

Cadre institutionnel de référence pour l'évaluation professionnelle par jury dans les concours d'arts culinaires

Cadre fondateur pour la compétence, l'impartialité, la cohérence et la vérifiabilité des décisions du jury — Édition 2019

Official article information

Article author —	Article number 61	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Résumé

Évaluer un concours culinaire ne consiste ni à déclarer son admiration pour un plat ni à exprimer le goût personnel d'un juré. Il s'agit d'un processus professionnel structuré qui transforme des observations techniques, sensorielles et comportementales en notes documentées selon des critères annoncés à l'avance. Dans cette référence de 2019, l'Union internationale des Maîtres Chefs arabes établit un cadre institutionnel reliant la compétence du juré, l'égalité des conditions, la précision de la grille, l'indépendance de la notation et la possibilité de réviser et de vérifier le processus de décision.

Le cadre distingue trois actes successifs : **observer**, **évaluer** et **décider**. Le juré consigne d'abord ce qui s'est réellement produit, le compare à un critère défini, puis attribue une note correspondant au degré de réalisation de ce critère. Une décision qui ne peut être

expliquée par cette chaîne perd une partie de sa valeur professionnelle, quelle que soit la réputation ou l'expérience de son auteur.

Mots-clés : jury culinaire, concours culinaires, juré international, évaluation sensorielle, grille de notation, intégrité, cohérence des jurés, traçabilité de la décision.

1. Champ d'application

Ce cadre s'applique à la cuisine en direct, aux pièces d'exposition, à la pâtisserie et à la boulangerie, au dressage, aux défis de la boîte noire ainsi qu'aux concours individuels ou par équipes. Les pondérations peuvent être adaptées à la catégorie, mais les principes fondamentaux demeurent : critères annoncés avant le concours, conditions équivalentes, indépendance des jurés, traçabilité des notes et possibilité de révision procédurale.

L'évaluation professionnelle ne se confond pas avec la préférence personnelle. La préférence demande : « Qu'est-ce que j'aime ? » L'évaluation demande : « Dans quelle mesure le candidat a-t-il satisfait aux critères annoncés ? » Un juré peut admirer une démarche qui ne respecte pas les règles de la catégorie, ou ne pas apprécier personnellement une saveur correctement exécutée. Dans les deux cas, le critère prévaut sur l'inclination personnelle.

2. Définition institutionnelle de l'évaluation culinaire professionnelle

L'Union internationale des Maîtres Chefs arabes définit l'évaluation culinaire professionnelle comme :

Un processus indépendant et structuré de collecte d'observations techniques et sensorielles descriptibles, de comparaison avec des critères annoncés et pondérés, puis de conversion en notes et commentaires documentés, afin d'aboutir à une décision équitable dont le raisonnement et la procédure peuvent être expliqués, révisés et vérifiés.

Selon cette définition, aucun point n'est attribué pour la réputation, la nationalité, le statut ou l'école culinaire. Aucun candidat n'est pénalisé parce que ses choix diffèrent des préférences personnelles du juré. Seule la prestation réalisée dans le cadre du concours fait l'objet de l'évaluation.

3. Les sept principes directeurs

1. **Compétence** : le juré possède des connaissances techniques, une expérience pratique, des capacités sensorielles et la maîtrise de la grille.
2. **Indépendance** : chaque juré inscrit sa note avant toute discussion collective.
3. **Impartialité** : relations, intérêts, pressions et impressions antérieures sont exclus de la décision.
4. **Standardisation** : les candidats reçoivent les mêmes règles, le même temps, les mêmes moyens de mesure et les mêmes procédures de service.
5. **Proportionnalité** : la récompense ou la déduction correspond à l'effet de la prestation sur le critère, et non à l'intensité de la réaction personnelle du juré.
6. **Traçabilité** : toute note importante est reliée à une observation écrite ou à une raison professionnelle pouvant être vérifiée.
7. **Respect de l'identité culinaire** : le plat est évalué dans sa catégorie et selon l'identité annoncée, sans imposer une seule école culturelle à toutes les expressions culinaires valides.

4. Compétence du juré

La notoriété ou l'ancienneté ne suffisent pas à conférer la compétence de juré. Celle-ci réunit sept éléments :

1. connaissance des ingrédients, des méthodes de cuisson et des transformations pendant la préparation ;
2. capacité à distinguer arôme, saveur, texture, cuisson, température et équilibre ;
3. compréhension des règles de la catégorie et distinction entre faute technique et choix créatif légitime ;
4. utilisation stable de l'échelle de notation d'un candidat à l'autre ;
5. observation calme et consignation des faits avant leur interprétation ;
6. déclaration des conflits d'intérêts et protection de la confidentialité ;
7. retour concis, exact, respectueux et applicable.

