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) 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

Site Internet : http://roland-rohn.jimdo.com/

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 prévoiront 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 élaboré 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.