

التحكيم الطهوي بين المعيار والسلطة من الذوق الشخصي إلى المسؤولية المهنية العالمية

البيانات الرسمية للمقال

 امسح للتحقق من المقال	رقم المقال 8270	كاتب المقال احمد المعدراني
	رقم الحماية —	كود المقال —
المرجع —		

مقدمة مرجعية

شهد مجال فنون الطهي خلال السنوات الأخيرة توسعًا غير مسبوق في المسابقات، البرامج، والألقاب، إلا أن هذا التوسع لم يرافقه دائمًا تطوّر موازٍ في فهم التحكيم بوصفه سلطة مهنية منظمة. فأصبح الخلط شائعًا بين الذوق الشخصي، التقييم الإعلامي، والتحكيم المهني، ما أفرغ المفهوم من مضمونه وأضعف ثقة المهنيين والجمهور على حد سواء.

يهدف هذا المقال إلى وضع مرجعية واضحة لمفهوم التحكيم الطهوي، بوصفه ممارسة معيارية مسؤولة، لا رأيًا شخصيًا ولا انطباعًا عابرًا.

أولًا: ما هو التحكيم الطهوي؟

التحكيم الطهوي هو عملية تقييم مهنية محايدة، تُمارس ضمن إطار مؤسسي، وتعتمد على:

- معايير مكتوبة ومُتبعة،

• سلّم نقاط واضح،

• قواعد أخلاقية ملزمة،

• صلاحية تنظيمية معترف بها.

وعليه، فإن أي حكم لا يستوفي هذه الشروط لا يُعد تحكيمًا مهنيًا، مهما كانت خبرة صاحبه أو شهرته.

ثانيًا: الفرق بين الذوق والتحكيم

الذوق تجربة فردية مشروعة، أمّا التحكيم فهو **وظيفة مهنية عامة**.

الذوق:

• شخصي ومتغيّر

• غير قابل للاحتجاج

• لا يترتب عليه أثر مهني

التحكيم:

• موضوعي نسبيًا

• قائم على معيار

• يترتب عليه أثر مهني وقانوني

ومن هنا، فإن نقل الذوق الشخصي إلى موقع التحكيم يُعد إخلالًا جوهريًا بالمهنة.

ثالثًا: لماذا يحتاج التحكيم إلى سلطة تنظيمية؟

لأن التحكيم يؤثر بشكل مباشر على:

- مستقبل الطهارة المهني،

- سمعة المؤسسات التعليمية،

- مصداقية المسابقات والجوائز،

- قيمة الشهادات والألقاب.

السلطة التنظيمية لا تُنشأ للتحكم، بل لضمان العدالة، النزاهة، وحماية جميع الأطراف.

رابعًا: المعايير أساس التحكيم

لا وجود لتحكيم دون معايير، والمعيار ليس رأيًا عامًا بل نظامًا يشمل:

1. **المعيار التقني:** النضج، السلامة الغذائية، التحكم الحراري.

2. **المعيار الحسي:** التوازن، الانسجام، الإدراك الذوقي.

3. **المعيار الجمالي:** التقديم، التباين، الصدق البصري.

4. **المعيار الأخلاقي:** الهوية، الأمانة، احترام المنتج والمستهلك.

المحكم الذي لا يتقن قراءة المعيار لا يمتلك شرعية الحكم.

خامسًا: أخلاقيات التحكيم الطهوي

أخلاقيات التحكيم ليست مكملًا، بل شرطًا أساسيًا، وتشمل:

- الحياد الكامل،

• الإفصاح عن أي تضارب مصالح،

• عدم استغلال الصفة أو اللقب،

• احترام المتنافسين وكرامتهم المهنية.

التحكيم بلا أخلاقيات يتحوّل إلى سلطة فاسدة.

سادسًا: خطورة فوضى الألقاب

أدّى الاستخدام غير المنضبط لألقاب مثل **مستشار** أو **مستشار** إلى:

• تضليل الجمهور،

• إضعاف قيمة الشهادات الحقيقية،

• إرباك الجهات الرسمية.

اللقب غير المؤسّس قانونيًا لا يحمل قيمة مهنية حقيقية.

سابعًا: التحكيم كعلم مستقل

لم يعد التحكيم الطهوي مجرّد امتداد للطهي، بل أصبح:

• علمًا تطبيقيًا،

• تخصصًا تدريبيًا مستقلًا،

• مجالًا أكاديميًا قائمًا بذاته.

ولهذا نشأت برامج الدبلوم، الماجستير المهني، والدكتوراه المهنية في التحكيم.

ثامناً: البعد القانوني للتحكيم

كل قرار تحكيمي قابل لأن يكون:

• محل اعتراض،

• محل نزاع،

• محل مساءلة.

ومن هنا تأتي أهمية الإطار القانوني والمؤسسي الذي يحمي:

• المحكم،

• المتسابق،

• الجهة المنظمة.

تاسعاً: التحكيم والهوية المهنية للطاهي

التحكيم المهني السليم:

• يرفع مستوى الأداء،

• يوجّه التطوير،

• يحمي هوية المطبخ.

أما التحكيم العشوائي، فيقع الإبداع بدل أن ينمّيه.

عاشراً: نحو مرجعية تحكيمية منضبطة

الحاجة اليوم ليست إلى المزيد من المسابقات، بل إلى:

• مرجعية واضحة،

• معايير موثقة،

• أطر تنظيمية محمية.

وهنا يبرز دور المؤسسات الجادة في ضبط المفاهيم وبناء منظومة تحكيم مسؤولة ومستدامة.

خاتمة مرجعية

التحكيم الطهوي ليس لقبًا شرفيًا،

ولا امتيازًا إعلاميًا،

ولا مساحة للانطباعات.

إنه مسؤولية مهنية، وسلطة معيارية، وأمانة تاريخية.

ومن لا يقبل بالمعيار، لا يحق له الجلوس على منصة التحكيم.

المؤلف: أحمد المعدراني