Avant le concours, les jurés suivent un briefing technique et un exercice commun d'étalonnage. L'étalonnage n'impose pas des notes identiques ; il harmonise la signification des termes, les limites des critères et le sens pratique des niveaux élevé, moyen et faible.

5. Cycle d'évaluation

5.1 Avant le concours

Le règlement de la catégorie, la grille, les pondérations et les pénalités sont approuvés avant le début des travaux. Les jurés signent des déclarations d'indépendance, de confidentialité et de conflits d'intérêts. Une courte séance d'étalonnage est organisée à partir d'un cas hypothétique ou d'un plat de référence. Elle distingue le défaut déterminant de l'observation mineure, l'infraction de sécurité de la perte de qualité, et l'innovation maîtrisée de l'erreur non contrôlée.

5.2 Pendant le concours

Les conditions de travail sont observées sans intervenir dans la prestation, sauf pour prévenir un danger immédiat ou appliquer une règle formelle. Lors de la dégustation, le plat est examiné selon une séquence stable : conformité à la catégorie, aspect, arôme, température appropriée, texture et cuisson, saveur et équilibre, puis finale en bouche. Les jurés consignent séparément leurs notes et observations ; la discussion ne commence qu'après la clôture de la notation initiale.

5.3 Après l'évaluation

Les calculs, commentaires et signatures sont vérifiés. Un écart important entre jurés n'annule pas automatiquement une note et n'aboutit pas à une moyenne négociée. Le président demande aux jurés concernés d'exposer leur fondement technique. Seuls une erreur de calcul, une mauvaise application d'un critère ou un constat démontré inexact sont corrigés. Une divergence professionnelle justifiée demeure une composante légitime du résultat.

6. Grille institutionnelle sur 100 points

Domaine d'évaluation	Pondération	Éléments mesurés
Sécurité alimentaire et hygiène	10	Hygiène personnelle, prévention de la contamination, manipulation sûre, déchets et risques allergènes selon le règlement
Organisation et gestion du temps	10	Flux de travail, économie des gestes, maîtrise du temps et utilisation responsable des matières

Domaine d'évaluation	Pondération	Éléments mesurés
Exécution technique	20	Justesse des méthodes, maîtrise thermique, précision, cuisson, difficulté et qualité d'exécution
Qualité sensorielle	35	Arôme, définition des saveurs, équilibre, texture, température de service, continuité et finale
Cohérence et respect de la catégorie	10	Logique de composition, compatibilité des ingrédients, identité et exigences de la catégorie
Présentation et service	10	Lisibilité visuelle, propreté, caractère comestible, proportion et facilité de service
Identité et innovation utile	5	Idée claire et valeur ajoutée, sans substituer la décoration ou la complexité à la qualité
Total	100	

Cette grille constitue un modèle général. Les pondérations peuvent être adaptées avant le concours, mais jamais après l'observation des prestations. Une violation critique de la sécurité alimentaire n'est pas nécessairement limitée à une perte de dix points : elle peut entraîner l'arrêt du service ou la disqualification si le règlement le prévoit ou si un danger immédiat existe. Le modèle sépare donc les **points de qualité de la prestation** des **limites obligatoires de sécurité**.

7. Calcul du résultat

Le total de chaque juré correspond à la somme des sept domaines. Le résultat final du candidat est la moyenne arithmétique des totaux valides :

Note finale = Somme des totaux valides des jurés ÷ Nombre de jurés

Lorsque des échelles brutes et des pondérations électroniques séparées sont utilisées :

Note du domaine = (Note brute ÷ Note brute maximale) × Pondération du domaine

Le résultat final est arrondi à deux décimales. Les notes la plus haute et la plus basse ne sont pas supprimées automatiquement, car une note divergente peut reposer sur une observation valable. Une fiche complète ne peut être écartée qu'en cas de conflit

d'intérêts non déclaré, de défaillance procédurale majeure ou de perte d'une partie essentielle de l'évaluation, avec justification écrite.

8. Règle de dispersion des notes

Ce cadre fixe un seuil institutionnel de révision de **12 points sur 100** entre le total le plus élevé et le plus faible pour une même prestation. Au-delà de ce seuil, une révision technique a lieu avant validation. Il ne s'agit pas de négocier un rapprochement des chiffres, mais de vérifier :

1. que tous les jurés ont utilisé les mêmes critères ;
2. qu'ils ont observé et goûté le même échantillon dans des conditions équivalentes ;
3. qu'aucune erreur de calcul ou interprétation contradictoire n'est présente ;
4. que la note haute ou basse repose sur une observation technique consignée ;
5. qu'aucun conflit d'intérêts ou échange irrégulier n'a affecté le processus.

