



Association Suisse des Sommeliers Professionnels

P.O. Box 83 6943 Vezia - Lugano

Tel. +41 91 966 66 27 - Fax. +41 91 966 66 28

info@sommelier-suisse.ch - www.sommelier-suisse.ch

Année de fondation | Year of foundation: 1983

Année d'adhésion à l'ASI | Year of joining the ASI: 1983

président | president

Piero Tenca

concours | competitions

Aide aux jeunes sommeliers diplômés (bourse d'étude) pour une meilleure préparation aux Concours nationaux et internationaux: Meilleur Sommelier d'Europe et du Monde (ASI), Sopexa et dans le futur, le Master of Port - Financement et soutien de l'ASSP par l'intermédiaire des producteurs et importateurs.

Contributes to the young graduate sommeliers (scholarship) for a better preparation with the national and international competitions: Best Sommelier of Europe and (ASI) the World, Sopexa, and in the future, Master of Port Financing and supporting the ASSP by the intermediary of the producers and importers.

formation | training

Les premiers examens d'Etat en vue de l'obtention du diplôme de Sommelier fédéral ont été validés par le chef du Gouvernement du Canton du Tessin. Ces premiers examens officiels ont eu lieu en octobre 2001. Tous les membres du Comité Central s'y sont présentés - Une commission d'Etat Cantonale tessinoise d'examen a été élue; en font partie Davide Comoli, Piero Tenca, Gino Fontana, Mauro Scolari, Sandro Guarneri, Gianni Moresi, Stefano Valli et Aris Balmelli.

Parallèlement un groupe de travail, qui réunit des représentants des Ecoles professionnelles de tous les Cantons a rédigé et présenté un Règlement d'Examen à l'Hôtel Gastro Formation (organe officiel suisse pour les examens hôteliers) en vue de la mise sur pied d'un Brevet de Sommeliers qui devrait être reconnu à l'échelle nationale par le Département fédéral de la formation professionnelle. Les objectifs de l'ASSP pour les années à venir sont: mise sur pied et validation des examens nationaux de Sommelier; développement de cours accélérés de premier niveau sur le modèle tessinois dans les trois régions linguistiques. Cette formation basique du métier de Sommelier permettra de préparer les candidats au Certificat Fédéral de Capacité (CFC) de Sommelier; avec une didactique nationale, référencée ASSP, qui servira de base pour les cours, les concours et l'obtention d'un certificat interne. Dans la hiérarchie en salle, un sommelier qui sera titulaire du Certificat Fédéral de Capacité (CFC) sera exécutant; titulaire de Brevet Fédéral: responsable du service et de la rotation des stocks; titulaire de la Maîtrise Fédérale: responsable de la gestion financière. En 2002, le premier diplôme d'Etat de Sommelier a été remis aux 28 lauréats de la première promotion et à tous les responsables de la Commission du département de l'instruction et des

examens. En 2004, 10 lauréats ont obtenu le Diplôme d'Etat; en 2007 les examens ont eu lieu avec 19 lauréats.

The first state examinations for obtaining the Diploma of Sommelier federal were validated by the head of the government in the Canton of Ticino. These first official examinations took place in October 2001. All the members of the Central committee were present. A Ticino Cantonal committee was elected: Davide Comoli, Piero Tenca, Gino Fontana, Mauro Scolari, Sandro Guarneri, Gianni Moresi, Stefano Valli and Aris Balmelli are members of this Commission.; In parallel, a working group, which brings together representatives of the Vocational schools of all Cantons wrote and presented Rules of Examination at Hotel Gastro Formation (Swiss official body for the Hotel examinations) for the setting-up of a Sommelier Certificate which should be recognized on a national scale by the Federal department of the Vocational training; In the years to come the objectives of the ASSP are: setting-up and validation of the national examination of Sommelier, development of intensive courses at first level on the Ticino model in three linguistic areas. This basic education course for the profession of Sommelier will enable the candidates to prepare for the Federal Qualification of Capacity (CFC) of Sommeliers: a national didactic, referred to ASSP, which will be used as a basis for the courses, the contests and in order to obtain an internal certificate; In the hierarchy of the dining room, a sommelier who will hold the Federal Qualification of Capacity (CFC) will carry out orders: a sommelier who will hold the Federal Certificate will be regarded as a person in charge for the service and inventory turnover; a Sommelier who will hold the Federal Master will be regarded as a person in charge for financial management. In 2002 the first national certificate for the profession of the sommelier was granted to 28 graduates of the first class and to all those of the Education and Examinations Committee. In 2004, 10 Sommeliers were given the State Diploma. In 2007 we started the new exams, counting 19 graduates.

activités et projets
activities and projects

Attribution de Prix de la Meilleure Carte des Vins; création d'une Commission nationale; contrôle de la gestion de cave, du service des vins, de la tenue du Sommelier responsable qui doit être obligatoirement diplômé. Création d'un événement annuel par région pour la mise en valeur de l'image du Sommelier, en utilisant les médias, les restaurateurs, les hôteliers, les commerçants et producteurs de vins.

Revue "Sommelier Suisse" : organe officiel de communication pour tous les membres sommeliers de la Confédération Helvétique, elle donne une information sur les offres et demandes de travail, sur la politique associative des trois régions linguistiques, ainsi que sur tous les événements en rapport avec la dégustation, les nouveautés, les informations viticoles et législatives européennes et mondiales.

Attribution for the price for the Best Wine List; Creation of a National Commission; cellar management control, wine service, behavior of the sommelier in charge, who must be graduate.

Creation of an annual event per area for the development of the image of the sommelier, by using media, restaurant owners, hotel-keepers, people of the trade and producers of wine.

Magazine "Sommelier Suisse" : it is the official medium of communication

for all the sommelier members of the Swiss Confederation; it provides information on the job offers and applications, on the associative policy of the three linguistic areas on all the events in connection with tasting or with innovations, as well as wine and legislative information, in Europe and worldwide.