

ASPI è iscritta nell'Elenco delle Associazioni Professionali
del Ministero dello Sviluppo Economico, ai sensi della Legge 14 gennaio n. 4, 2013

CONCORSO "Miglior Sommelier Junior®"

Riservato agli studenti degli Istituti Alberghieri aderenti al progetto formativo ASPI

Art. 1 - ORGANIZZAZIONE E COORDINAMENTO

Il Concorso "Miglior Sommelier Junior®", è organizzato da Associazione Sommelierie Professionale Italiana (ASPI) e Coordinato dalla Segreteria Nazionale.

Art. 2 - CANDIDATI

Il Concorso è riservato agli studenti degli Istituti Professionali Alberghieri che frequentano il quarto ed il quinto anno.

Art. 3 - ADESIONE E PARTECIPAZIONE

Le domande di adesione dovranno essere indirizzate da ciascun Istituto alla Segreteria ASPI, Via Simone d'Orsenigo 1 – 20135 Milano (Italia) – alla mail marta.perduca@aspi.it, entro il 5 aprile 2022 p.v., indicando:

- nome dell'Istituto
- tipo di corso frequentato (sala-bar, cucina)
- classe/i (IV – V)
- sezione/i (a – b – c – ecc)
- n° di allievi partecipanti alla prova scritta eliminatória
- nome dell'insegnante accompagnatore



Art. 4 - PROGRAMMA DI STUDIO E CONOSCENZE RICHIESTE

Per la prove scritte e pratiche, agli allievi sono richieste le conoscenze degli argomenti indicati nei seguenti paragrafi:

- viticoltura/enologia
- conoscenza della legislazione vitivinicola
- tecniche di servizio del Sommelier (stappatura di una bottiglia di vino, decantazione ecc.)
- distillati e liquori nazionali
- degustazione e abbinamento cibo-vino (analisi con metodo ASPI)

Art. 5 - PROVA PRESELETTIVA

Si dovrà effettuare entro il 15 aprile 2022 presso l'Istituto che avrà aderito al Concorso.

Gli allievi dovranno compilare un questionario, le cui domande verteranno sugli argomenti del precedente art. 4 - programma e conoscenze richieste.

Il Presidente ASPI, o suo delegato, assistito da almeno un insegnante delle classi degli studenti/candidati, darà inizio alla prova scritta secondo le seguenti modalità:

- gli studenti dovranno trovarsi in un'unica aula;
- il plico contenente i questionari dovrà essere aperto davanti agli allievi prima dell'inizio della prova;
- il tempo a disposizione sarà di 1 ora max al termine del quale si dovrà completare l'apposito verbale, sottoscritto da ASPI, dagli insegnanti presenti alla prova.

Tutti i questionari dovranno essere restituiti alla Segreteria ASPI per la correzione e la valutazione.

Art. 6 - GIURIA

La Giuria ha la competenza di valutare le prove orali, pratiche e finali, degli studenti.

Essa è formata da:

- Presidente ASPI
- Responsabile rapporto istituti alberghieri ASPI
- Professori di sala designati dall'Istituto
- Sommelier professionisti designati dal Presidente ASPI

Il giudizio della Giuria è inappellabile.



Art. 7 - CORREZIONE E VALUTAZIONE PROVA SCRITTA

La correzione e la valutazione della prova scritta, come indicato nell'art. 7 del Regolamento, è a cura della Segreteria di ASPI, che indicherà i nomi degli studenti che nel proprio Istituto avranno ottenuto il punteggio più alto. La Commissione di Valutazione del Concorso, in base ai risultati delle prove di selezione che si terranno nei singoli Istituti, comunicherà agli stessi i nomi degli allievi "titolari" per la semifinale nonché i nomi delle "riserve", Questi ultimi potranno partecipare alle prove di selezione se il titolare non potrà essere presente.

La Commissione di Valutazione del Concorso, in base ai risultati delle prove di selezione che si terranno nei singoli Istituti, comunicherà agli stessi i nomi degli allievi "titolari" per la semifinale nonché i nomi delle "riserve", Questi ultimi potranno partecipare alle prove di selezione se il titolare non potrà essere presente.

Art. 8 - DIVISA

I candidati dovranno presentarsi alle prove pratiche con la tenuta di servizio dell'Istituto che rappresentano (se ciò è contemplato), muniti degli attrezzi personali di lavoro (cavatappi, ecc.).

Art. 9 - PROVA FINALE

Saranno ammessi alla finale gli allievi in numero deciso dalla Giuria in base al numero dei semifinalisti che avranno ottenuto il punteggio migliore durante le prove preselettive di ciascun Istituto.

La prova finale si svolgerà il 15 maggio presso la Villa Reale di Monza (MB), secondo il seguente programma:

Prima fase

- Presentazione dei candidati e della Giuria entro le ore 9.00.
- Test scritto.
- Sorteggio dell'ordine di uscita degli allievi/concorrenti. Gli stessi saranno tenuti in una sala separata e non comunicante con il pubblico.

Seconda fase - Prove pratiche pubbliche

- scelta del bicchiere più adatto per le tipologie di vino indicate dalla giuria e attrezzatura del sommelier



- degustazione scritta analitica descrittiva “cieca” di un vino italiano, scelti tra quelli più diffusi, secondo il metodo e la terminologia ASPI
- degustazione orale commentata di un vino
- stappatura e miscita di un vino spumante
- decantazione e miscita di un vino rosso
- prova orale di comunicazione (menu + abbinamento)

Art. 10 - CLASSIFICA FINALE

La classifica finale si otterrà addizionando i punti delle prove previste dall'art. 9.

Detto punteggio non verrà reso pubblico. Ciascun candidato avrà la possibilità di prendere visione del proprio elaborato e delle correzioni apportate.

I risultati saranno solennemente proclamati al termine delle prove finali, dopo delibera della Giuria, nel corso del ricevimento per la consegna dei premi.

Art. 11 – PREMI

Ai primi tre finalisti, verrà rilasciata una targa e/o attestato di partecipazione.

Il vincitore del primo premio del Concorso verrà inserito nell'Albo d'Oro e nel Club dei Migliori Sommelier di ASPI.

A tutti i finalisti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Art. 12 - FREQUENZA DEL CONCORSO

Il Concorso per il titolo "Miglior Sommelier Junior®", può essere annuale.

