

Au-delà de la note globale : les limites de la compensation entre critères du plat

Une proposition d’Ahmad Issam Maadarani pour lire le profil de performance avant de le réduire à un nombre

Official article information

Article author Ahmad Issam Maadarani	Article number 8301	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —	International Union Of Arab Master Chefs	

Par Ahmad Issam Maadarani

Deux plats peuvent recevoir des totaux proches malgré des forces et faiblesses très différentes. L’article distingue les critères que la tâche autorise à compenser entre eux des exigences qu’une excellence ailleurs ne remplace pas. Il ne propose ni poids universels ni seuils prêts à l’emploi : il examine la note dans des règles annoncées, en conservant le profil visible à côté du total.

1. Le total contient une décision implicite

Additionner saveur, texture et présentation accepte qu’une excellence dans un critère compense une faiblesse dans un autre à hauteur définie. Cela peut convenir à une tâche portant sur l’expérience globale et ne pas convenir à une tâche exigeant une compétence précise. Le total ne se comprend pas sans sa politique de compensation. Un poids n’est

pas justifié parce qu'il est habituel ou produit un beau tableau : il doit correspondre à ce que l'évaluation promet de récompenser.

2. Le profil comme unité d'explication

Présenter chaque critère, la description de la performance, sa note lorsque les règles la prévoient et son rapport à la tâche. Une note élevée ne situe pas seule la réussite ; une note basse ne précise pas la correction. Le profil distingue qualité globale et réalisation d'une exigence technique particulière. Si l'échelle est seulement ordinale, additionner ses valeurs n'en fait pas une mesure physique de qualité. Le total devient un indice conventionnel régi par les règles, et doit être présenté comme tel.

3. Trois relations entre critères

La première est une compensation permise dans la tâche, par exemple une variation limitée entre présentations réalisant l'expérience demandée. La deuxième est une exigence minimale annoncée, satisfaite par une description de performance précise. La troisième est un critère descriptif servant au retour sans déterminer le classement. Ne pas déplacer les critères entre ces catégories après les résultats, ni tout transformer en condition d'exclusion : leur multiplication peut rendre la tâche obscure ou pénaliser des styles différents. Les procédures de sécurité restent indépendantes d'une déduction par le seul goût.

4. Un calcul fictif révélant la politique

Imaginons une échelle conventionnelle de zéro à dix avec des poids annoncés : saveur 50 %, présentation 30 %, texture 20 %. Le plat A reçoit 9, 9 et 4, soit un indice de 8,0 ; B reçoit 8, 8 et 7, soit 7,8. L'addition seule place A devant. Si la tâche avait annoncé un niveau 5 obligatoire en texture, le total de A ne satisfait pas cette condition. Ces nombres illustrent sans rapporter une dégustation ; le niveau 5 n'est pas recommandé pour tous les plats. Aucun classement n'est démontré universellement meilleur : chacun répond à une tâche différente.

5. Sensibilité du classement

Lors de la conception, examiner les classements de cas de formation avec des poids

alternatifs raisonnablement liés à la tâche. C'est une révision de la règle, pas une autorisation de modifier les résultats réels après leur annonce. Des inversions fréquentes pour de petites variations indiquent une sensibilité à la politique choisie, non des plats défectueux. Examiner les raisons des poids, des limites et des descriptions avant adoption. Pendant la compétition, appliquer uniformément la règle publiée et conserver ses limites pour une révision ultérieure.

6. Une condition distincte de la préférence personnelle

Une condition minimale précise ce qui doit se produire, comment l'observer et les conséquences de son absence. « Texture excellente » ne suffit pas ; « l'élément reste cohésif lors du prélèvement de la bouchée demandée » est plus compréhensible dans une tâche adaptée. Tester la description sur des cas variés et résoudre les ambiguïtés avant application. Uniformiser toute procédure de réexamen prévue. Ne pas utiliser une condition pour exclure un plat inhabituel ou ajouter une exigence absente du cahier des charges.

7. Un rapport de résultat révisable

Inclure indice global éventuel, profil des critères, état des conditions nécessaires et règle ayant tranché. Le retour suit la localisation de la faiblesse, pas seulement le total. Exemple : « Saveur et présentation sont élevées sur cette échelle, mais la cohésion exigée n'est pas réalisée. » Cela préserve les qualités du plat et explique le résultat. Les écarts proches suivent le départage annoncé sans inventer une précision supérieure aux observations.

8. Conclusion : aucun sens autonome du nombre

La proposition ne supprime pas les notes ; elle révèle les décisions qu'elles condensent. Le total est pertinent si sa politique de compensation est comprise et adaptée. Il trompe lorsqu'il masque une exigence non réalisée ou prétend à une mesure absolue. Montrer le profil avec le nombre clarifie le résultat et pose une question fondatrice : qu'autorise-t-on à compenser, que doit-on réaliser en soi, et pourquoi ?

9. Une fiche de travail concise

Champ	Question de révision	À consigner
Échelle	Que signifient ses nombres ?	Préciser si le total est un indice conventionnel réglé.
Profil	Où sont forces et faiblesses ?	Montrer description et note de chaque critère.
Compensation	Que peut-on compenser ?	Définir la politique avant les résultats.
Condition	Que faut-il réaliser indépendamment ?	Décrire performance observable et conséquences de l'échec.
Sensibilité	Les poids alternatifs changent-ils le classement ?	Examiner à la conception sans changer ensuite le règlement.
Rapport	Comment l'issue est-elle déterminée ?	Montrer total, profil, conditions et règle de décision.

Citation proposée : Maadarani, Ahmad Issam (2026). « Au-delà de la note globale : les limites de la compensation entre critères du plat » Article méthodologique, version 1.0.

© 2026 Ahmad Issam Maadarani. Tous droits réservés, sous réserve des exceptions légales applicables.