

**Conditions d'obtention du**  
**« Certificat de Sommelier Européen A.S.E. »**

**REGLEMENT**

**Art. 1 – Formations pour obtenir le Certificat**

L'A.S.E (Association des Sommeliers d'Europe [www.sommeliers-europe.com](http://www.sommeliers-europe.com) ) propose une formation spécifique qui permettra à chaque postulant d'obtenir le « Certificat de Sommelier Européen » afin d'harmoniser les méthodes de vente du vin partout en Europe et dans le Monde

**Art. 2 – Conditions d'inscription à la formation**

Cette formation est réservée aux personnels travaillant dans les métiers de l'hôtellerie - restauration, dans une cave, dans un domaine viticole, et ayant au minimum 3 ans d'expérience professionnelle.

**Art. 3 – Modalités d'inscription**

Les inscriptions se font uniquement auprès de la direction de l'ASE. Le candidat doit obligatoirement être membre de l'ASE et verser la somme de 150 € pour frais de dossier. Ce montant sera adapté au niveau de vie des divers pays européens.

Il doit fournir les documents suivants :

- Le formulaire d'inscription soigneusement rempli
- Son CV
- Une copie des certificats de travail pour les 3 dernières années
- Une photo d'identité type passeport

**Art. 4 – Les sessions de formations**

Les sessions de formations seront organisées dans les différents pays d'Europe en partenariat avec un organisme de formation officiel pour adulte recensé par l'Ambassadeur du pays. Elles seront faites dans un local prévu à cet effet ou dans un restaurant où seront regroupés les candidats d'une même zone géographique

**Art. 5 – Les formateurs**

Les formateurs : sommeliers de formation et membre de l'ASE, ils seront agréés par la direction de l'ASE après qu'ils aient pris connaissance et accepté de suivre le programme de formation commun à tous les pays. Ils seront défrayés selon accord avec la direction de l'ASE

**Art. 6 – Programme de la formation**

Les candidats recevront une formation découpée en 7 modules de 4 heures chaque, soit un total de 28 heures. Les cours pourront être partagés sur deux ou plusieurs semaines suite à un accord préalable passé avec les candidats. Les candidats devront impérativement assister à l'ensemble de la formation pour pouvoir prétendre passer l'examen final, sauf cas de force majeure justifié.

Le programme de formation est joint en annexe du présent document

### **L'ouvrage de référence sera le livre de Roland Rohn**

« Vins de France et du Monde, alcools et autres boissons » aux Editions LT Jacques Lanore

### **Art. 7 – Langues officielles de la formation**

Les cours seront faits dans la langue du pays. Si le formateur est d'une autre nationalité, les instances en place dans le pays prévoient un interprète. Une question en anglais fera partie de l'examen final, en français pour les candidats de langue anglaise

### **Art. 8 Evaluation pour l'obtention du certificat**

Une partie du questionnaire sera élaborée par le comité directeur et sera proposée à tous les pays, une autre partie concernant les régions viticoles du pays sera rédigée avec le formateur. Ce questionnaire sera soumis aux participants à la fin de chaque session afin d'évaluer l'acquisition de leurs connaissances. Ce questionnaire sera rédigé dans la langue du pays organisateur. Il sera corrigé selon une notation préétablie et un barème unique

### **Art. 9 – Résultats et remise des certificats**

Le formateur sera chargé de la correction des copies, obligatoirement validée par le comité directeur. Les résultats seront communiqués à l'Ambassadeur du pays qui sera chargé de prévenir chaque candidat. Les résultats ne pourront en aucun cas être contestés. Un candidat n'ayant pas obtenu son certificat de sommelier européen pourra se représenter en candidat libre autant de fois qu'il le souhaitera avec une participation aux frais d'inscriptions de 50 €. Il devra repasser l'ensemble de l'examen final.

Les certificats signés par le Président de l'ASE et l'Ambassadeur du pays seront envoyés par la poste à chaque récipiendaire par la direction de l'ASE.

### **Art. 10 – Cahier des Charges**

La commission responsable du Certificat de Sommelier Européen enverra à chaque pays organisateur un cahier des charges réactualisé régulièrement si besoin est.

# **Annexe 1 : PROGRAMME DE LA FORMATION PROPOSEE PAR L'A.S.E**

## **Module 1                    La dégustation du vin                    4h00**

*Mécanisme de la dégustation*

*Reconnaissance des saveurs de base en bouche*

*Reconnaissance des arômes du nez (floral, fruité, animal, empyreumatique.....)*

*Comment déguster un vin*

*Mise en pratique par une dégustation à l'aveugle des trois couleurs*

*Puis par une dégustation analytique commentée, familiarisation avec le vocabulaire spécifique au vin*

## **Module 2                    Parler du vin, connaître son élaboration                    4h00**

*Le raisin jusqu'à la vendange, cycle de la vigne*

*Les cépages et terroirs*

*Vinification en rouge*

*Vocabulaire associé*

*Dégustation de vins rouges*

*Notion d'équilibre dans un vin rouge*

*Persistance et longueur en bouche des arômes*

## **Module 3                    Vinifications en blanc et en rosé                    4h00**

*Les cépages*

*Vinification en blanc et en rosé*

*Vocabulaire associé*

*Dégustation de vins blancs et rosés*

*Notion d'équilibre dans un vin blanc et dans un vin rosé*

*Persistance et longueur en bouche des arômes*

## **Module 4                    Vinifications particulières                    4h00**

*Les vins effervescents, Le Champagne*

*Les vins doux naturels*

*Les vins de Liqueur*

*Autres vinifications, vin de paille, vin jaune, Maury, Banyuls*

*Mise en pratique par la dégustation*

**Module 5 Conservation, service du vin**

**4h00**

*La carte des vins*

*La conservation du vin*

*La cave idéale, évolution des vins en fût et en bouteille, conservation après ouverture*

*Service : contenant, température optimale, ordre de service*

*Comment présenter une bouteille, ouverture et service*

*Pratique et utilité de la décantation ou de l'aération*

*Dégustation d'un vin à différentes températures*

**Module 6 Accord Mets et Vins**

**4h00**

*Le vin de l'apéritif au dessert*

*Harmonie, contrastes des mets et des vins : accords classiques et insolites*

*Les différents groupes de boissons, leur composition et leurs obligations d'affichage*

*Les différentes licences*

*Techniques de vente (vente au verre, ....)*

*La loi en vigueur dans le pays*

*Hygiène et sécurité*

**Module 7 Le Vignoble du pays dans le Monde**

**4h00**

*Etude des différentes régions viticoles du pays*

*Le pays producteurs de vin dans le Monde*

