

Stabilité du classement culinaire : distinguer pondérations et incertitude de mesure

Protocole de recherche proposé par Ahmad Issam Maadarani

Official article information

Article author Ahmad Issam Maadarani	Article number 8322	 Scan to verify the article
Article code —	Protection number —	
Reference —		

Par Ahmad Issam Maadarani

Le projet examine la dépendance du classement envers les pondérations et les variations de mesure, en gardant ces sources distinctes. Une différence peut persister sous plusieurs pondérations tout en restant sensoriellement non résolue, ou l'inverse. L'objectif est un rapport de sensibilité vérifiable, et non un changement rétroactif de poids ou la fabrication d'un classement souhaité.

1. Problème de recherche

La cohérence et l'usage des échelles sont déjà étudiés [S]. Un classement culinaire combine néanmoins un choix normatif, le poids des propriétés, et des mesures limitées. L'apport proposé est une analyse à deux niveaux séparant les changements sous des pondérations acceptables prédéfinies et ceux liés à la réestimation des mesures. Il s'agit

d'une application culinaire, pas de l'invention de l'analyse de sensibilité.

2. Deux types de changement

Dans un exemple hypothétique, une formulation excelle en texture et l'autre en équilibre. Inverser leur ordre en augmentant le poids de la texture traduit une autre définition de réussite, pas nécessairement une erreur sensorielle. Une variation après répétition à poids fixes peut concerner échantillon, évaluateur ou préparation. Réunir ces sources en une proportion unique de stabilité peut masquer si la solution relève des critères ou de la qualité des mesures.

3. Domaine de pondérations admissibles

Définir les ensembles exploratoires avant de voir les résultats et justifier leurs limites. Dans une compétition existante, les poids officiels déterminent toujours la décision ; l'analyse alternative explique la sensibilité sans remplacer le résultat. Pour développer un critère, comparer des poids candidats, choisir selon un but annoncé et valider avec de nouvelles données. Ne pas sélectionner uniquement le domaine qui conserve la victoire d'un plat préféré.

4. Vérifier le sens de l'agrégation

Additionner suppose une combinaison porteuse de sens. Des nombres ne la garantissent pas si les échelles sont ordinales ou les descriptions se chevauchent. Examiner direction, unités et transformations de chaque critère. Un total imposé est une règle de décision, non une mesure naturelle pure de qualité alimentaire. L'égalité des distances entre niveaux ne doit pas être supposée sans justification.

5. Répétition et analyse

Recueillir préparations, séances et évaluateurs adaptés au but. Définir les dépendances avant d'estimer l'incertitude. Si un rééchantillonnage est employé, préserver les unités de préparation ou regroupements pertinents : tirer chaque bouchée comme indépendante peut exagérer la confiance. Un modèle adapté constitue une autre option. Le texte ne prescrit ni méthode statistique unique ni pourcentage de stabilité garantissant une validité universelle.

6. Présenter sans exagération

Montrer le classement officiel, sa variation dans le domaine exploratoire et l'incertitude des mesures à poids fixes. Égalités ou positions non résolues peuvent être plus adéquates qu'un rang unique. La proportion de pondérations sélectionnées où un plat arrive premier n'est pas la probabilité qu'il soit réellement meilleur ; elle décrit cet ensemble. Toute distribution de probabilité sur les poids doit être justifiée et son influence précisée.

7. Examen critique

Un rapport n'aide pas si le lecteur ignore quelle source modifie le classement. La proposition s'affaiblit si la carte de sensibilité change fortement avec de nouvelles préparations. Revoir descriptions ou répétitions en conservant le résultat original. Le but professionnel est de comprendre les limites de la décision et ce qui pourrait la modifier, non d'entourer un nombre de calculs suggérant une certitude indisponible.

8. Références et limites d'utilisation

Les références soutiennent le contexte indiqué. Protocoles proposés et cas hypothétiques ne sont pas des résultats attribués à ces études.

[5] Sipos, L., Ágoston, K. C., Biró, P., Bozóki, S., & Csató, L. (2023). How to measure consumer's inconsistency in sensory testing?. Version préliminaire, arXiv:2312.08141. <https://arxiv.org/abs/2312.08141>

Usage : résumé de la version préliminaire ; ce lien n'établit pas un statut de revue par les pairs.

9. Une fiche de travail concise

Champ	Question de révision	À consigner
Poids	Définition de réussite modifiée ?	Domaine préalable et pondérations officielles.
Mesure	Observations modifiées ?	Lots, dépendances et estimation.
Langage	Que signifie une proportion de premières places ?	Sensibilité, pas probabilité de supériorité absolue.

Citation proposée : Maadarani, Ahmad Issam (2026). « Stabilité du classement culinaire : distinguer pondérations et incertitude de mesure » Article méthodologique, version 1.0.

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



IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs