السيرة الذاتية للشيف أحمد عصام المعدراني

الإطار المهني والتنظيمي للصفة والمسؤوليات

البيانات الرسمية للمقال

كاتب المقال —	رقم المقال 324	امسح للتحقق من المقال
كود المقال —	رقم الحماية —	
المرجع —		

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

الاسم الكامل: أحمد عصام المعدراني

اللقب المهني: خبير التحكيم الدولي في فنون الطهي والذوّاقة

المنصب: رئيس **الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب**

الصفة التأسيسية: مؤسّس ومطوّر أنظمة التحكيم الدولي لفنون الطهي والذوّاقة

التخصصات:

فنون الطهي – علم الذوّاقة – التحكيم الدولي – سلامة الغذاء – إدارة المطاعم والفنادق – الاستدامة الغذائية

نبذة تعريفية

يُعدّ **أحمد عصام المعدراني** من أبرز الشخصيات المرجعية في مجال فنون الطهي والتحكيم الطهوي الدولي، حيث أسّس مقاربة مهنية جديدة تربط بين **التذوّق العلمي، والتحليل الحسي، وأخلاقيات المهنة، وسلامة الغذاء** ضمن أطر تنظيمية واضحة وقابلة للتحقق.

تميّزت مسيرته بدمج **العلم الحديث، والمنهج التحليلي، والخبرة التطبيقية** في تقييم الأطباق وبناء معايير التحكيم، ما جعله مرجعًا معتمدًا في تطوير أنظمة التحكيم، ووضع أطر تنظيمية تفصل بين **التدريب، والاعتماد، والتحكيم، والتنظيم المؤسسي** على المستويين العربي والدولي.

الخبرات والإنجازات

- ✔ رئيس الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب، وقائد مسار تطوير المنظومة المهنية للطهاة العرب عالميًا.
- ✔ مؤسّس ومطوّر **أنظمة التحكيم الدولي لفنون الطهي والذوّاقة** وفق منهج علمي ومنظّم.
- ✔ خبير تحكيم دولي معتمد، متخصص في تقييم جودة الأطباق وفق معايير التذوّق الاحترافي والتحليل الحسي.
- ✔ واضع أطر ومعايير تحكيم مبتكرة طُبّقت في مسابقات طهوية دولية.
- ✔ محاضر دولي في التحكيم، سلامة الغذاء، وأخلاقيات المهنة في عدة دول.
- ✔ مطوّر مناهج تقييم الطعام بالاعتماد على **التذوّق العلمي والذكاء الاصطناعي**.
- ✔ مستشار متخصص في إدارة المطاعم والفنادق، وتطبيق أنظمة **HACCP** و **ISO 22000**.
- ✔ مساهم في تطوير سياسات الاستدامة الغذائية وتقليل الهدر في المطابخ الاحترافية.

المؤلفات العلمية والكتب

يمتلك الشيف أحمد المعدراني إرثًا علميًا واسعًا يضم **أكثر من 126 كتابًا ومؤلفًا** في مجالات الطهي، التحكيم، وسلامة الغذاء، من أبرزها:

- 📘 **أسس التحكيم الدولي في فنون الطهي** – مرجع تشريعي ومنهجي للتحكيم الطهوي.
- 📘 **علم الذوّاقة: بين النكهة والإحساس** – دراسة علمية في التذوّق والتحليل الحسي.
- 📘 **فن التذوق والحكم على الأطباق** – دليل احترافي لتقييم الطعم والقوام والرائحة.

- □ **سلامة الغذاء: معايير ISO وHACCP** – تطبيقات عملية للسلامة الغذائية.
- □ **إدارة المطاعم والفنادق وفق المعايير العالمية** – دليل إداري تشغيلي.
- □ **المطبخ العربي: بين التراث والحداثة** – توثيق وتطوير الهوية الطهوية العربية.
- □ **فلسفة الغذاء: بين النكهة والإحساس** – مقاربة فلسفية علمية لتجربة الطعام.
- □ **تاريخ الطهي عبر الحضارات** – مرجع تاريخي لتطور فنون الطهي.

التعليم والتأهيل والتأثير التعليمي

منذ عام **2018**، أشرف الشيف أحمد المعدراني على **تدريب وتأهيل أكثر من 136,000 طالب** في فنون الطهي والتحكيم الدولي، حيث:

- □ تلقّى **80% من المتدرّبين تدريبهم مجانًا** ضمن مبادرات تعليمية غير ربحية.
- □ أطلق برامج تدريبية احترافية في الطهي، التحكيم، وسلامة الغذاء.
- □ ساهم في إعداد الطهاة للمشاركة في مسابقات دولية وفق معايير مهنية.
- □ قدّم منحًا تعليمية ودعمًا معرفيًا للطهاة الشباب من مختلف الدول.

الاستدامة والتطوير المؤسسي

- ✔ دمج مفاهيم **الاستدامة البيئية** في الممارسة الطهوية.
- ✔ تطوير استراتيجيات تقليل الهدر الغذائي والبصمة الكربونية.
- ✔ نشر أبحاث في علم النفس الغذائي، التذوّق الحسي، والطهي المستدام.

الرؤية والرسالة

يؤمن الشيف أحمد المعدراني بأن **فنون الطهي علمٌ متكامل ومسؤولية مهنية**، وليست مجرد ممارسة أو لقب. وتتمثل رسالته في:

> إعادة تعريف التحكيم الطهوي بوصفه **علمًا دقيقًا ومنظومة أخلاقية وتنظيمية** تحمي المهنة، وتضمن العدالة، وتُعلي قيمة الكفاءة والمعرفة.

التأثير العالمي

- مرجع دولي في التحكيم الطهوي.
- مساهم رئيسي في تطوير معايير سلامة الغذاء.
- داعم لتحديث مناهج الطهي بالاعتماد على التكنولوجيا والذكاء الاصطناعي.

اقتباس

> **"فن الطهي ليس مجرد طعام يُطهى، بل علم متكامل يؤثر في الحواس والمشاعر والثقافة.**
> **والتحكيم الطهوي مسؤولية علمية وأخلاقية قبل أن يكون لقبًا."**

تقرير فريق عمل مجلة الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs