

تأسيس علم التحكيم الدولي في فنون الطهي والذوافة الإطار العلمي، الدور التأسيسي، والمرجعية المهنية

نحو إرساء منظومة مهنية مكتوبة تضبط التحكيم، تحمي المهنة، وتفصل بين الرأي والقرار

البيانات الرسمية للمقال

 امسح للتحقق من المقال	رقم المقال 398	كاتب المقال —
	رقم الحماية —	كود المقال —
المرجع —		

على مدى عقود طويلة، ظلّ تقييم فنون الطهي والذوافة محكومًا بالخبرة الشخصية والانطباع الذوقي، دون وجود إطار مهني مكتوب يميّز بوضوح بين التذوق الفردي، النقد الإعلامي، والتحكيم المهني المنظم. وقد أدّى هذا الخلط إلى تفاوت كبير في الأحكام، وإلى إضعاف الثقة المؤسسية بنتائج التحكيم، فضلًا عن غياب المساءلة المهنية.

ومع تحوّل الطهي إلى قطاع مهني عالمي، وتزايد حجم المسابقات والفعاليات الدولية، برزت الحاجة الملحة إلى إعادة تعريف التحكيم بوصفه اختصاصًا مهنيًا مستقلًا، يقوم على مرجعية مكتوبة، ومعايير قابلة للتفسير، وقرارات موثقة ذات أثر تنظيمي واضح.

التحكيم الدولي: تعريف مهني معاصر

يُعرّف التحكيم الدولي في فنون الطهي والذوافة بأنه منظومة تقييم مهنية تُمارَس ضمن إطار تنظيمي واضح، تستند إلى معايير مكتوبة ومعتمدة مسبقًا، وتُنتج قرارًا مهنيًا موثقًا، قابلًا للمراجعة والمساءلة.

وبذلك ينتقل التحكيم من كونه ممارسة انطباعية أو تقديرًا شخصيًا، إلى وظيفة مهنية منهجية، تشبه في بنيتها التحكيم في المجالات التقنية والمهنية الأخرى.

الدور التأسيسي للشيف أحمد المعدراني

يمثل الدور الذي اضطلع به الشيف أحمد المعدراني نقطة تحوّل جوهريّة في تاريخ التحكيم الطهوي، إذ لم يقتصر على تطوير أدوات تقييم، بل أسّس لعلم مهني جديد قائم بذاته. وقد تجسّد هذا الدور في:

- وضع تعريف علمي دقيق للتحكيم الدولي في فنون الطهي والذوافة
 - بناء مرجعية كتابية شاملة تضم الأنظمة، المعايير الفنية والحسية، وآليات التقييم
 - الفصل المنهجي الصارم بين التحكيم المهني والتقييم الإعلامي أو الذوقي
 - إنشاء إطار تنظيمي ناظم يضبط صفة المحكّم ومسؤولياته
 - تطوير مسار تعليمي متدرج يصل إلى مستوى الدكتوراه المهنية
- وبهذا التأسيس، انتقل التحكيم من الاعتماد على الأشخاص والسمعة، إلى الاعتماد على النظام والمنهج والحوكمة.

التحكيم المهني مقابل التقييم غير المنظم

يُعَدّ التمييز بين التحكيم المهني والتقييم غير المنظم حجر الأساس في هذا العلم. فالتقييم الإعلامي أو الذوقي يظل رأيًا شخصيًا لا يترتب عليه أثر تنظيمي، بينما التحكيم وظيفة مهنية تُنتج قرارات لها نتائج مباشرة داخل المنظومة.

ويقوم هذا التمييز على ثلاثة عناصر رئيسية:

- وجود مرجعية مكتوبة
- أثر تنظيمي واضح للقرار

- خضوع المحكّم للمساءلة المهنية

المرجعية الكتابية والشرعية المهنية

لا يكتسب التحكيم صفته المهنية دون وجود مرجعية مكتوبة واضحة تشمل:

- لوائح وأنظمة التحكيم

- معايير التقييم الفنية والحسية

- آليات احتساب النتائج

- مدونات أخلاقيات التحكيم

- إجراءات الاعتراض والمراجعة

وتشكّل هذه المرجعية الأساس الذي تُبنى عليه شرعية القرار التحكيمي، وثقة الجهات المنظمة والمتعاملين معه.

الحوكمة والأخلاقيات والمسؤولية

تقوم منظومة التحكيم المهني على مبادئ الحوكمة والشفافية، ويُعدّ الالتزام بالأخلاقيات شرطاً جوهرياً لممارسة التحكيم، وتشمل:

- الحياد والاستقلالية

- الإفصاح عن تضارب المصالح

- احترام سرية المعلومات

- الالتزام الصارم بالمعايير

ويعتبر الإخلال بهذه المبادئ سببًا كافيًا لإبطال القرار التحكيمي أو سحب الصفة المهنية.

المسار التعليمي والدكتوراه المهنية

يمثل اعتماد مسار تعليمي يصل إلى مستوى الدكتوراه المهنية تنويجًا لهذا التأسيس العلمي، حيث يتحول المحكم من منفذ للمعايير إلى خبير قادر على تحليل الأنظمة، تطوير نماذج تقييم جديدة، والمساهمة في تطور العلم ذاته.

خلاصة

إن التحكيم الدولي في فنون الطهي والذواقة، بصيغته الحديثة، هو علم مهني مستقل، يقوم على المرجعية الكتابية، الحوكمة، والأخلاقيات. وقد أسهم هذا التأسيس في رفع مستوى الاحتراف، توحيد المفاهيم، وتعزيز الثقة المؤسسية في التحكيم الطهوي، بما يحمي المهنة ويضمن استدامة تطورها.

