

Programme ICGA de jugement culinaire et d'évaluation sensorielle

Huit mois et quatre niveaux avec une présentation détaillée du premier niveau

Official article information

Article author ICGA — International Culinary & Gastronomy Arbitration	Article number 8291	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Programme ICGA de jugement culinaire et d'évaluation sensorielle

Présentation du programme professionnel de huit mois, de ses quatre étapes, des objectifs et de l'évaluation, avec un descriptif détaillé du premier niveau.

Objectif du programme

Le juge doit savoir examiner un plat, distinguer ses caractéristiques, appliquer des critères annoncés et expliquer la note attribuée. Le programme développe les connaissances sensorielles et analytiques ainsi que l'éthique de la décision professionnelle.

Le parcours ICGA aide à passer de l'impression à une appréciation justifiée : quelle observation, quelles preuves, quel critère et quelle relation avec le plat et le règlement de la compétition ?

Public concerné

Le programme s'adresse aux chefs et professionnels de l'hospitalité, aux superviseurs de compétitions et aux personnes développant leurs compétences de dégustation et d'évaluation. L'expérience facilite l'analyse technique ; la formation sensorielle apporte une méthode d'examen et de description.

Les profils sont examinés pour déterminer les besoins préparatoires. La participation ne constitue pas une nomination automatique comme juge : les missions dépendent des procédures de l'organisateur et des exigences du rôle.

Durée et organisation

Le programme dure huit mois et comprend quatre niveaux successifs de deux mois chacun, dans une planification de 96 séances de formation. Les dates, le calendrier et les exigences de chaque session seront annoncés avant l'inscription.

Les niveaux sont des étapes internes au programme ICGA. Leur numérotation ne correspond pas à des niveaux nationaux de qualification et ne crée aucune équivalence automatique avec d'autres diplômes. La progression dépend des apprentissages et évaluations requis.

Premier niveau Fondements du jugement professionnel

Cette étape établit un langage commun d'évaluation. Le participant découvre les responsabilités du juge et les limites de l'opinion personnelle, puis apprend à distinguer ses préférences de la qualité d'exécution selon des critères définis.

Elle couvre saveur, arôme, texture, équilibre, présentation visuelle, hygiène lors des exercices et attentes susceptibles d'influencer le jugement. Les descriptions précises remplacent les appréciations générales comme « bon » ou « mauvais ».

Exercice : comparer deux échantillons proches, noter les différences avant discussion et formuler des observations descriptives. **Résultat :** une fiche reliant observation, critère, note et justification.

Contenu détaillé du premier niveau

Éthique et responsabilités : impartialité, respect des concurrents, confidentialité lorsque nécessaire, déclaration des conflits d'intérêts et respect du règlement.

Vocabulaire sensoriel : distinguer saveur, arôme et texture, puis décrire intensité, équilibre et persistance avec des termes adaptés à l'échantillon.

Lecture visuelle : examiner disposition, proportions et clarté de la présentation sans conclure définitivement sur le goût à partir de l'apparence.

Attentes : revoir les prédictions après dégustation et reconnaître les influences possibles du nom du plat, de la réputation du chef et de l'ordre des échantillons.

Rédaction : décrire le constat, identifier le critère pertinent et expliquer son effet sur la note. « L'acidité a dominé l'ingrédient principal et affaibli l'équilibre » apporte davantage d'informations que « Je n'ai pas aimé ».

Deuxième niveau Analyse sensorielle et calibration

Cette étape développe la précision descriptive et la cohérence par comparaison, répétition et dégustation à l'aveugle lorsque l'exercice s'y prête. Elle examine les conditions de présentation et les sources de différences entre participants.

Le participant construit un vocabulaire, utilise des échelles d'intensité et compare les résultats. La calibration favorise une compréhension commune des critères et des repères, tout en préservant la responsabilité individuelle.

Exercice : évaluer des échantillons codés, en répéter certains et examiner la cohérence.

Résultat : des relevés sensoriels et un rapport expliquant les différences et révisions éventuelles.

Troisième niveau Critères et conduite des séances

Le participant applique des critères à diverses situations et analyse l'objectif et les règles de la compétition avant de noter. Il utilise les pondérations annoncées, documente les exceptions, traite les informations manquantes et formule des retours utiles.

La formation aborde l'ordre des échantillons, la communication du jury, les écarts de notation et la préservation des évaluations individuelles face aux opinions dominantes. Elle distingue un constat technique d'une action organisationnelle prévue par le règlement.

Exercice : simuler un jury avec règles et grille définies, en évaluant individuellement avant discussion. **Résultat :** un dossier de notes et de preuves accompagné d'un compte rendu.

Quatrième niveau Application intégrée et projet final

Le participant prépare un plan pour un cas défini, précise les critères et pondérations, explique la présentation des échantillons, réalise l'évaluation et discute les résultats et décisions.

Le projet comprend périmètre, grilles, observations, interprétation et limites. La discussion examine les alternatives et le traitement des ambiguïtés ou divergences du jury.

Résultat : un projet professionnel et une évaluation finale démontrant méthode et raisonnement, au-delà de la connaissance des termes.

Déroulement de la formation

Le programme associe enseignement, analyse de plats et de cas, dégustations, examen de grilles et simulations. Les séances théoriques et analytiques peuvent être proposées en ligne ; les échantillons et preuves pratiques sont précisés pour chaque exercice.

Les images et vidéos permettent de discuter présentation et technique, mais saveur, arôme et texture nécessitent de goûter l'échantillon. Les tâches à distance sont adaptées aux compétences démontrables, avec des consignes préalables de préparation et de documentation.

Évaluation et réussite

L'évaluation porte sur la compréhension, la description sensorielle, l'application des critères, la cohérence, la justification des notes et l'éthique. Le barème, l'assiduité, les travaux et les modalités de réévaluation seront annoncés avant l'inscription.

Les travaux sont examinés selon des critères clairs avec un retour pédagogique. La présence seule ne démontre pas la maîtrise pratique ; les documents d'accomplissement reflètent les exigences satisfaites et les évaluations réussies.

Compétences visées

Le programme vise la description précise, la distinction entre préférence et critère, l'utilisation d'une grille, la justification des notes, la discussion professionnelle, le retour constructif et la participation méthodique à un jury dans les limites de la mission confiée.

L'expérience se construit par la pratique répétée, la diversité des échantillons et l'examen des décisions. Le parcours établit une base à prolonger après la formation.

Organisateur et documentation des acquis

Le programme s'inscrit dans le parcours ICGA — International Culinary & Gastronomy Arbitration. Le nom du document d'accomplissement, son émetteur, son périmètre et ses exigences seront précisés dans les informations officielles d'inscription.

Numéro d'enregistrement de la marque auprès du UK IPO : **UK00004350642**. Il concerne la marque et n'est pas présenté comme une accréditation pédagogique du programme.

Renseignements et inscription

Pour les dates, le calendrier, les conditions de participation et l'inscription, contactez directement WhatsApp : [009618180814](https://wa.me/009618180814).

Commencez au premier niveau et fondez votre jugement sur la connaissance, l'observation et les critères.