



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

# Diplôme International ASI de Sommelier

## REGLEMENT 2020 / CANDIDATS

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

L'ASI (Association de la Sommellerie Internationale [www.asi.info](http://www.asi.info)) propose, depuis 2012, le « Diplôme International de Sommelier ASI » destiné à harmoniser le niveau des sommeliers à travers le monde et prouver le professionnalisme du « Sommelier ASI » dans tous les pays.

**Art.1bis** – Dès 2019, le « Diplôme International ASI de Sommelier » s'est ouvert aux candidats qui préfèrent présenter l'examen dans leur langue maternelle si elle correspond à l'une des trois langues officielles de l'ASI – Français, Anglais, Espagnol- Le Bronze a été créé pour eux. Le niveau du diplôme Bronze est le même que celui de l'Or et de l'Argent. Toutefois l'Or et l'Argent vont uniquement aux sommeliers qui participent à toutes les épreuves dans une langue étrangère.

**Art.1ter** – Le diplôme de niveau Bronze peut être disponible dans d'autres langues sur accord préalable entre la Commission Internationale Examen de l'ASI et les associations nationales désireuses d'organiser un tel examen. N'hésitez pas à contacter votre association nationale pour plus d'informations.

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

L'examen est réservé aux sommeliers travaillant dans le monde oeno-gastronomique (restaurants, bars à vins, cavistes, distribution, ou autre, qui servent et recommandent des boissons à un niveau professionnel), et qui ont au minimum 3 ans d'expérience. Le candidat accepte d'être enregistré et filmé pendant les épreuves à des fins de modération.

### **Art. 3 – Inscription à l'examen**

L'inscription doit être faite exclusivement via son Association nationale.

### **Art. 4 – La session de l'examen**

La session se tient une fois par an. Elle est annoncée sur le site de l'ASI [www.asi.info](http://www.asi.info)

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

La commission Examen locale est composée de sommeliers, de Sommeliers ASI et d'experts en oeno-gastronomie choisis et désignés par le Président / Bureau de l'Association nationale.

### **Art. 6 – Déroulement de l'Examen**

*L'examen comporte deux parties.*

#### 1ère Partie - Epreuves écrites :

- Commentaire écrit, détaillé d'une dégustation de deux vins internationaux servis à l'aveugle (30 minutes), à la manière d'un sommelier (avec des phrases complètes, pas de « moyen plus / moyen moins »)
- Identification de deux boissons locales et de trois spiritueux/ liqueurs/ vins fortifiés internationaux (10 minutes)

- 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,
- Essai (45 minutes) sur un thème professionnel choisi par la Commission Internationale Examen de l'ASI portant sur le monde des boissons et la sommellerie (500/800 mots) dans l'une des trois langues officielles de l'ASI.

#### 2ème Partie - Épreuves orales et pratiques :

- « Vendre » une boisson (4 minutes)
- Décanter, commenter et servir une bouteille de vin, (6 minutes)
- Déguster, expliquer et discuter un accord vin/mets (5 minutes)

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

Le candidat doit passer l'examen en langue étrangère, dans l'une des trois langues officielles de l'ASI – français, anglais, espagnol - Seuls les candidats qui présentent l'examen dans une langue étrangère peuvent recevoir l'Or ou l'Argent. Les candidats qui ne participent pas dans une langue étrangère ne peuvent se qualifier que pour le Bronze. L'examen peut être proposé dans d'autres langues après accord spécial entre la Commission Internationale Examen de l'ASI et votre association nationale.

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

La Commission Internationale Examen de l'ASI note directement les épreuves écrites et modère les épreuves pratiques et orales en se basant sur les enregistrements audio & vidéo. La Commission Examen locale note toutes les épreuves pratiques et orales en se basant exclusivement sur le règlement général rédigé par l'ASI et ses grilles de notation. Tous ces documents et vidéos doivent être téléchargés vers la Commission Internationale Examen de l'ASI pour évaluation finale.

Il est à noter que les notes finales sont calculées selon un barème pré établi par la Commission Internationale Examen de l'ASI.

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

Les résultats sont communiqués au Président de l'Association Nationale qui informe les candidats de leur succès. Les résultats sont ensuite postés sur le site internet de l'ASI après avoir été transmis aux associations nationales.

Le candidat peut se présenter à nouveau à l'examen autant de fois qu'il le désire.

#### **Art. 10 – Diplôme**

Le candidat qui a réussi l'examen reçoit le **Diplôme International de Sommelier ASI**, numéroté et signé par le président de l'ASI et le président de la Commission Examen, ainsi que l'épinglette et la carte ASI.

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

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

.....