



## **Associação Brasileira de Sommeliers-SP / Curso de Formação de Sommeliers e Profissionais**

**Novas Normas para Aprovação e Certificação, aprovadas em reunião de diretoria da ABS-SP em fevereiro 2015 e válidas para TODOS os cursos ministrados pela ABS-SP em São Paulo e em suas sub-sedes**

### **Normas para a Aprovação / Válida para todos os cursos iniciados a partir de 2013**

O aproveitamento dos alunos será aferido por MÓDULO e se medirá por meio de provas teórico-práticas, constituídas por questões de múltipla escolha e degustação de um vinho

- 1) A média de aprovação é de 5,0 (cinco virgula zero)
- 2) Alunos com média entre 4,0 e 4,9 poderão fazer prova de recuperação, a ser ministrada em data estipulada pela ABS-SP ou suas sub-sedes
- 3) A frequência mínima exigida será de 75% das aulas ministradas
- 4) A degustação (prova prática) terá o valor de até 2 (duas questões), que deverá ser somado ao número de questões certas, para obtenção da média final

### **Normas válidas para o Curso de Formação de Profissionais e Sommelier da ABS-SP, para cursos e/ou módulos iniciados em 2013, em São Paulo e nas Subsedes sob jurisdição da ABS-SP**

- 1) A preparação das provas será feita pela ABS-SP e a aplicação da mesma deverá ser supervisionada por um diretor da subseção do interior, designado pelo Presidente da subseção do interior ou pelo diretor de cursos, o que for decidido localmente. Este diretor, a critério da subseção, poderá ser remunerado com o valor de 01 (uma aula).
- 2) Serão realizadas 02 (duas) provas de avaliação por Módulo, precedidas por 02 aulas de revisão, que serão ministradas por professor da ABS-SP – São Paulo, que deverão a partir da agora constarem da programação de todos os módulos, ressaltando – imediatamente antes da aplicação da prova. Estas aulas serão remuneradas com o mesmo valor das demais aulas do curso e devem ser consideradas no cômputo do valor final a ser cobrado pelo curso.
- 3) Valerá o mesmo critério habitualmente utilizado, ou seja, média final 5,0, prova de recuperação para os alunos que obtiverem média entre 4,0 e 4,9, frequência mínima de 75% e degustação de 01 vinhos, valendo até 02 questões, somadas ao valor das questões certas, para aferição da média final
- 4) As provas, depois de dada vista aos alunos, serão arquivadas na ABS-SP - São Paulo, que se encarregará da confecção dos Diplomas de Sommelier Profissional pela ABS-SP, da confecção das carteiras de sommelier profissional e do botton específico, SEM ÔNUS para as sub-sedes da ABS-SP. Estas deverão se encarregar da Cerimônia de Entrega dos Certificados, Carteiras e Bottons, no máximo até 30 dias depois do término dos 03 Módulos.
- 5) A Emissão dos Certificados de Sommelier Profissional ABS-SP será de COMPETÊNCIA EXCLUSIVA DA ABS-SP, não sendo permitida sua confecção e/ou emissão em nenhuma sub-sede sob sua jurisdição.

**Estas Normas e Determinações entram em vigor imediatamente, conforme decisão da Diretoria da ABS-SP, tomada em reunião ordinária realizada em Fevereiro 2015**