Si les raisons sont solides, les notes restent inchangées. Si une erreur démontrable est trouvée, la correction est signée par le juré et le président du jury.

9. Indice IUOAMC de cohérence des jurés

L'Union internationale des Maîtres Chefs arabes propose un indicateur interne de suivi de la qualité du jury, et non un outil de classement des candidats : l'**Indice de cohérence des jurés (JCI)**. Après la catégorie, il est calculé à partir de l'écart absolu moyen entre les notes des jurés et la médiane du jury :

$$\text{JCI} = 100 - \text{Moyenne } |\text{Note du juré} - \text{Médiane du jury}|$$

Plus le résultat se rapproche de 100, plus l'application pratique des critères est cohérente. Un résultat inférieur ne prouve pas que le juré divergent a tort ; il invite à revoir la formulation de la grille, la qualité de l'étalonnage ou les besoins de formation. L'indice ne doit jamais imposer la conformité, car l'indépendance précède la cohérence.

10. Maîtrise des influences sensorielles et comportementales

L'ordre des échantillons et le rythme du service doivent limiter la fatigue sensorielle. Des

pauses adaptées, de l'eau et une méthode neutre de nettoyage du palais sont prévus si nécessaire. Les parfums forts, le tabac, ainsi que les aliments et boissons susceptibles d'altérer la perception sont évités avant l'évaluation. Les commentaires, mimiques ou gestes pouvant influencer les autres jurés sont interdits.

Le codage ou l'évaluation à l'aveugle est utilisé lorsque le format le permet. En cuisine en direct, lorsque l'identité est visible, les garanties sont renforcées par les déclarations d'intérêts, la pluralité des jurés, les fiches indépendantes et la traçabilité.

11. Conflits d'intérêts et éthique

Il existe un conflit lorsqu'un juré entretient une relation ou possède un intérêt qui affecte, ou pourrait raisonnablement sembler affecter, son indépendance. Cela comprend notamment la parenté, un partenariat financier, une supervision directe, une formation récente du candidat, un litige personnel ou la promesse d'un avantage.

Le juré déclare la situation avant la catégorie. Le président décide alors de son remplacement, de la limitation de son rôle ou d'une autre mesure préventive documentée. Il est interdit de révéler les notes provisoires, de conseiller un candidat, d'accepter un cadeau ou d'utiliser des informations confidentielles à des fins personnelles ou médiatiques.

12. Commentaire professionnel

Le commentaire fait partie de la preuve de l'évaluation ; il n'est pas un espace d'éloge ou d'humiliation. Un commentaire utile comprend :

1. **Observation** : qu'a-t-on réellement vu ou goûté ?
2. **Effet** : quelle conséquence sur la qualité, l'exécution ou la conformité ?
3. **Orientation** : quelle amélioration pratique est possible ?

Exemple : « La sauce est arrivée sous sa température de service prévue, ce qui a réduit la netteté aromatique et déstabilisé la texture ; coordonner sa finition avec le moment d'envoi du plat. » Ce commentaire est plus solide que « le plat n'était pas bon », car il relie la note à un fait, un effet et une amélioration.

13. Réclamation et révision

Le candidat peut demander une révision procédurale en cas d'erreur de calcul alléguée, de critère non annoncé, de conflit d'intérêts, d'inégalité des conditions ou de violation documentée du règlement. L'évaluation n'est pas rouverte au seul motif d'un désaccord avec une appréciation sensorielle professionnelle. La demande est écrite, limitée dans le temps et tranchée par une décision motivée conservée dans le dossier du concours.

Conclusion

La force d'une évaluation ne vient pas uniquement du titre du juré, mais du système qui transforme son expertise en décision disciplinée, équitable et révisable. Plus les critères sont clairs, l'étalonnage précis, les fiches indépendantes et les commentaires fondés sur des faits, plus le résultat devient fiable et défendable.

L'Union internationale des Maîtres Chefs arabes adopte donc, dans cette référence de 2019, la règle suivante :

Aucune note sans critère, aucune déduction sans motif, aucune décision sans trace, et aucune évaluation professionnelle sans indépendance ni responsabilité.

Forme officielle de citation

Maadarani, Ahmad. (2019). **Cadre institutionnel de référence pour l'évaluation professionnelle par jury dans les concours d'arts culinaires**. Union internationale des Maîtres Chefs arabes (IUOAMC), version 1.0, code de référence IUOAMC-CJRF-2019.