الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

# Effet de l’observation sensorielle : la saisie pendant le repas modifie-t-elle l’évaluation ?

Protocole de recherche proposé par Ahmad Issam Maadarani

**Official article information**

| | |
|---|---|
| Article author<br>**Ahmad Issam Maadarani** | Article number<br>**8325** |
| Article code<br>– | Protection number<br>– |
| Reference<br>— | |

Scan to verify the article

IUOAMC
International Union Of Arab Master Chefs

**Par Ahmad Issam Maadarani**

Ce projet teste l’outil d’évaluation comme intervention pouvant modifier l’attention ou le rythme de consommation. Il compare saisie immédiate et compte rendu ultérieur dans des conditions définies, sans supposer que l’une révèle une expérience pure. Il faut examiner l’effet du protocole avant de prendre ses mesures comme référence pour comparer les plats.

## 1. Littérature et contribution proposée

Pineau et ses collègues décrivent la saisie temporelle des sensations [P], tandis que Hall et ses collègues montrent que certains participants ne remarquent pas le remplacement d’un échantillon choisi [H]. Aucun de ces résultats ne prouve que la saisie immédiate détériore la dégustation ou que tout rapport ultérieur soit faux. La question proposée concerne coût

et influence de l’enregistrement dans une tâche culinaire, en séparant changements alimentaires et changements de procédure.

## 2. Question et alternatives

L’hypothèse nulle est l’absence de différence pratique entre protocoles dans la variable principale, à l’intérieur d’une marge justifiée et prévue. L’alternative concerne la variable ou le rythme de consommation. Une différence peut refléter l’attention modifiée, la perte de détails rétrospectifs ou les deux. Des réponses différentes ne prouvent donc pas la supériorité d’une méthode. Définir l’objectif : description du parcours, appréciation ou jugement professionnel final.

## 3. Protocoles aussi comparables que possible

Dans le premier, l’évaluateur enregistre des propriétés pendant la consommation ; dans le second, il mange puis rapporte après un intervalle annoncé. Employer le même vocabulaire et un entraînement comparable, tout en reconnaissant les différences d’interface. Une répartition entre groupes ou un dispositif croisé est possible, mais répétition peut produire apprentissage et mémoire. Justifier le choix et prévoir séances, intervalles et ordre des protocoles.

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

## 4. Aliment et procédure

Produire des préparations indépendantes dans des conditions comparables, en documentant températures, taille et temps. Si la saisie ralentit la consommation et modifie l’aliment, cela fait partie de son effet réel et doit être enregistré. Une condition contrôlant la durée peut examiner un autre aspect, mais n’efface pas la différence initiale et n’isole pas automatiquement l’attention. Toute expérience possède des conditions ; il faut connaître celles de chaque expérience.

## 5. Variables et analyse

Retenir une variable principale telle que durée de consommation, description de finale ou appréciation après l’échantillon. Les autres aident à interpréter, non à sélectionner après coup un résultat favorable. Des données temporelles détaillées et un rapport global ne sont pas automatiquement la même mesure. Aligner les définitions avant d’analyser

l’accord. Considérer évaluateur, séance, préparation, précision temporelle et données manquantes.

## 6. Ce qui pourrait contredire le projet

L’absence de changement pratiquement important dans les limites de l’incertitude peut indiquer un coût limité ici. Un effet réservé aux non-formés peut demander un autre entraînement plutôt qu’un rejet général. Une incertitude trop large empêche de conclure. Une différence non significative ne démontre pas l’équivalence ; celle-ci nécessite une marge et un plan appropriés définis avant la collecte.

## 7. Usage de référence

Le rapport décrit ce qui arrive sous une méthode de mesure, pas une expérience idéale hors mesure. Les décisions fondées sur des données immédiates doivent préciser effets de collecte et aspects cachés. Le compte rendu ultérieur exige de mentionner délai et limites de mémoire. La force du projet est d’examiner l’outil lui-même, au lieu de supposer que chaque enregistrement reflète directement et neutralement l’aliment.

## 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.

[P] Pineau, N., Schlich, P., Cordelle, S., Mathonniére, C., Issanchou, S., Imbert, A., Rogeaux, M., Etiévant, P., & Köster, E. P. (2009). Temporal Dominance of Sensations: Construction of the TDS curves and comparison with time-intensity. Food Quality and Preference, 20(6), 450–455. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.04.005

Usage : résumé et métadonnées ; texte intégral non examiné.

[H] Hall, L., Johansson, P., Tärning, B., Sikström, S., & Deutgen, T. (2010). Magic at the marketplace: Choice blindness for the taste of jam and the smell of tea. Cognition, 117(1), 54–61. https://doi.org/10.1016/j.cognition.2010.06.010

Usage : résumé et métadonnées ; texte intégral non examiné.

## 9. Une fiche de travail concise

| Champ | Question de révision | À consigner |
|---|---|---|
| But | Quelle expérience mesurer ? | Parcours, appréciation ou jugement. |
| Intervention | Que change la saisie ? | Attention, rythme, interface et temps. |
| Conclusion | Différence, équivalence ou non-résolution ? | Variable principale, marge pratique et plan préalable. |

---

Citation proposée : Maadarani, Ahmad Issam (2026). « Effet de l’observation sensorielle : la saisie pendant le repas modifie-t-elle l’évaluation ? » 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