الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Évaluation culinaire — documenter une décision vérifiable

Official article information

Article author
أحمد عصام المعدراني / Ahmed Issam Maadarani

Article number
292

Article code
–

Protection number
–

Scan to verify the article

Reference
—

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

Une fiche de formation de l'IUOAMC pour définir les critères, consigner les observations et justifier la note par des éléments relevés dans l'échantillon.

S'accorder sur les critères avant la dégustation

Partez de la grille du concours et des attentes communiquées aux candidats. Précisez la signification des niveaux avant de déguster et appliquez le même critère à chaque échantillon. Consignez les écarts de temps de service ou de taille de portion pour pouvoir en examiner l'effet lors de la révision.

Noter l'observation avant la note

Décrivez ce que vous avez perçu et reliez-le au critère. « L'enveloppe était molle à la découpe » est une observation précise, tandis que « le plat était faible » ne précise pas le motif. Relevez l'innovation lorsqu'elle figure dans les critères publiés et reliez-la à un effet identifiable dans le plat.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Fiche de décision

Élément	À consigner
Critère	défini dans la grille du concours
Élément observé	observation directe et code de l’échantillon
Décision	note et justification en une phrase

Exercice de calibration

Servez deux échantillons codés à trois personnes en formation. Chacune consigne ses observations et attribue sa note indépendamment. Examinez les observations qui expliquent le plus grand écart, puis recommencez avec un critère formulé plus clairement. En évaluation officielle, utilisez la grille approuvée du concours.

Un exemple d’observation vérifiable

Échantillon 314, critère de texture. Le juge note que l’enveloppe a gardé sa forme au transfert, mais qu’elle a plié à la découpe. Il attribue 2 sur 4, car le niveau supérieur exige une enveloppe ferme à la découpe. Le code et la note sont donnés à titre d’exemple. Utilisez les descripteurs retenus pour l’exercice.

Interpréter les écarts de notation

Si trois personnes attribuent 2, 3 et 4 au même critère, l’étendue est de deux points. Relisez d’abord leurs observations. Ont-elles observé le même comportement et l’ont-elles interprété différemment, ou ont-elles goûté des parties différentes ? Précisez le critère de découpe ou uniformisez la portion dégustée. Répétez l’exercice et conservez séparément les notes initiales et les nouvelles notes.

Pour aller plus loin — University of Szeged — Sensory Evaluation in Food.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel