



## Union de la Sommellerie Française

12, rue Paul Delouvrier 21000 Dijon

Tel. + 33(0)3 80 70 92 10 - Fax. + 33 (0)3 80 71 62 11

udsf@wanadoo.fr - www.udsf.net

Année d'adhésion à l'ASI | Year of joining the ASI: 1969

L'Union de la Sommellerie Française fédère 21 associations régionales de sommeliers professionnels. Créée de la fusion des sommeleries parisiennes et lyonnaises, cette fédération réunit depuis de nombreuses années les sommeliers professionnels français. Elle participe au développement et à l'évolution du métier de sommelier, fixe les bases des différents postes en sommellerie, aide aux échanges entre professionnels mais surtout s'intéresse aux jeunes sommeliers, avenir de notre profession. Depuis 2000, l'U.D.S.F. organise tous les deux ans le concours du Meilleur Sommelier de France et le concours du Meilleur Jeune Sommelier de France et participe activement au concours "Un des Meilleurs Ouvriers de France - Option Sommellerie".

La présence d'enseignant au sein des bureaux régionaux et nationaux assure à l'U.D.S.F. un contact direct avec la formation de sommelier dispensée par l'Education Nationale.

The French Sommellerie Union federates 21 regional associations of professional sommeliers. The federation resulting from the union of the sommellerie of Paris and the sommellerie of Lyon, has gathered for many years, the French professional sommelier and takes part in the growth and evolution of the profession, lays the basis for the different work posts in the sommellerie, promotes connection among professionals, but above all, is concerned with young sommeliers who are the future of our profession. Since the year 2000, The U.D.S.F. is organised every two years the Best Sommelier of France Competition and the Best Young Sommelier of France and participates actively to the "One of the Best Workmen of France - Sommellerie department contest". The presence of educators in the regional and national bureau gives U.D.S.F. direct contact with training as provided by the French Ministry of Education.

président | president

Serge Dubs

concours | competitions

Meilleur Sommelier de France - MOF en sommellerie - Master Of Port - Meilleur jeune Sommelier de France:

Meilleur Sommelier d'Europe: Trophée UDSF Sélection du candidat

français pour le concours du Meilleur Sommelier d'Europe-Trophée ASI

Meilleur jeune Étudiant en vins et spiritueux de France: Trophée

**M.Chapoutier**

**Meilleur jeune Sommelier en Vins du Sud-Ouest - Vocation Sommelier: Rothschild - Meilleur jeune élève Sommelier en Vins du Val de Loire - Meilleur jeune élève Sommelier en Vins du Bordelais-Trophée Pessac-Léognan.**

Best Sommelier of France - MOF in sommellerie - Master of Port - Best Young Sommelier of France:

Best Sommelier of Europe: UDSF Trophy - Selection of the French Candidate for the Best Sommelier in Europe - ASI Trophy Contest of Best Sommelier Student for wines & spirits of France: M. Chapoutier Trophy - Best Young Sommelier for the wines of South-West Competition - Vocation Sommelier-Rothschild -

Best Sommelier: Student of the Loire Valley Competition - Best Sommelier: Student for the wines of Bourdeaux Region-Pessac-Leognan Trophy.

formation | training

**La formation aux métiers de la sommellerie est assurée par l'Education Nationale à travers l'Enseignement Technique Hôtelier. Deux formations sont en place: une Mention Complémentaire Sommellerie, réservée aux élèves déjà titulaires d'un diplôme de l'Enseignement Technique Hôtelier, avec une formation sur une année scolaire. Une quarantaine de classe accueillent une quinzaine d'élèves . Un Brevet Professionnel de Sommelier, avec une formation sur deux années, dispensé par l'apprentissage. Une visite des régions viticoles est obligatoire pour validation de l'examen. Quatre centres préparent à cet examen.**

**L'U.D.S.F. est impliquée par l'intermédiaire des enseignants qui sont, souvent membres d'une association régionale, voire membres des bureaux ou présidents de région. Les membres de l'U.D.S.F. font toujours partie des jury d'examen et participent activement à l'élaboration des choix de sujets et des grilles de notation.**

**L'U.D.S.F. n'a donc pas à mettre en place un système de formation, celui de l'Education National donnant entière satisfaction.**

Training for careers in the sommellerie is provided by the French Ministry of Education through Hotel Technical Training Schools. There are two kinds of training programs: a Master in Sommellerie reserved for HTTS graduated students requiring a further year of study, there are approximately forty classes for fifteen students more or less. A Professional Sommelier certificate which requires two years training, provided by apprenticeship. A visit to wine regions is compulsory to validate the exam.

Four centers are available. U.D.S.F. is involved through educators who often are regional guild members or even bureau members or Presidents of a region. U.D.S.F. members always act as jury during exams and actively take part in choosing the subjects and evaluation sheets. Therefore, there is no need for the U.D.S.F. to create an educational system, since that of the Ministry of National Education is highly satisfactory.

membres | members

1289

sponsors | sponsors

Arc- International | Champagne Ruinart | Wattwiller | Météor | Sieurs d'Arques | Comité Interprofessionnel des vins de la Vallée du Rhône | Comité Interprofessionnel des vins du Val de Loire | Conseil Interprofessionnel des vins d'Alsace | Sommeliers International Comité interprofessionnel des vins du CentreFédération Française de la Tonnellerie Grand-Marnier Capsules à vis Stelvin GRANDES TABLES DU MONDE, Traditions et qualité Baron Philippe de Rothschild France Distribution

activités et projets  
activities and projects

L'U.D.S.F. vient de travailler sur la définition des différents postes de sommellerie, avec description des activités et proposition de grille salariale, propose une lettre d'information aux adhérents "U.D.S.F. - Info" par trimestre, fait réfléchir à l'implication des jeunes sommeliers dans les associations et au soutien qu'elle peuvent leur apporter.

The U.D.S.F has just completed the definition of the different work posts in the sommellerie its description of activities and suggestion of salary-board, propose a letter of information to the "U.D.S.F. Info" members quarterly, will consider inclusion of young sommeliers in the associations as well as the support they could provide them with.