IUOAMC
الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs
OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Pourquoi deux juges culinaires divergent-ils sur le même plat ?

Official article information

Article author أحمد عصام المعدراني	**Article number** 8511
Article code –	**Protection number** –

Scan to verify the article

Reference
—

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

Comment interpréter un écart de notes en concours culinaire, de la portion dégustée jusqu’au critère et à sa pondération.

Ont-ils dégusté la même partie ?

Un juge note une croûte croustillante, l’autre une texture souple. Dans un exemple fictif, l’un goûte le bord et l’autre la zone en contact avec la sauce. L’examen commence par la portion et les conditions du service avant de considérer les écarts de perception.

Décrire de la même façon peut conduire à des notes différentes

Lorsque les juges s’accordent sur le croustillant, la question porte sur le critère. Était-il recherché et quel poids doit-on lui donner ? En concours, les notes se lisent à la lumière des critères publiés par l’organisateur.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Lire l’écart

L’examen remonte de l’échantillon au vocabulaire de description, puis à la pondération. Si la cause de l’écart reste incertaine, cette incertitude a sa place dans le compte rendu.

Des mots semblables peuvent cacher des sens différents

Un juge dit « puissant » pour parler de l’acidité, un autre pour parler de la persistance. Les commentaires se ressemblent, mais les constats peuvent relever de critères différents. Lire les descriptions avant de comparer les notes fait apparaître cet écart. Quand un terme ambigu revient dans plusieurs comptes rendus, préciser son sens est plus utile que recalculer la moyenne.

Comment garder une trace du désaccord ?

Supposons que l’écart porte uniquement sur la texture. Conserver les commentaires originaux et consigner l’issue de la révision permet de situer le désaccord. Un juge a peut-être considéré la régularité de toutes les portions, alors que l’autre décrit celle qu’il a reçue. Une note agrégée donne un résultat. Le compte rendu en garde l’explication.

S’accorder sur le mot et s’accorder sur l’échelle

Deux juges peuvent qualifier une texture de ferme et la situer à des points différents d’une échelle d’intensité. Avant d’attribuer l’écart au goût, il convient d’examiner la signification des niveaux. Si « modéré » a deux définitions pratiques, l’écart concerne aussi la traduction du constat en note. Des exemples communs peuvent clarifier l’échelle en amont, chaque juge conservant son observation indépendante au moment du service.

L’image de couverture est une illustration générée par IA.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel