



IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

PROFIL INSTITUTIONNEL

Union internationale des maîtres chefs arabes

Formation · Qualification · Jugement · Partenariats

Union fondée le 16 février 2018



www.iuoamc.uk

Édition du 24 octobre 2026

Guide de la brochure

Présentation de l'Union	3
Message du fondateur	4
Entités britanniques	5
Présence internationale	6
Services et entités	7
Formation et enseignement	8
Cursus du diplôme	9
Fiches des programmes	10
Parcours professionnels et de recherche	11
Apprendre dans les applications	12
Étudier le jugement culinaire	13
Accréditation et nominations	14
Comparaison des parcours	15
Critères de compétence	16
Droits des apprenants	17
Comprendre les documents	18
Exemple pratique publié	19
Bureau et activités en Algérie	20
Membres et adhésion	21
Annuaire des juges 1	22
Annuaire des juges 2	23
Partenariats par secteur	24
Accords et suivi	25
Sites et vérification	26
Contact	27
Adhésion et inscription	28
Exemple de partenariat	29
La portée de chaque document	30
Votre prochaine étape	31
Services aux professionnels	32
Services aux organismes	33
Les bénéfices de l'adhésion	34
Demander votre adhésion	35
Apprendre par la compétence	36
De la preuve au jugement	37
Exemple d'évaluation documentée	38
Traçabilité et décisions distinctes	39
Cadre juridique et droits professionnels	40
Registre des sociétés britanniques	41
Formation et protection des données	42
Intégrité, vie privée et différends	43

Présentation de l'Union

L'Union internationale des maîtres chefs arabes réunit l'enseignement, la formation professionnelle et pratique, la qualification, l'évaluation sensorielle et le jugement culinaire au sein d'un réseau professionnel indépendant.

Notre vocation

Transformer les savoirs en capacités concrètes et relier la progression professionnelle à des compétences évaluables et à des réalisations documentées.

Nos publics

Chefs, étudiants et professionnels ; écoles et centres de formation ; entreprises alimentaires, usines, restaurants, hôtels et hôpitaux ; organisateurs d'événements professionnels et de concours culinaires.

Notre démarche

Des objectifs clairs, des contenus structurés, une pratique adaptée et une évaluation selon des critères annoncés. Chaque prestation possède un périmètre défini ; chaque document précise son émetteur et son objet.

Ahmad Issam Maadarani

Fondateur et président général

Message du fondateur

Nous avons fondé l'Union pour relier les connaissances à la pratique et donner aux compétences et aux réalisations leur juste place dans les arts culinaires et l'hospitalité.

La valeur de l'adhésion se construit par la participation et l'engagement. Un certificat prend son sens lorsqu'il repose sur un apprentissage, une évaluation et des réalisations documentées. Nous travaillons donc à développer les programmes, à préciser les exigences de chaque parcours et à renforcer une évaluation équitable et vérifiable.

Nous invitons les professionnels et les établissements à bâtir une coopération aux objectifs et responsabilités clairs, au service du développement du métier et du respect des droits de ses acteurs. Notre vision est celle d'un progrès continu, visible dans les connaissances, les pratiques et la qualité du service.

Ahmad Issam Maadarani

Fondateur et Président général

Entités britanniques



INTERNATIONAL UNION OF ARAB MASTER CHEFS LTD

Union et coordination institutionnelle

N° de société 16649793

UKRLP / UKPRN 10099301 | ICO ZB971358

INTERNATIONAL CULINARY & GASTRONOMY ARBITRATION LTD

Évaluation sensorielle et jugement culinaire

N° de société 16846998

UKRLP / UKPRN 10101250 | ICO ZC146889

UK IPO | ICGA | UK00004350642

WSACA LTD

Cadre professionnel du jugement culinaire

N° de société 16896300

ICO ZC207157

WSACT LTD

Titres professionnels du domaine culinaire

N° de société 16997564

WCIP LTD

Protection de la propriété intellectuelle | Écosse

N° de société SC882611

UKPRN : référence du prestataire dans UKRLP. ICO : enregistrement relatif à la protection des données. UK IPO : marque britannique ICGA.

Présence internationale



États-Unis d'Amérique

International Union of Arab Master Chefs LLC

Wyoming | N° d'enregistrement 2025-001773195

INTERNATIONAL CULINARY & GASTRONOMY ARBITRATION CENTER LLC

Delaware | Arbitrage, médiation et règlement alternatif des différends (ADR), avec formation et certification dans les secteurs culinaire et hôtelier, selon le formulaire SS-4.



Canada

IUOAMC CANADA INC.

Entité canadienne du réseau professionnel



Algérie

Union internationale des maîtres chefs arabes Algérie, société à responsabilité limitée. Un bureau pour l'accueil des professionnels, les rencontres et les activités en présentiel selon les modalités annoncées.



Arabie saoudite

Développement d'une succursale de la société britannique sous l'enregistrement d'investissement n° 24926279086. Son exploitation dépend de l'immatriculation commerciale et des autorisations requises.



Services et entités

Repères selon les rôles décrits dans cette brochure. Chaque offre nomme l'entité contractante et l'émetteur du document.

IUOAMC UK | Union et coordination

Adhésion, coordination institutionnelle et coopération ; formation selon le prestataire nommé dans le dossier du programme.

ICGA UK | Jugement culinaire

Analyse sensorielle, études du jugement et critères d'évaluation des plats et concours. UKPRN 10101250.

WSACA LTD / WSACT LTD

WSACA : cadre du jugement culinaire. WSACT : titres professionnels. Chaque parcours possède son périmètre documenté.

WCIP LTD | Propriété intellectuelle

Documentation et protection des productions intellectuelles dans le périmètre convenu.

Entité du Delaware | Différends

Arbitrage, médiation et modes alternatifs de règlement des différends en cuisine et hôtellerie, selon l'activité décrite dans le SS-4.

Canada, Algérie et Arabie saoudite

Présence institutionnelle au Canada ; accueil, rencontres et activités annoncées en Algérie. L'exploitation de la branche saoudienne dépend du registre et des autorisations à compléter.

Les services institutionnels couvrent aussi les cursus et outils d'évaluation, les demandes d'accréditation professionnelle, la qualité en restauration et hôtellerie et les concours. Périmètre et responsabilités sont écrits. Jugement des concours et règlement des différends sont distincts.

Formation et enseignement

Apprendre, pratiquer et se qualifier

Acquérir les bases, relier les connaissances à la pratique et développer les compétences par des exercices et ateliers. L'évaluation suit les exigences du programme ; le document approprié dépend de l'achèvement ou de la réussite.

Enseignant actuel : Ahmad Issam Maadarani

Fondateur et président général, il est actuellement le seul enseignant des programmes éducatifs. Cette mention précise son rôle pédagogique. L'adhésion ou l'accréditation comme juge ne confère pas à une autre personne un rôle d'enseignant.

Apprentissage à distance

La plateforme soutient les contenus, la progression et l'évaluation selon le programme. Les horaires, besoins de connexion, travaux et consignes de remise sont précisés avant l'inscription. Les modalités varient selon le programme.

Présentiel et pratique

Le lieu et les équipements sont précisés pour chaque activité annoncée. Les compétences culinaires exigent de la pratique. Le goût, l'arôme et la texture demandent une dégustation réelle ; photos et vidéos ne suffisent pas pour les juger.

Cursus du diplôme

Un cursus associant sciences fondamentales, pratique culinaire et gestion. Cette carte réunit les contenus existants et les ajouts approuvés pour développement ; chaque matière est annoncée après achèvement et publication.

Fondements professionnels et sécurité

Tenue, discipline, hiérarchie et responsabilités en cuisine ; sécurité alimentaire et au travail, allergènes, contamination et stockage.

Techniques, produits et recettes pédagogiques

Sécurité du couteau, découpes, cuissons, fonds et sauces ; légumes, viandes, poissons, céréales, herbes et épices. Recettes illustrées, dont dix plats internationaux supplémentaires et des omelettes, expliquant techniques et erreurs. Origines et histoire sont documentées lorsque des sources existent.

Production, dégustation et gestion

Boulangerie, pâtisserie et desserts ; analyse sensorielle et équilibre ; achats, stocks, planification, encadrement et qualité.

Anglais professionnel et mathématiques

Matières fondamentales : terminologie et communication ; quantités, proportions, conversions, rendement et pertes.

Comptabilité et conception des menus

Matières fondamentales : coût des recettes, tarification, rentabilité, stocks, construction des menus et applications sur Excel.

Biologie, nutrition et psychologie culinaire

Matières fondamentales : microbiologie et conservation ; composition, équilibre alimentaire et besoins particuliers ; perception sensorielle, attentes, couleur, présentation et comportement professionnel.

Chaque matière possède objectifs, leçons, pratique, évaluations, note et conditions de réussite entrant dans le résultat final. Le plan publié précise pondérations, heures et règles de fin de cursus. La durée est réexaminée lors de l'adoption des extensions.

Fiches des programmes

ICGA — Jugement et évaluation sensorielle

Public et admission : professionnels culinaires et de l'hospitalité ; examen du parcours à l'entrée.

Durée : 8 mois, quatre étapes de deux mois.

Contenu : fondements du jugement, analyse sensorielle, calibration, critères et projet intégré.

Modalités et évaluation : séances théoriques, exercices pratiques, simulations de jury, travaux et projet final évalué.

Document : acquis selon les conditions d'inscription ; accréditation et mission restent distinctes.

Diplôme en arts culinaires et gestion de cuisine

Durée publiée : 18 mois ; plan affiché de 23 chapitres et 92 leçons.

Inscription : compte individuel et code, avec examen des données et de l'accord financier.

Parcours : des compétences d'entrée en cuisine aux compétences de direction et de gestion.

Études et évaluation : leçons successives, évaluations pour débloquer la suite, pratique et projet examiné par l'enseignant.

Document : diplôme professionnel après réalisation des exigences ; consulter les conditions officielles.

Consultez la page du programme pour le plan, les horaires, l'admission, l'évaluation et le document en vigueur. Fiches établies à la date de mise à jour du présent guide.



ICGA



Culinary Diploma

Parcours professionnels et de recherche

Des parcours privés de développement professionnel et de recherche appliquée en arts culinaires, hôtellerie, dégustation et jugement.

Bachelor professionnel

Construire un socle cohérent de savoirs et de compétences professionnelles. Relier apprentissage et pratique par des travaux appliqués et un portfolio retraçant la progression.

Master professionnel et de recherche

Approfondir une spécialité, analyser une problématique professionnelle et élaborer un projet ou une étude fondés sur des preuves et des critères d'évaluation.

Doctorat professionnel et de recherche

Développer une pratique professionnelle avancée et une recherche appliquée : formuler une problématique, documenter la méthode et les preuves, discuter les résultats, leurs limites et leur contribution professionnelle.

Ces intitulés désignent des parcours professionnels et de recherche privés du réseau, et non des diplômes universitaires reconnus. Admission, durée, encadrement, évaluation, émetteur et nature du document sont précisés dans le dossier de chaque programme avant l'inscription.

Apprendre dans les applications

Nous construisons un parcours reliant leçons, pratique, évaluation et preuves de réalisation. Ahmad Issam Maadarani est actuellement le seul enseignant.

