الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Régularité des plats en service : référence IUOAMC sur la conformité du premier coup et les écarts

IUOAMC-SQRF · Version 1.0

Official article information

Article author **Ahmad Issam Maadarani**	Article number **8493/2026**
Article code **IUOAMC-ART-2026-8493**	Protection number **IUOAMC-IP-2026-8493**

Scan to verify the article

Reference

IUOAMC-SQRF 1.0. Original IUOAMC operational workflow, tables and hypothetical teaching examples. Supporting sources and their scope are listed in the article.

Open online reference

La meilleure assiette ne représente pas tout le service

Une station peut réussir un essai au calme puis rencontrer des écarts lorsque la charge ou l’équipe change. IUOAMC–SQRF 1.0 relie, dans une démarche originale, spécification, observation en service, conformité et correction. L’enjeu est de connaître les conditions documentées permettant de maintenir le résultat.

Définir la conformité avant de produire

Relier la spécification à une version de recette : masse de portion, aspect de référence,

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

texture attendue, disposition et conditions pertinentes. Préciser les mesures instrumentales, les descriptions sensorielles et le responsable de décision. Une tolérance numérique ne se reprend pas simplement parce qu'une autre cuisine l'utilise.

Dimension	Contrôle	Limite
Quantité	Masse nette, unité et tare	La masse ne prouve pas la flaveur
Exécution	Attribut technique défini	L'aspect ne prouve pas la texture
Service	Délai, point de mesure et charge	Un délai court ne démontre pas la sécurité
Sécurité	Maîtrise et mesures adaptées au danger	La dégustation ne prouve pas la sécurité microbiologique

Séparer variation de mesure et variation du plat

Le manuel de mesure NIST explique que les conditions et manipulations variables au fil du temps peuvent contribuer aux écarts. En cuisine, vérifier unité, balance, tare et stade de pesée avant d'attribuer chaque différence au cuisinier. Cette application pédagogique ne constitue ni une étude complète d'étalonnage ni une preuve statistique de stabilité.

Observer selon un plan annoncé

Prévoir des observations au début, au pic et lors des transmissions, selon l'activité. Consigner ce qui n'a pas été contrôlé ; les assiettes choisies ne sont pas toute la production. Des cas volontairement difficiles constituent un échantillon de défi, pas nécessairement représentatif. Garder les mêmes critères ou séparer les résultats par version.

Exemple : ne pas effacer la retouche

Exemple fictif : 30 portions sont commencées et toutes contrôlées une première fois. Vingt-six sont conformes immédiatement, trois après retouche et une est écartée.

Indicateur	Calcul	Interprétation
Conformité du premier coup	26 / 30 × 100 = 86,7 %	Avant retouche
Conformes après correction	26 + 3 = 29	Le total final n'efface pas l'écart initial
Retouche	3 / 30 × 100 = 10,0 %	Charge de travail supplémentaire

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Indicateur	Calcul	Interprétation
Rejet	1 / 30 × 100 = 3,3 %	Reste dans le nombre de portions commencées

Présenter 29/30, soit 96,7 %, comme conformité du premier coup masque la correction. Ne pas compter deux fois une portion retouchée au dénominateur. Ces comptages pédagogiques ne fixent aucun objectif universel et ne démontrent pas la capabilité du procédé.

Un relevé d’écart vérifiable

Champ	Trace proposée
Spécification	Code, version et critère d’acceptation
Contexte	Heure, charge, station et équipement
Résultat	Premier contrôle, retouche et décision finale
Explication	Cause supposée distincte de la cause établie
Vérification	Correction précise, responsable et nouveau contrôle

Si la texture se dégrade au pic de service, examiner attente, charge et séquence avant de modifier toute la recette. Lorsque possible, changer un facteur défini et le noter. Si plusieurs changent ensemble, le progrès ne peut pas être attribué automatiquement à un seul.

Des décisions au-delà de la moyenne

Un doute de sécurité suspend dégustation et service selon la procédure et entraîne une transmission au responsable compétent. Un écart de qualité reçoit une décision définie : conforme, corrigeable avant service ou rejeté. Une moyenne satisfaisante ne compense pas un échec critique. Un rappel à l’équipe ne clôt pas l’action sans vérification ultérieure.

Relier correction, rendement et coût

Conserver le résultat initial après correction. Relier retouche, temps, matières et rendement réel. Utiliser la référence sur la recette standardisée pour expliquer le coût des rejets et celle sur l’évaluation sensorielle pour préciser les descriptions. La traçabilité renforce la maîtrise ; retirer les cas difficiles améliore seulement l’indicateur affiché.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Sources d’appui et portée

Sources consultées le 2 novembre 2026. Les démarches, tableaux et exemples sont des créations éditoriales IUOAMC ; les exemples sont fictifs et ne rapportent pas des résultats expérimentaux.

- NIST/SEMATECH — Variability in measurement processes
- IUOAMC — Standard recipe, yield, portions and cost

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel