

كتاب "من خبراء الطهي إلى الحكام الدوليين: دورة تحكيم فنون الطهي والذوافة" من اعداد الماستر الشيف أحمد المعدراني

نظام تحكيم مؤسسي مرّز بمعايير دولية

البيانات الرسمية للمقال

 امسح للتحقق من المقال	رقم المقال 253	كاتب المقال —
	رقم الحماية —	كود المقال —
المرجع —		

البرنامج التدريبي للتحكيم الدولي في فنون الطهي والذوافة

الإطار المرجعي المعتمد وفق النظام المؤسسي والأكواد الدولية

يتناول هذا الكتاب البرنامج التدريبي الرسمي المعتمد لدورة التحكيم الدولي في فنون الطهي والذوافة، بوصفه أحد الأعمدة الأساسية في المنظومة المؤسسية للتحكيم الطهوي الدولي، والمندرجة ضمن النظام الخاص المعتمد لدى المؤسسة، وفق هيكل أكاديمي وتنفيذي واضح ومُرّز.

ويُعد هذا البرنامج مرجعًا مهنيًا عالميًا، أنشئ وفق رؤية مؤسسية تهدف إلى توحيد مفاهيم التحكيم، وضبط معايير التقييم، وتأهيل محكمين دوليين يعملون ضمن إطار قانوني وأخلاقي موحد.

رحلة مهنية في عالم الطهي والتحكيم الدولي

يأخذ هذا الإصدار القارئ في رحلة معرفية متدرجة داخل عالم الطهي الاحترافي، من منظور تحكيمي مؤسسي، موضِّحًا الدور المحوري للتحكيم الدولي في:

- حماية جودة المنافسات الطهوية

- ضمان العدالة والموضوعية

- دعم الابتكار القائم على المعايير لا الأذواق الشخصية

ويبرز الكتاب كيف يشكّل التحكيم الدولي أداة تنظيمية لا تقل أهمية عن الطهي ذاته، عندما يُمارس ضمن نظام معتمد ومُرمّز يخضع للحوكمة المهنية.

الهدف المؤسسي للبرنامج التدريبي

يهدف هذا البرنامج إلى إعداد محكّمين دوليين معتمدين قادرين على ممارسة مهام التحكيم وفق نظام خاص معتمد، يجمع بين:

- المعرفة النظرية المنهجية

- التطبيق العملي المنظّم

- الالتزام بالأخلاقيات المهنية

- التقيد الصارم بالأكواد المرجعية

وَيُنَفَّذُ البرنامج ضمن الإطار التعليمي المصنّف تحت:

CATEGORY CODE: EDU-ACA •

ORG CODE: IUOAMC-UK-16649793 •

محتوى الكتاب وفق النظام الخاص

تم إعداد محتوى هذا الكتاب بما يتوافق مع نظام التحكيم الدولي الخاص بالمؤسسة، ويشمل وحدات تدريبية مترابطة تخضع للترميز الرسمي، من بينها:

- أسس فنون الطهي العالمية وفق مناهج التقييم المعتمدة.
- فلسفة التحكيم الدولي وفصل الذوق الشخصي عن الحكم المهني.
- تقنيات التحكيم، ونماذج احتساب النقاط، وآليات التوثيق.
- أخلاقيات التحكيم المهني، ضمن:

SECTION CODE: JURY-ETHICS-2025 ◦

- جلسات تدريبية تطبيقية، ودراسات حالة حقيقية من مسابقات دولية.

ويُعتمد هذا المحتوى ضمن المسار التدريبي الرسمي الذي يبدأ بـ:

COURSE CODE (Level 1): ICGA-L1-C1-2025 •

القيمة المهنية والفوائد المعتمدة

يُحقق اجتياز هذا البرنامج فوائد مهنية موثقة، من أبرزها:

- اكتساب صفة محكم يعمل ضمن نظام تحكيم مؤسسي معتمد.
- رفع الكفاءة التحليلية والتقييمية وفق معايير دولية واضحة.

• فهم الاتجاهات الحديثة في فنون الطهي والدّواقة من منظور تحكيمي.

• الاندماج ضمن منظومة تحكيم دولية ذات مرجعية تنظيمية واحدة.

المرجعية العالمية والاعتماد المؤسسي

يُعتمد هذا الكتاب كوثيقة مرجعية رسمية ضمن منظومة التحكيم الدولي لفنون الطهي والدّواقة، ويُستخدم في:

• البرامج التدريبية المعتمدة

• إعداد وتأهيل المحكّمين الدوليين

• التكوين الأكاديمي والمهني

• التوثيق المؤسسي للمناهج والأنظمة

ويمثّل هذا الإصدار جزءًا من النظام الخاص المعتمد، الذي يربط المحتوى العلمي بالأكواد الرسمية، ويؤكد المكانة العالمية للمؤسسة كمرجعية تنظيمية وتحكيمية مستقلة.