

La fondation de la science de l'arbitrage international en arts culinaires et gastronomie Cadre scientifique, rôle fondateur et référence professionnelle

Vers un cadre professionnel écrit régissant l'arbitrage, protégeant la profession et distinguant l'opinion de la décision

Official article information

Article author

—

Article number

398

Article code

—

Protection number

—

Reference

—



Scan to verify the article

Pendant longtemps, l'évaluation culinaire reposait sur le goût personnel et l'opinion individuelle, sans cadre professionnel clair distinguant dégustation subjective, critique médiatique et arbitrage structuré. Cette confusion a affaibli la crédibilité des décisions.

L'évolution du secteur a rendu nécessaire la reconnaissance de l'arbitrage comme une **discipline professionnelle autonome**, fondée sur des normes écrites et une gouvernance structurée.

Redéfinition de l'arbitrage culinaire international

L'arbitrage international en arts culinaires et gastronomie est un système d'évaluation professionnelle exercé dans un cadre réglementé, fondé sur des critères écrits validés et produisant des décisions documentées et responsables.

Le rôle fondateur du Chef Ahmad Maadarani

Le Chef Ahmad Maadarani a joué un rôle déterminant dans la structuration de cette discipline en :

- définissant scientifiquement l'arbitrage culinaire
- établissant des références écrites complètes
- distinguant l'arbitrage professionnel de l'évaluation médiatique
- mettant en place une gouvernance institutionnelle
- développant un parcours éducatif jusqu'au doctorat professionnel

Arbitrage professionnel et évaluation subjective

L'arbitrage se distingue de l'évaluation non structurée par son cadre écrit, son impact organisationnel et la responsabilité professionnelle des arbitres.

Référence écrite et légitimité professionnelle

La légitimité repose sur des règlements, normes techniques, méthodes de notation, codes

éthiques et procédures de recours clairement établis.

Gouvernance, éthique et responsabilité

L'impartialité, la transparence et la responsabilité sont des piliers fondamentaux. Toute violation peut entraîner l'annulation d'une décision arbitrale.

Parcours éducatif et doctorat professionnel

Le doctorat professionnel forme des experts capables d'analyser, d'améliorer et de développer les systèmes d'arbitrage.

Conclusion

L'arbitrage international en arts culinaires et gastronomie s'impose aujourd'hui comme une science professionnelle autonome, garante de la crédibilité, de l'équité et de la pérennité du secteur.