Dans le parcours du diplôme publié

Compte individuel, code d'inscription et dossier ; progression séquentielle exigeant la réussite de l'évaluation pour ouvrir la suite ; pratique et projet examiné par l'enseignant.

Développement pédagogique et suivi

Le plan comprend une évaluation diagnostique, des objectifs, exemples et exercices par matière, un historique consultable des questions et réponses, et le suivi du temps d'étude et de la progression.

Tableau enseignant et relevés de notes

Nous développons une vue des travaux, notes des leçons, tests et projets. Objectifs : relevé détaillé par matière, certificat après satisfaction de ses exigences, puis diplôme après l'ensemble du parcours.

Apprentissage dans le programme ICGA

Critères et pondérations, description sensorielle et calibration, justification des notes et preuves, désaccords et conflits d'intérêts, avec exercices et projet. Étapes et durée : page 13.

Connaissances, pratique et accréditation

Compréhension et performance sont évaluées selon la matière. L'IA soutient explication et révision. Goût, arôme et texture exigent une dégustation réelle. Fin d'études, accréditation du juge et nomination restent distinctes.

Les fonctions en développement constituent un plan en cours, sans affirmer que toutes les matières et fonctions sont publiées. Pour un service : envoyer profil, pays, demande et pièces utiles. Vérifier prestataire, périmètre, durée, frais et document avant engagement. Contact : page 27.

Étudier le jugement culinaire

Connaissances, pratique et évaluation

Qu'est-ce que le jugement culinaire ?

Il évalue une prestation ou un produit selon des critères et pondérations annoncés, consigne les observations et les preuves et justifie les notes. Il exige impartialité, calibration, respect du règlement et gestion des conflits d'intérêts.

Études : 8 mois, quatre étapes

Le programme ICGA publié dure huit mois : quatre étapes consécutives de deux mois, dans un plan de 96 séances. Le calendrier, les exigences de présence et les travaux sont précisés avant inscription.

Que couvre la formation ?

1. Fondements et éthique du jugement professionnel. 2. Analyse sensorielle et calibration. 3. Application des critères et gestion de séance. 4. Pratique intégrée et projet final.

Le document de réussite

Il atteste les apprentissages et évaluations réalisés selon les exigences du programme. La présence seule ne prouve pas la réussite. Les exercices, travaux, projet et justifications des décisions sont examinés selon les critères annoncés.

La réussite du programme est un acquis pédagogique. Elle ne confère pas automatiquement une accréditation de juge ou une mission dans un concours.

Accréditation et nominations

Des études à la pratique professionnelle

Accréditation : une décision distincte

Elle nécessite un examen séparé des qualifications, compétences, preuves pratiques et exigences de la catégorie. La décision précise l'émetteur, la catégorie, le périmètre, la validité et le renouvellement. Consultez le règlement et le document en vigueur.

La pratique après les études

La compétence progresse par la calibration, les simulations, la participation pratique et la révision des décisions. L'expérience et l'éventuelle période après études dépendent de la catégorie et de son règlement ; aucune durée unique ne s'applique par défaut.

Désignation : une mission délimitée

La sélection pour un jury est une procédure distincte. La mission précise le concours, la catégorie, le rôle, les responsabilités et les dates de début et de fin. Une accréditation valide ne vaut pas désignation permanente à tous les événements.

Quelle durée retenir ?

Études : huit mois. Pratique : exigences de la catégorie. Validité de l'accréditation : décision ou carte. Mission : durée de l'événement ou de la désignation écrite.

Ce parcours concerne les concours et l'évaluation sensorielle. L'arbitrage des différends et la médiation relèvent de prestations et d'accords distincts.

Comparaison des parcours

Parcours	Exigences	Document	Durée et périmètre
Adhésion	Examen de la demande et de la catégorie adaptée.	Document ou carte d'adhésion.	Selon le document ; conditions propres à chaque activité.
Études	Admission, apprentissage, travaux et évaluations annoncées.	Document précisant la réalisation ou la réussite.	ICGA : 8 mois ; pas de qualité automatique de juge.
Accréditation	Compétences, expérience, preuves et exigences de la catégorie.	Décision ou carte d'accréditation distincte.	Périmètre, validité et renouvellement selon la décision.
Mission de jury	Sélection adaptée, expertise et examen des conflits d'intérêts.	Désignation pour une mission précise.	Événement, rôle et dates définis.

Consultez les conditions et le document avant inscription ou usage d'une qualité. Les frais et les prestations sont précisés pour chaque parcours.

Critères de compétence

Connaissances et compréhension

Expliquer les termes, les critères, les raisons des procédures et les limites du jugement.

Application pratique

Réaliser la tâche avec sécurité et précision, avec des preuves adaptées à la compétence.

Observation et calibration

Décrire les caractéristiques avec précision et examiner cohérence et écarts d'évaluation.

Décision motivée

Relier observation, preuve, critère et pondération, puis expliquer clairement la note.

Intégrité et conduite professionnelle

Impartialité, confidentialité, respect des participants et déclaration des conflits d'intérêts.

Projet et dossier de réalisations

Présenter des travaux vérifiables, discuter résultats et limites et proposer des améliorations.

Pondérations et critères de réussite sont annoncés avant évaluation. La présence ou le choix automatique de réponses ne remplacent pas les preuves pratiques. Une moyenne ne compense pas l'échec d'une exigence essentielle annoncée.

Droits des apprenants

Des conditions claires et une révision équitable

- Avant engagement : contenu, durée, frais, admission, évaluation et document final.
- Connaître les critères de correction et recevoir résultats et retours sur les acquis et les points à améliorer.
- Consulter les modalités, délais et frais éventuels de révision ou de réévaluation prévus par le programme.

