



TSD

Türk Someyerleri Derneği

Gokturk Koyu, Istanbul Cad. Kumluğecit Sok., 14
Kemberburgaz - 34075 Istanbul
Tel. +90 212 322 0400 - Fax. +90 212 322 0408
randy@kemergida.com

Année de fondation | Year of foundation: 2000

Année d'adhésion à l'ASI | Year of joining the ASI: 2001

C'est le seul pays musulman dans l'Association Internationale. L'association est jeune et petite mais très dynamique; elle compte parmi ses membres des professionnels du commerce du vin, des éducateurs, des écrivains |journalistes et bien sur des sommeliers travailleurs.

It is the only Muslim country, within the International Association. The association is a young, and small, but dynamic association consisting of Wine Trade Professionals, Wine Educators, Writers |Journalists, and of course young working sommeliers.

président | president

Randolph Ward Mays

concours | competitions

Le premier concours national aura lieu en 2007.

The first national competition will be held in 2007.

formation | training

Formation: il y a 3 cours: Cours de base - total 48 heures - Cours intermédiaire - total 60 heures - Cours pour sommeliers - total 120 heures, le cours de base et le cours intermediaire sont les cours préparatoires obligatoires pour accéder au cours pour Sommeliers. L'examen du cours pour Sommelier consiste en 3 parties, total 3 heures 1/2 Epreuve écrite: 120 min.

Dégustation à l'aveugle de vins: 20 min.; de spiritueux 20 min. - Epreuve pratique: 30 min. (service de vin/correction de la carte des vins/service cigare).

3 courses are presented: Base Course: totaling 48 hours - Intermediate Course: totaling 60 hours - Sommelier's Course: totaling 120 hours. Both the Base & the Intermediate courses are a prerequisite for admission to the Sommelier's Course. Sommelier's exam consists of 3 parts, total 3.5 hours: Written Exam 120 min - Blind Tasting (wines) 20 min./spirits 20 min - Practical 30 min. (Wine Service/Menu Correction/Cigar Service).

membres | members

14

activités et projets
activities and projects

L'objectif est de faire croître la Profession à des standards de niveau international comme on en trouve partout dans le monde. Le but est d'enseigner, d'instruire et de former tous les membres de l'organisation et les préparer à une vraie "carrière" dans cet important secteur. L'intention est de créer des sommeliers qui vont commander, gagner et mériter le

respect qui dérive de la connaissance, de l'attention, de l'appréciation, de la droiture et des plus profondes compréhension et passion pour les produits objets de son activité jour après jour. Ensuite, appliquer ces connaissances dans l'exercice de la profession qu'ils sont appelés à accomplir de la façon la plus correcte et rigoureuse. Le but est de former des sommeliers qui vont acquérir la connaissance, la compréhension, le respect et la passion qui va les conduire à la fin au succès et à l'appréciation de leurs pairs et des clients. Non seulement en Turquie mais dans le monde entier. Tout ceci dans un cadre d'amitié et coopération qui porte à se mesurer à d'autres nationalités et pays du monde enlacés dans l'étreinte d'une fraternité de respect et d'estime mutuels de cette très noble profession.

The goal is to raise the level of the profession of the sommelier, to that of the international standards found around the world. The aim is to teach, train and educate all members of the organization to prepare them for a true "career" in this important field. The intent is create sommeliers who will command, earn and deserve the respect which comes with the knowledge, awareness, appreciation, fairness and the utmost in-depth understanding and passion, of the products, which they must deal with on a day to day basis. Then to apply this knowledge to the job in which they will be expected to perform, in the utmost professional manner. The intent is to develop sommeliers who will obtain the knowledge, understanding, respect, and passion, which will ultimately lead to, success and appreciation amongst their peers and clients. Not only here in Turkey, but from around the world. All of this, within a framework of friendship and mutual cooperation, ultimately leading up to, competition with other nations and countries from around the world, embraced and surrounded by a brotherhood of mutual respect and appreciation, for this, most noble profession.