



The Association of Sommeliers of the Slovak Republic

ASSR, Apollo hotel, Dulovo námestie 1, 821 08 Bratislava, Slovak republic

Tel. + 421 905 851 741 + 421 903 44 64 22

svalovic@zoznam.sk, somelier@slovanet.sk www.assr.sk

Année de fondation | Year of foundation: 2002

Année d'adhésion à l'ASI | Year of joining the ASI: 2003

président | president

Štefan Valovic

concours | competitions

Trophée Hubert - sélection du candidat pour le Europe concours

Corner Sommelier Competition - compétition internationale des sommeliers depuis 2002

Grand Prix Radošiná Junior Sommelier -compétition des sommeliers juniors

Trophée Hubert - selection of a candidate for Championship of Europe

Corner Sommelier Competition - international sommelier competition since 2002

Grand Prix Radošiná Junior Sommelier - junior sommelier competition

formation | training

En 2003 nous avons lancé un programme de formation et de stage professionnel reconnu par le Ministère de l'Education de la RS. Il compte 4 modules:

1. Œnologie
2. Sommelier et gastronomie
3. Sommelier et spiritueux, cocktails et bière
4. Sommelier et café, thé et cigares

L'objectif de cette formation est que chaque participant acquière le savoir faire et l'expérience dans les domaines suivantes:

- œnologie
- viticulture géographique, viticulture œnographique
- pratique - servir le vin
- technique de dégustation
- règles basics sur le mariage du vin et du plat
- savoir basic sur les spiritueux et les bières, fabrication et service
- pratique - préparation des cocktails
- savoir basic sur le café, thé, types et service
- savoir basic sur le cigares et service

A la fin de chaque module, tous les participants doivent passer des tests écrit et oral ainsi qu'en examen pratique. Après avoir réussi tous les examens dans ces 4 modules, le participant reçoit le certificat officiel du Sommelier Professionnel avec l'accréditation de l'Association des Sommeliers de la République Slovaque et le Ministère de l'Education de la République Slovaque.

La formation compte 140 heures et dure 10 mois.

Courses Sommelier Junior - reconnu par le Ministère de l'Education de la République Slovaque

Nombre de membres: 35 Membres professionnels, 70 autres membres (producteurs de vin, amateurs de vin, juniors)

In the year 2003 we launched professional training programme recognized by the Ministry of Education of Slovak republic, more than 400 participants of these courses.

Consists of four modules:

1. Enology
2. Sommelier and gastronomy
3. Sommelier and spirits, mixed drinks and beer
4. Sommelier and coffee, tea and cigars

The goal of the course is to deliver to every participant knowledge and experience about:

- enology
- geographic viticulture, oenographic viticulture
- practical skills - serving wine
- tasting technique
- basic rules of matching food and wine
- basic knowledge about spirit and beer production and their serving
- practical skill - preparation of mixed drinks
- basic knowledge about coffee and tea growing, types and serving
- basic knowledge about cigars and their serving

In the end of every module all the participants have to pass through written, verbal and practical exam. After successful passing through all the exams in all four courses participant receives official certificate Sommelier professional with the accreditation of the Association of Sommeliers of the Slovak Republic and the Ministry of Education of the Slovak Republic.

It lasts 140 hours and is realized during 10 months.

Junior sommelier courses - recognized by the ministry of education of the Slovak republic

membres | members

35 Membres professionnels, 70 autres membres (producteurs de vin, amateurs de vin, juniors).

35 professional members, 70 other members (wine producing companies wine lovers, juniors).

sponsors | sponsors

Slovenská sporitel'na, a.s.

**activités et projets
activities and projects**

Assemblée générale de tous les membres a lieu une fois par an, Assemblée du Conseil directoire : une fois par mois, dégustation régulières sous tutorat pour les membres : 2 fois par mois, Vin des sommeliers-concours des vins slovaques pour la gastronomie. Promotion du métier de sommelier dans les medias- publications régulières sur les dégustations des vins dans les magazines professionnelles sur le vin et la gastronomie, participation active aux expositions et foires des vins en Slovaquie.

General meeting of all the members once a year, Presidium meeting once a month, regular tutored tastings for members twice a month, Wine of the Sommeliers - concours of Slovak wines for gastronomy. Promoting

a profession of a sommelier through the media - regular publications about wine tasting in professional wine and gastronomy magazines, active participation in wine exhibitions in Slovakia.