L'adhésion confère-t-elle l'accréditation de juge ?

Non. Chaque qualité a ses exigences et son document distincts.

La réussite garantit-elle une accréditation ?

Non. Une décision séparée et les exigences de la catégorie restent nécessaires.

L'accréditation garantit-elle une place en concours ?

La mission dépend d'une décision distincte, de l'expertise et des besoins du jury.

Comment vérifier la qualité et la validité ?

Comparez numéro et données avec le registre, puis consultez le périmètre et la validité.

Comprendre les documents

Une carte archivée et deux mises en page illustratives expliquent le rôle de chaque document.

1. Une carte d'accréditation réelle



Vérifiez identité, numéro, émetteur, dates et code de vérification. Cette image archivée illustre les champs ; consultez le registre pour le statut actuel.

2. Certificat d'études — illustration

Apprenant • Programme • Émetteur
Période • Conditions de réalisation / réussite
Numéro • Date de délivrance • Vérification

ILLUSTRATION — NON DÉLIVRÉE

3. Relevé de notes — illustration

Matière / Leçon
Travail • Pratique • Examen
Poids • Résultat • Décision de réussite

ILLUSTRATION — NON DÉLIVRÉE

Le certificat documente un acquis ; le relevé précise la performance ; la carte atteste une qualité professionnelle dans son périmètre. Les deux illustrations ne comportent ni noms d'étudiants ni résultats

Exemple pratique publié

Issu du travail méthodologique d’Ahmad Issam Maadarani

Référence

Le jugement culinaire fondé sur les preuves : cadre de Maadarani pour la chaîne de preuve et la révision de la décision — article 8292 du site de l’Union.

Cas de formation

Un dessert acide associe base croustillante et crème. Une acidité marquée peut servir l’équilibre ; la préférence du juge pour davantage de sucre ne justifie pas une pénalité.

De l’observation au critère

Une base molle relève de l’exécution ; la difficulté à prendre une bouchée, de la présentation fonctionnelle. Chaque effet est expliqué avant attribution de la note.

Révision des divergences

Si les descriptions de texture diffèrent, examiner les portions et les moments de dégustation avant d’expliquer l’écart ou de modifier la décision.

Exemple hypothétique publié à des fins pédagogiques, et non résultat d’un concours ou projet achevé d’un étudiant. Il illustre la traçabilité sans démontrer une supériorité expérimentale.



IUOAMC | Article 8292

Bureau et activités en Algérie



Façade du bureau et services professionnels annoncés

- Accréditation professionnelle institutionnelle du réseau
- Adhésion professionnelle internationale
- Programmes éducatifs et professionnels
- Évaluation et développement des formations
- Conseil et études spécialisées
- Recherche, innovation et amélioration des performances
- Évaluation professionnelle et sensorielle
- Événements et concours professionnels
- Conception et solutions numériques

Téléphone du bureau en Algérie
+213 540 23 77 96

Membres et adhésion

Rencontres et remises de certificats d'adhésion au bureau en Algérie. Ces images documentent l'adhésion, sans impliquer enseignement ni accréditation de juge.



Les demandes et pièces sont examinées pour définir la catégorie. Le document précise statut, validité et conditions. La vérification numérique présente les informations disponibles et l'état de l'adhésion.

Juges accrédités | 1

22 juges avec accréditation en cours · Mise à jour du 29 octobre 2026



Ahmad Al Hasassna

ICGA-J-20250062-A

A

2028-05-07



ALFRED SAHYOUN

ICGA-JA-20250075-A

A

2028-09-12



Awad Mohamed Awad

ICGA-JA-20250054-A

A

2028-08-12



Fuad Ardoghan J Asaad

ICGA-JA-20260029-A

A

2028-07-18



Mounira Ahmad AL yaman

ICGA-JA-20250047-A

A

2028-05-04



Nadim Milhem

ICGA-Jb-20250048-A

A

2028-05-07



Rabih Younes

ICGA-Jb-20250050-A

A

2028-06-05



Waad Saleh Felemban

ICGA-JA-20260001-A

A

2028-09-13



Bassem Hammoud

ICGA-JB-20250068-B

B

2028-08-16



.Ahmad .Abu Baker

ICGA-Jd-20260046-D

D

2028-05-07



Abeer Khader Alashi

ICGA-Jd-20260045-D

D

2028-05-05

Scannez le code du juge pour vérifier son accréditation.

Juges accrédités | 2

22 juges avec accréditation en cours · Mise à jour du 29 octobre 2026

	Ahmad Ayoub ICGA-Jd-20260062-D	D 2028-06-12
	Asma Jamal AlDeen ICGA-Jd-20260043-D	D 2028-05-05
	Belaidi Zahia ICGA-Jd-20260068-D	D 2028-05-07
	fatima Akhdar ICGA-Jd-20260064-D	D 2028-05-07
	kifah askari ICGA-Jd-20260060-D	D 2028-05-07
	MAHASSEN ABOUBAKER ABU JREEDA ICGA-JD-20260038-D	D 2028-09-17
	NASSAR, MOHAMMED JAMAL M ICGA-Jd-20260041-D	D 2028-05-05
	Rachaa Mabrouki ICGA-Jd-20260086-D	D 2028-07-16
	Sara Lazreug ICGA-Jd-20260063-D	D 2028-05-07
	Souad Hamdaoui ICGA-Jd-20260067-D	D 2028-05-07
	SOUMAYA FTIRICH ICGA-JD-20260087-D	D 2028-09-10

Scannez le code du juge pour vérifier son accréditation.

