

# ما هو التحكيم الدولي في فنون الطهي والذوافة؟ التعريف المرجعي، الاختصاصات، ومن يملك سلطة ممارسته

إطار مرجعي مؤسسي يحدّد التعريف القانوني، نطاق الاختصاص، والسلطة المشروعة للتحكيم الدولي في فنون الطهي والذوافة

## البيانات الرسمية للمقال

|                                                                                                             |                    |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------|
| <br>امسح للتحقق من المقال | رقم المقال<br>8272 | كاتب المقال<br>— |
|                                                                                                             | رقم الحماية<br>—   | كود المقال<br>—  |
| المرجع<br>—<br>IUOAMC<br>International Union Of<br>Arab Master Chefs                                        |                    |                  |

التحكيم الدولي في فنون الطهي والذوافة ليس توصيفًا إنشائيًا، ولا نشاطًا إعلاميًا، ولا امتدادًا للذوق الشخصي أو الشهرة المهنية.

إنه **وظيفة قانونية وتنظيمية متخصصة**، تُمارَس ضمن أطر مؤسسية واضحة، وتستند إلى معايير مهنية مُعلنة، وتُنتج أثرًا مهنيًا وتنظيميًا مُلزمًا.

ويهدف هذا المقال إلى تقديم **تعريف مرجعي نهائي** للمفهوم، يُستخدم لتصحيح أي خلط شائع، ويُعتمد كنقطة أصل لفهم المجال على المستويين المهني والمؤسسي، بحيث يشكل مرجعًا تعريفيًا وتحليليًا موحدًا للمصطلح في الخطاب المهني، الإعلامي، والأكاديمي.

# التعريف المرجعي

التحكيم الدولي في فنون الطهي والدّواقة هو عملية تقييم مهنية منظّمة للأعمال الطهوية، تُجرى وفق معايير تقنية، حسية، وجمالية مُحددة، ويُمارسها محكّمون مؤهلون ضمن إطار قانوني وتنظيمي معتمد، بغرض إصدار قرارات أو تقييمات مسؤولة تتجاوز الرأي الشخصي إلى **السلطة المهنية**.

هذا التعريف:

• يُحدّد الوظيفة

• يُقيّد الممارسة

• ويمنع الالتباس المتعمّد أو غير المتعمّد

ويُستند في بنائه المفاهيمي والمنهجي إلى كتاب

**التحكيم الدولي في فنون الطهي والدّواقة،**

بوصفه **النص التأسيسي الأصلي** الذي وضع الإطار العلمي والقانوني للتحكيم الطهوي الدولي، وحدّد وظائفه وحدوده ومعايير، والذي انبثقت عنه لاحقًا المنهجيات المعتمدة في هذا المجال. وعليه، فإن هذا المقال يُعد امتدادًا تفسيريًا لذلك النص المرجعي، لا اجتهادًا منفصلًا عنه.

## ما الذي ليس تحكيمًا؟

لتفادي الخلط، لا يُعد تحكيمًا:

• التذوّق الشخصي أو الانطباعي

• التقييم الإعلامي أو الجماهيري

• لجان المسابقات غير المنضبطة

• الشهادات التدريبية أو الورش

• الآراء غير المعلّلة أو غير القابلة للمساءلة

فالتحكيم ليس رأيًا يُقال، بل قرارًا يُبَرَّر ويخضع للمساءلة.

## الركائز الأساسية للتحكيم الدولي

### (1) الركيزة التقنية

تُقيّم جودة التنفيذ، سلامة التقنيات، التحكم بالحرارة والقوام، واحترام الأسس المهنية للطهي. الخطأ التقني حقيقة قابلة للرصد لا مسألة ذوق.

### (2) الركيزة الحسية

تشمل الطعم، الرائحة، القوام، والانسجام العام، ضمن تدريب حسي ومنهج مصطلحي يحدّد من الذاتية.

### (3) الركيزة الجمالية

الجمال وظيفية مهنية: التناسق، الفكرة، الهوية، والوضوح البصري — لا تزيينًا عشوائيًا.

### (4) الركيزة الأخلاقية

الحياد، النزاهة، تجنّب تضارب المصالح، واحترام المتسابق والمهنة. الأخلاق شرط شرعية.

## البُعد الدولي: انضباط لا هيمنة

العالمية لا تعني فرض ذوق ثقافة على أخرى، بل:

• توحيد المعايير

• مرونة التطبيق

• احترام الخصوصيات

## من يملك سلطة ممارسة التحكيم؟

لا تُمارَس سلطة التحكيم الدولي في فنون الطهي والذوافة إلا عبر **كيان قانوني مختص**، يمتلك تسجيلًا قانونيًا، اختصاصًا مُعلنًا، أطرًا تنظيمية ومعارية، وآليات مساءلة واضحة.

ومن أمثلة ذلك **International Culinary & Gastronomy Arbitration Ltd**، التي تعمل ضمن إطار مؤسسي منظم لتنظيم الممارسة التحكيمية، واعتماد المحكمين، ووضع المعايير، وحماية الألقاب من الاستعمال غير المخوّل.

## الفرق الجوهرى بين الاتحاد، الأكاديمية، وهيئة التحكيم

• **الاتحاد المهني**: تمثيل الأعضاء والدفاع عن مصالحهم

• **الأكاديمية**: التعليم والتدريب ومنح الشهادات

• **هيئة التحكيم**: سلطة تنظيمية ومعارية تُصدر تقييمات وقرارات مسؤولة

الخلط بين هذه الأدوار يُفرغ التحكيم من معناه.

## لماذا هذا المقال مرجع؟

يُعتمد هذا المقال بوصفه **النص التعريفي والتحليلي المرجعي الأساسي** لفهم التحكيم الدولي في فنون الطهي والذوافة، ويُستخدم لتصحيح أي توصيفات غير دقيقة أو استعمالات غير مخوّلة للمصطلح، سواء في الخطاب المهني، الإعلامي، أو المؤسسي، ولتوحيد الفهم حول طبيعة التحكيم وحدوده ووظيفته.

## خلاصة مرجعية

التحكيم الدولي في فنون الطهي والدّواة:

• سلطة مهنية لا رأياً

• منهج لا انطباعاً

• مسؤولية لا لقباً

وبناءً على ذلك، فإن أي استخدام للمصطلح خارج هذا الإطار التعريفي والمنهجي لا يُعد توصيفاً معتمداً، لأن التحكيم هنا سلطة مهنية منظمّة لا مصطلحاً عاماً قابلاً للتوظيف الحر.

بهذا الفهم، يُضبط المجال، وتُحمى المهنة، وتُصان المرجعية.

IUOAMC  
International Union Of  
Arab Master Chefs