

# **ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS-BRASIL**

## **Regulamento da Prova de Certificação ABS-BR**

A Prova de Certificação de Sommeliers ABS-Brasil visa certificar o Sommelier Candidato dentro dos mais rígidos padrões internacionais de Sommelierie, de acordo com as normas da ASI- Association de la Sommelierie International.

Os candidatos aprovados terão direito a um Botton com numeração personalizada, Diploma de Certificação e Carteira de Identificação de Sommelier Certificado ABS-Brasil

### **1. INSCRIÇÕES**

1.1. As inscrições deverão ser feitas na sede da ABS Regional com jurisdição sobre o local da Certificação, ou em uma de suas sub-sedes quando for o caso, devendo a documentação ser enviada para a ABS-Regional e para a secretaria da ABS-Brasil para arquivo.

1.2. Só serão admitidas inscrições dos profissionais que se enquadrarem nos seguintes requisitos:

1.1.1. Que tenham idade superior a 18 anos;

1.1.2. Que estejam exercendo ou que tenham exercido atividade profissional enquadrada na Lei de Regulamentação da Profissão de Sommelier do Ministério do Trabalho, pelo período mínimo de 01 (um) ano, devidamente comprovada por documentos legais.

1.3. A inscrição independe de já haver o candidato participado de Certificações anteriores.

1.4. Os sommeliers formados nos Cursos de Formação de Sommeliers e Profissionais pela ABS, em qualquer uma de suas Regionais ou sub-sedes que mantenham esta modalidade de curso, terão preferência de inscrição.

## **2. PROVAS DA CERTIFICAÇÃO ABS-BR**

A Certificação ABS-BR englobará três provas: prova escrita, prova de degustação às cegas e prova de serviço, de acordo com o que se segue:

### **2.1. PROVA ESCRITA**

2.1.1. Os Sommeliers formados pelos Cursos de Formação de Sommeliers e Profissionais da ABS, em todas as suas Regionais e sub-sedes, devidamente aprovados em todas as provas de avaliação e mediante a apresentação do respectivo Diploma competente, estarão dispensados da Prova Escrita. No caso específico da ABS-SP somente estarão dispensados da Prova Escrita os candidatos que forem portadores de Diploma específico que comprove sua aprovação nos Módulos de Fundamentos, Países e Serviço, do Curso de Formação de Sommeliers e Profissionais da ABS-SP.

2.1.2. A prova escrita será aplicada no local onde for realizada a Certificação, devendo ser preparada pela Comissão de Certificação, que será nomeada pela diretoria da ABS Regional do Estado onde for realizado a Certificação, ou pela ABS-Brasil. Somente os candidatos que obtiverem na Prova Escrita a média 7,0 (sete vírgula zero) estarão qualificados para se submeter à Prova de Degustação e Serviço, conforme especificado na seção 2.2 desse documento. Nota inferior a 7,0 (sete vírgula zero) na Prova Escrita desqualifica automaticamente o candidato à obtenção da Certificação da ABS-BR

2.1.3. A duração da prova será de uma hora e trinta minutos;

2.1.4. O candidato que se atrasar para a prova, somente será autorizado a fazê-la se nenhum candidato tiver terminado a prova e se retirado da sala;

2.1.5. A prova é individual e sem consulta;

2.1.6.A questão que apresentar rasuras ou dúvidas em relação à clareza da resposta poderá ser anulada, a critério da Comissão de Certificação.

## **2.2. PROVA DE DEGUSTAÇÃO E DE SERVIÇO**

2.2.1.Os candidatos à Certificação serão colocados numa sala, sem qualquer meio de comunicação com o exterior, devendo os telefones celulares serem entregues a um membro da Comissão Certificadora;

2.2.2.A Comissão Certificadora procederá, na presença de todos os candidatos, ao sorteio que indicará a ordem de apresentação para a prova de degustação e de serviço;

2.2.3.A prova de degustação e de serviço, realizada diante do Júri de Certificação, constará de duas etapas:

1.1.1.1. Prova de degustação técnica às cegas de 03 (três) bebidas e 01 (um) ou 2 (dois) vinho(s), selecionados previamente pela Comissão de Certificação e que terá a ponderação 3 (três) para a composição da nota final de Certificação.

1.1.1.2. Prova de serviço, em que será simulado o serviço de um restaurante e que terá a ponderação 6 (seis) para a nota final de Certificação. Durante a prova de serviço serão efetuadas pelos convivas três perguntas ao candidato. Será ainda apresentada ao candidato uma Carta de Vinhos que apresentará 10 (dez) incorreções (ou não) a serem identificadas e, se for o caso, corrigidas. A Prova

da Carta terá a ponderação 1 (um) para apuração da nota final (0,1 para cada resposta certa)

2.2.4.O candidato disporá de 30 (trinta) minutos para a realização da degustação técnica e da prova de serviço;

2.2.5.Decorridos trinta minutos, o Presidente do Júri encerrará a participação do candidato que receberá a pontuação apenas até aquele momento;

2.2.6.A partir de 15 minutos, o Presidente do Júri alertará o candidato, a cada cinco minutos, do tempo ainda disponível para conclusão de sua participação;

2.2.7.Durante a realização da prova de degustação e de serviço a platéia deverá permanecer em silêncio

2.2.8.A prova de serviço deverá obedecer a seguinte sistemática:

A) Será colocada uma mesa em frente ao júri

B) Os convivas estarão sentados à mesa e o concorrente deverá montar a mesa, apresentar o menu, aguardar a pedida da comida pelos convivas e recomendar as bebidas mais indicadas para cada prato escolhido;

- explicando ao Júri de Certificação as razões de sua escolha, justificando-a tecnicamente à luz dos preceitos de enogastronomia da ABS e da ASI
- C) O concorrente deverá fazer o serviço dos vinhos tendo em conta os preceitos que devem ser seguidos para cada tipo de vinho, incluindo a escolha adequada das taças, antes e depois de os abrir;
  - D) Necessariamente deverá ser aberto um espumante, aberto e decantado um vinho tinto, de acordo com as normas da ABS-Brasil
  - E) Durante o serviço deverão ser respondidas as perguntas feitas pelos convivas;

### **3. APURAÇÃO DAS NOTAS**

3.1. Após o término da apresentação do último candidato, os jurados se reunirão para apurar o resultado da Prova de Certificação,

- A) Será apurada a nota da prova de degustação
- B) Será apurada a nota da prova de serviço
- C) Serão avaliadas as respostas às perguntas dos convivas

3.2. A aprovação se dará com nota igual ou superior a 7,0 (SETE), medida pela média ponderada das notas das provas realizadas pelo candidato à Certificação.

### **4. CORPO DE JURADOS**

4.1. O júri será de total responsabilidade da Associação Regional que estiver realizando a Prova de Certificação

4.1.1. Os jurados devem fazer parte da Diretoria da ABS-Brasil, da ABS Regional ou de suas sub-sedes, devendo ter comprovada experiência no julgamento de concursos organizados pela ABS-Brasil e suas Regionais. Será obrigatória a participação de pelo menos 1 (um) Presidente ou Diretor de uma Regional diversa do Estado onde estiver sendo realizada a Prova de Certificação.

4.1.2. A remuneração pela participação dos jurados será estipulada pela diretoria da Regional com jurisdição sobre o local de realização da Prova de Certificação, caso seja esse o entendimento prévio da Regional organizadora da Prova de Certificação e os jurados convidados. Essa remuneração é de caráter opcional.

## **5. DISPOSIÇÕES FINAIS**

5.1. Os candidatos aprovados na Prova de Certificação da ABS-Brasil terão direito a:

- a) Diploma de Sommelier Certificado pela ABS-Brasil, que será emitido pela Secretaria da ABS-Brasil, sendo o valor relativo à confecção do Diploma de responsabilidade da Regional organizadora da Prova de Certificação;
- b) Botton numerado, de cor verde-amarelo, com a logomarca da ABS-Brasil e a inscrição Sommelier Profissional, fornecido pela ABS-Brasil, sendo o valor do Botton de responsabilidade da Regional organizadora da Prova de Certificação;
- c) Carteira de Identidade de Sommelier Profissional, na cor verde, com a logomarca idêntica ao botton, personalizada com o nome do profissional em alto relevo dourado, de caráter pessoal e intransferível, que será emitido pela ABS-Brasil, sendo o valor relativo à sua confecção de responsabilidade da Regional organizadora da Prova de Certificação;

5.2. O valor da taxa de inscrição será estipulado pela ABS Regional com jurisdição no local da Certificação, respeitadas as peculiaridades regionais e as despesas necessárias para a realização da prova, incluindo as despesas de confecção do Diploma, Botton e Carteira de Identificação.