Partenariats par secteur

Coopération selon les besoins et capacités. L'offre écrite précise services et livrables ; aucun résultat commercial ni accréditation automatique n'est promis.

Entreprises alimentaires, distributeurs et traiteurs

Nous proposons ateliers produits, recettes et évaluations sensorielles ciblées. Bénéfice : observations sur les usages professionnels, pistes de développement et compétences renforcées en production et service.

Usines et fabricants alimentaires

Nous proposons protocoles de dégustation, comparaisons, observations documentées et formation à l'évaluation. Bénéfice : soutien au développement et à la constance sensorielle. Les essais réglementaires et de laboratoire relèvent des organismes spécialisés.

Restaurants et groupes de restauration

Nous proposons revue des menus, recettes, coûts et pertes, organisation et formation. Bénéfice : procédures claires, compétences renforcées et suivi mesurable de la qualité et de la régularité.

Hôtels et complexes touristiques

Nous proposons formation des équipes, revue des menus et procédures, ateliers de service et événements. Bénéfice : constance de l'expérience client, coordination et priorités d'amélioration.

Écoles, académies et centres de formation

Nous proposons cursus, outils d'évaluation pratique, ateliers communs et accompagnement convenu sur la plateforme. Bénéfice : apprentissage structuré, réalisations documentées et liens avec la pratique professionnelle.

Hôpitaux et établissements de santé

Nous proposons formation à l'hygiène, gestion des allergènes et organisation des repas selon les plans alimentaires validés par l'équipe clinique. Bénéfice : régularité, qualité de service et responsabilités claires. Les décisions thérapeutiques et de nutrition clinique restent aux professionnels de santé compétents.

Le partenaire fournit coordinateur, besoins, moyens, échantillons ou données utiles, et conserve ses décisions opérationnelles. Frais et contributions sont convenus par écrit.

Accords et suivi

Le partenariat part d'un objectif défini et d'un plan écrit précisant les tâches de chacun et les modalités de revue des résultats.

Formes de coopération

Accord-cadre, mission de conseil définie, programme de formation, coopération pédagogique, atelier ou événement commun. Le parrainage commercial est documenté séparément de l'évaluation professionnelle.

Ce que nous livrons

Selon le projet : analyse des besoins, plan de travail, contenus ou ateliers, outils d'évaluation, rapport d'observations et recommandations, suivi de mise en œuvre. L'accord nomme l'entité exécutante et les livrables effectifs.

Mesurer les bénéfices

Choisir des indicateurs : progrès des apprenants, documentation, régularité des recettes, rendement et pertes, ou réalisation des améliorations. Fixer état initial, objectif et date de revue. Aucune hausse des ventes ou des bénéfices n'est garantie.

Contenu de l'accord

Objectifs, périmètre, durée et calendrier ; responsabilités et équipements ; livrables et critères d'acceptation ; frais et paiement ; confidentialité ; droits sur contenus et marques ; publication des résultats et images ; modification et résiliation.

Partenariat et accréditation distincts

Le partenariat ne confère automatiquement ni représentation de l'Union, ni accréditation de centre ou de juge, ni droit d'émettre des certificats ou d'utiliser les logos. Chaque pouvoir a son périmètre, ses conditions et son autorisation écrite.

De la demande à la réalisation

Envoyer profil, pays, activité, public et objectif. Nous examinons la faisabilité et proposons périmètre et offre. Après accord, les responsabilités sont fixées, les travaux réalisés, puis les livrables et suites examinés.

Demandes de partenariat : info@iuoamc.uk | Coordonnées complètes en page 27.

Sites et vérification

www.iuoamc.uk

Site principal : Union, actualités, programmes et vérification.



platform-iuoamc.uk

Plateforme des programmes, de la revue et des services institutionnels.



iuoamc.pro

Portail des entités, programmes et documents numériques.



wicp.uk

Site WICP.



Vérifier un certificat

Vérifier une adhésion

Vérifier un juge

Contact

Bureau en Algérie



**Bordj El Bahri 16046, wilaya d'Alger,
Algérie**

Ouvrir le lieu et l'itinéraire

Téléphone du bureau en Algérie

+213 540 23 77 96

Téléphone +961

+961 81 180 814

Téléphone +44

+44 7723 341589

info@iuoamc.uk

iuomca2018@gmail.com

www.iuoamc.uk

platform-iuoamc.uk

iuoamc.pro

wicp.uk

Scannez pour ouvrir le bureau sur Google Maps. Le repère indique le lieu d'arrivée.

maps.app.goo.gl/dPuatgdFcAzSF2eq5

Adhésion et inscription

01 | Définir votre objectif

Précisez votre demande : études, adhésion, accréditation de juge ou partenariat. Chaque parcours comporte ses exigences, documents et décision propres.

02 | Fournir les informations utiles

Indiquez nom, pays de résidence, coordonnées et programme ou service souhaité. Transmettez diplômes ou dossier d'expérience seulement si le parcours les exige, par le canal prévu.

03 | Examiner l'offre avant engagement

Vérifiez le prestataire, les conditions d'admission, la durée, les modalités de formation et d'évaluation, les frais, les conditions de retrait et de remboursement, ainsi que la nature et la portée du document délivré.

04 | Activer votre compte étudiant

Sur la page du diplôme, créez un compte avec une adresse électronique correcte et un code d'inscription disponible. Ajoutez ensuite les informations de paiement et le justificatif dans votre compte. Ces opérations seules ne confirment ni admission ni règlement.

05 | Satisfaire aux exigences

Suivez les leçons, évaluations, travaux pratiques et projet prévus. La fin du parcours est examinée selon ses exigences ; accréditation de juge et nomination à un événement relèvent de procédures distinctes.

Exemple de partenariat

Cas hypothétique | Restaurant ou hôtel

Une structure souhaite harmoniser ses recettes, améliorer l'organisation de la cuisine et documenter les performances de son équipe. Il s'agit d'un exemple de conception, sans contrat existant ni résultats acquis annoncés.

Notre contribution convenue

Analyse des besoins, objectifs mesurables et ateliers pratiques sur les fiches recettes, les coûts et l'organisation du travail, avec modèles de suivi et d'évaluation dans le périmètre convenu.

Contribution du partenaire

Un interlocuteur désigné, du temps pour l'équipe, des locaux et équipements adaptés, les données opérationnelles nécessaires et partageables, et l'examen puis l'approbation des procédures proposées.

Livrables et mesure des progrès

Une annexe écrite précise fiches recettes, modèle de coûts, présence et évaluations, observations et plan d'amélioration. Des indicateurs convenus sont comparés avant et après intervention, sans pourcentage d'amélioration garanti.

Adaptation aux secteurs

Usines et entreprises alimentaires : formation et documentation des procédures. Écoles : objectifs pédagogiques et évaluation pratique. Hôpitaux : organisation de la restauration, hygiène et allergènes selon les plans validés par l'équipe de santé compétente, qui conserve les décisions cliniques et thérapeutiques.

La portée de chaque document

Adhésion

Atteste une affiliation selon une catégorie et des conditions définies. Elle ne confère seule ni qualité d'enseignant ou de juge, ni droit de représentation ou d'émission de certificats au nom de l'Union.

Fin de programme ou diplôme

Atteste les exigences de formation et d'évaluation précisées dans le document et son dossier. Ne confère seul ni accréditation de juge ni autorisation professionnelle publique ; aucune équivalence universitaire reconnue n'est annoncée sans fondement indépendant.

Accréditation de juge

Atteste un statut professionnel selon la catégorie, le périmètre et la validité de la décision et du registre, après satisfaction des exigences. Vérifiez le statut actuel avant de vous y référer.

Nomination à une mission de jugement

Définit événement, mission, pouvoirs et période, en tenant compte de l'éligibilité et des conflits d'intérêts. L'accréditation ne vaut pas nomination automatique à un concours.

Représentation, partenariat et accréditation de centre

Relations distinctes définies par accord ou décision spécifique. Adhésion et partenariat ne valent pas autorisation d'utiliser un nom ou logo ni d'émettre des documents : un périmètre écrit doit être accordé par la partie habilitée.

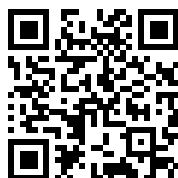
Vérifier le document avant usage

Contrôlez titulaire, émetteur, identifiant, périmètre, dates et statut actuel. En cas de divergence, utilisez les coordonnées de la page 27 avant de vous y fier.

Votre prochaine étape

Choisissez le lien adapté. Le QR formation ouvre la page du diplôme ; le QR partenariat prépare un courriel à vérifier puis à envoyer vous-même.

Diplôme et compte étudiant



Créer un compte ou se connecter. L'activation exige un code valable selon la procédure du programme.

Demande de partenariat



Précisez organisme, secteur, pays, besoins, nombre de participants et calendrier souhaité.

Pour les frais, dates et conditions en vigueur, consultez la page du programme ou demandez une offre écrite. Coordonnées : page 27. Ne transmettez ni données de patients, ni données de carte, ni mots de passe dans la demande de partenariat.

Services aux professionnels

Formation et qualification structurées

Programmes, leçons et pratique développent connaissances et compétences, avec évaluations, projets et retour de l'enseignant selon le parcours.

Domaines : arts culinaires, gestion de cuisine, sécurité alimentaire et analyse sensorielle ; matières essentielles et exigences sont précisées avant inscription.

Compétences et parcours professionnel

Relier un objectif pédagogique à l'expérience existante, choisir un programme ou atelier adapté et constituer un portfolio des travaux pratiques et projets. Les programmes disponibles sont distingués des matières et extensions en développement.

Études du jugement et évaluation

Étudier critères d'évaluation des plats, calibration sensorielle, justification des notes, déontologie du jury et conflits d'intérêts. La fin des études constitue une étape pédagogique ; l'accréditation de juge, sa catégorie et sa validité relèvent d'une procédure distincte.

Documents et vérification professionnels

Le document prévu est délivré après satisfaction des exigences. Adhésion, certificats et accréditations se vérifient selon le registre concerné, permettant au titulaire et au destinataire d'identifier le statut accordé et son périmètre.

Connaissances, publication et participation

Possibilités de soumettre articles, expériences et travaux documentés, ou de participer aux activités annoncées, selon examen et conditions. Chaque activité précise exigences, frais et document éventuellement délivré.

Services aux organismes

Formation et développement des équipes

Objectifs pédagogiques, contenus, ateliers et outils d'évaluation adaptés aux besoins : écoles, académies, restaurants, hôtels, usines, entreprises alimentaires, restauration collective et hôpitaux. L'accord précise effectifs, équipements et livrables.

Cuisine, qualité et maîtrise des coûts

Revue professionnelle et ateliers sur organisation, fiches recettes, conception des menus, calcul des coûts, procédures et sécurité alimentaire. L'offre distingue formation, revue et évaluation, et désigne le responsable des améliorations.

Concours et jurys professionnels

Appui pour catégories, critères, pondérations, grilles de notes, organisation du jury, déclaration des conflits et documentation des décisions. Les juges sont choisis et nommés selon le périmètre et les exigences de l'événement.

Accréditation et coopération

Examen des demandes d'accréditation de centres ou programmes dans le périmètre annoncé du prestataire compétent ; accords d'activités, échanges et projets pédagogiques. Partenariat, représentation et accréditation sont distincts et ne remplacent pas les autorisations locales requises.

Création et règlement des différends

Documentation des œuvres et contenus dans le cadre du service de propriété intellectuelle convenu. Médiation et arbitrage des différends sont orientés vers l'entité compétente selon accord et périmètre, séparément du jugement des concours. À l'hôpital, les décisions cliniques restent à l'équipe de santé qualifiée.

Les bénéfices de l'adhésion

Une identité professionnelle vérifiable

Après acceptation et activation : numéro et statut enregistrés, avec possibilité d'une carte indiquant vérification et validité.

Un profil et une visibilité

Présenter expérience, documents et participations dans un profil professionnel ; demander l'inscription à l'annuaire avec consentement, selon les services disponibles.

Rencontres et participation

Échanger avec une communauté professionnelle et découvrir formations, événements et possibilités de publication, selon les conditions propres à chaque occasion.

Des avantages annoncés

Tarifs particuliers, inscription anticipée ou contenus réservés peuvent être proposés. Vérifiez chaque annonce ; la cotisation ne couvre pas tous les services.

Un statut clairement défini

L'adhésion atteste uniquement l'affiliation. Titres, enseignement, jugement et représentation exigent des décisions distinctes ; emploi, nomination et bénéfice financier ne sont pas garantis.

Avant de choisir

Vérifiez catégorie, validité, conditions et prestations incluses. Guide d'inscription, lien et QR : page 35.

Demander votre adhésion

Commencez sur la page officielle. Choisissez un type et une durée proposés, puis examinez conditions et frais en vigueur avant envoi.

01 | Créer votre compte

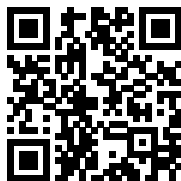
Saisissez nom, courriel et téléphone, puis nationalité, résidence, expérience et objectif. Complétez les champs et pièces demandés par le formulaire.

02 | Choisir et vérifier

Choisissez une formule adaptée. Vérifiez frais, devise, durée et prestations incluses, puis conditions d'adhésion, renouvellement et retrait.

03 | Examen et activation

La demande et les documents sont examinés. Envoi ou paiement ne valent pas acceptation automatique ; l'adhésion prend effet après accord, activation et enregistrement vérifiable.



Inscription officielle

www.iuoamc.uk/fr/auth/register

Conditions d'adhésion

Sources : inscription et conditions publiées ; vérifiées le 25/10/2026. Contact : info@iuoamc.uk

Apprendre par la compétence

Notre cadre méthodologique

Connaissances, pratique, preuves et évaluation constituent un même parcours. Chaque programme précise les outils et exigences effectivement utilisés ; cette présentation ne suppose pas leur activation dans tous les programmes.

1. Comprendre avant de réaliser

L'apprenant explique le terme, l'objectif et la raison d'une procédure, ses situations d'emploi et ses limites.

2. Produire un travail vérifiable

Une tâche pratique répond à un objectif explicite. Des photographies, mesures ou un rapport adaptés documentent la démarche et le résultat.

3. Évaluer et orienter

La performance est comparée aux critères annoncés. Le retour explique les acquis, les améliorations nécessaires et les preuves à renforcer.

4. Vérifier la compétence

Ouvrir une leçon ou assister à une séance ne prouve pas la maîtrise. Le dossier distingue participation, résultats d'évaluation et décision de réussite.

De la preuve au jugement

Observation et preuve

Décrire un élément observable ou mesurable : régularité de texture, température ou uniformité des découpes, au-delà d'une impression globale.

Critère et descripteur

Relier la preuve à un critère défini. Choisir le descripteur correspondant le mieux à la performance observée et justifier ce choix.

Pondération et note

Appliquer le barème et la pondération annoncés avant l'évaluation. La sécurité alimentaire et les conditions éliminatoires relèvent du règlement de l'épreuve.

Étalonnage sensoriel

Le jury examine des échantillons d'entraînement, harmonise les termes et analyse les écarts de notation. L'étalonnage améliore la cohérence tout en préservant l'indépendance du jugement.

Impartialité et réexamen

Déclarer les conflits d'intérêts, conserver preuves et motifs, et traiter les recours selon la procédure et les délais annoncés.

Exemple d'évaluation documentée

Un exemple pédagogique fictif

Tâche : préparer des légumes avec des découpes régulières, une texture recherchée et une présentation ordonnée. Notes et poids ci-dessous sont illustratifs, sans résultat réel ni barème obligatoire.

Les preuves à recueillir

Photos des découpes et du dressage, compte rendu de préparation, observations de texture et de dégustation. Préciser les conditions de mesure lorsque la tâche l'exige.

Calcul sur une échelle de cinq

Texture : $3/5 \times \text{poids } 40 = 24 \text{ points}$.

Régularité des découpes : $4/5 \times \text{poids } 35 = 28$.

Présentation : $5/5 \times \text{poids } 25 = 25 \text{ points}$.

Total illustratif : 77/100.

Justifier le résultat

La texture reçoit moins de points car les observations décrivent une cuisson inégale. Une bonne présentation ne compense pas un échec à une exigence critique de sécurité prévue par le règlement.

Une boucle d'amélioration

Reprendre la tâche en ajustant la taille des découpes et le temps de cuisson, les autres variables étant contrôlées. Comparer les nouvelles preuves au même descripteur. Le total seul ne décide pas de la réussite.

Traçabilité et décisions distinctes

Un dossier d'apprentissage clair

Identifier programme, version du contenu, objectif, tâche, résultat et retour pédagogique. Préciser le calcul et les limites du temps d'activité enregistré techniquement.

Le temps ne suffit pas

Le temps passé sur la plateforme ne constitue pas automatiquement des heures de formation reconnues et ne prouve pas seul la maîtrise. Chaque programme précise ses heures et justificatifs requis.

Trois décisions indépendantes

Le certificat d'études constate un acquis pédagogique. L'accréditation du juge examine compétences et expérience. La nomination définit une épreuve, un rôle et une durée.

Des versions identifiables

Le document opérationnel indique référence, version, date et responsable de révision. Les changements sont tracés ; toute modification de résultats antérieurs suit une procédure définie.

Portée de cette présentation

Mise à jour : 26/10/2026. Ces pages décrivent les principes de travail. Les documents des programmes et décisions en vigueur définissent conditions, pondérations et durées d'accréditation.

Cadre juridique et droits professionnels

Entité et portée du service

Chaque document de service identifie l'entité contractante, son numéro et son rôle. Le registre des sociétés établit l'identité juridique ; il ne prouve pas à lui seul une accréditation pédagogique ou universitaire.

Adhésion, études et accréditation

Chaque parcours possède ses conditions et documents. L'adhésion décrit les droits du membre ; le certificat d'études constate un acquis ; la décision d'accréditation définit qualité, portée et durée.

Représentation et identité visuelle

La représentation officielle et l'usage du logo en publicité ou partenariat reposent sur une autorisation écrite précisant objet, portée et durée. L'adhésion seule ne vaut pas mandat.

Droits sur les contenus et personnes

Respecter droits d'auteur et licences des supports, photos et logos. L'autorisation précise publication, adaptation et réutilisation, dans le respect des personnes représentées et de leurs données.

Conditions applicables

Consulter tarifs, prestations, annulation, remboursement et réclamations dans les conditions en vigueur avant engagement. Cette présentation ne crée pas à elle seule de contrat, mandat ou accréditation.

Registre des sociétés britanniques



INTERNATIONAL UNION OF ARAB MASTER CHEFS LTD

16649793

United Kingdom | Active | 26/10/2026

<https://find-and-update.company-information.service.gov.uk/company/16649793>



INTERNATIONAL CULINARY & GASTRONOMY ARBITRATION LTD

16846998

United Kingdom | Active | 26/10/2026

<https://find-and-update.company-information.service.gov.uk/company/16846998>



WORLD SUPREME AUTHORITY FOR CULINARY ARBITRATION LTD

16896300

United Kingdom | Active | 26/10/2026

<https://find-and-update.company-information.service.gov.uk/company/16896300>



WORLD SUPREME AUTHORITY FOR CULINARY TITLES LTD

16997564

United Kingdom | Active | 26/10/2026

<https://find-and-update.company-information.service.gov.uk/company/16997564>



WORLD CENTRE FOR INTELLECTUAL PROTECTION LTD

SC882611

Scotland, United Kingdom | Active | 26/10/2026

<https://find-and-update.company-information.service.gov.uk/company/SC882611>

Fiches officielles directes ; situation susceptible d'évoluer.

Formation et protection des données

**INTERNATIONAL UNION OF ARAB MASTER CHEFS LTD****UKPRN 10099301**

Official search: enter UKPRN

<https://www.ukrlp.co.uk/>**INTERNATIONAL CULINARY & GASTRONOMY ARBITRATION LTD****UKPRN 10101250**

Official search: enter UKPRN

<https://www.ukrlp.co.uk/>**INTERNATIONAL UNION OF ARAB MASTER CHEFS LTD****ICO ZB971358**

Expires: 2027-08-27

<https://ico.org.uk/ESDWebPages/Entry/ZB971358>**INTERNATIONAL CULINARY & GASTRONOMY ARBITRATION LTD****ICO ZC146889**

Expires: 2027-05-12

<https://ico.org.uk/ESDWebPages/Entry/ZC146889>**WORLD SUPREME AUTHORITY FOR CULINARY ARBITRATION LTD****ICO ZC207157**

Expires: 2027-07-24

<https://ico.org.uk/ESDWebPages/Entry/ZC207157>

UKRLP identifie les prestataires ; ICO recense les redevables de protection des données.

Intégrité, vie privée et différends

Une évaluation impartiale et motivée

Préciser les critères, déclarer les conflits d'intérêts et conserver preuves et motifs appropriés. Rectification, suspension ou retrait suivent les conditions et décisions compétentes.

Réclamations et recours

Indiquer la voie de réclamation ou de réexamen, les justificatifs et délais annoncés. Distinguer rectification de données, contestation d'évaluation et litige contractuel.

Données et publication

L'avis de confidentialité précise responsable, finalités, base légale, partage, conservation, droits et contact. Examiner la publication des données et photos des membres et juges selon sa finalité et sa base légale.

Deux fonctions distinctes

Le jugement de concours et l'évaluation sensorielle diffèrent de l'arbitrage des différends. Une carte de juge de concours ne donne pas automatiquement compétence pour trancher un litige contractuel.

Une convention distincte

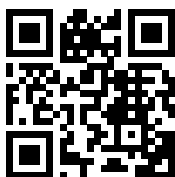
Le document concerné précise parties, portée, droit, siège, règles, langue, frais et nominations selon le cas. La médiation favorise un accord ; l'arbitrage relève de sa convention et du droit applicable. Cette brochure n'impose aucune clause d'arbitrage au lecteur.



IUOAMC

International Union Of
Arab Master Chefs

Savoirs appliqués. Compétences évaluées.



www.iuoamc.uk

platform-iuoamc.uk

iuoamc.pro

wicp.uk

info@iuoamc.uk

+213 540 23 77 96

+961 81 180 814

+44 7723 341589