimibles de Certificación ASI 2.

Art. 9 - Fraude

En caso de filtraciones del examen por parte de un candidato o de una asociación nacional miembro, ese candidato o/y esa asociación ya no podrán presentarse/organizar los exámenes ASI. Además, el CEE de la ASI puede decidir celebrar una reunión extraordinaria para deliberar sobre penas y sanciones estrictas (expulsar de todas las actividades de la ASI, por ejemplo) por cualquier acto fraudulento o comportamiento reprensible durante el examen.