الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

Diplôme en arts culinaires et gestion de cuisine : contenu scientifique, évaluation et valeur professionnelle

18 mois d’études scientifiques et de pratique professionnelle — 22 matières, 309 leçons et unités et un seuil de 80 % aux composantes évaluées

Official article information

Article author
Ahmad Issam Maadarani

Article number
8358/2026

Article code
IUOAMC-ART-2026-8358

Protection number
IUOAMC-IP-2026-8358

Scan to verify the article

Reference

IUOAMC - Culinary Arts and Kitchen Management programme catalogue and assessment policy, 1 November 2026

Open online reference

Par Ahmad Issam Maadarani Fondateur et président général de l’Union internationale des maîtres chefs arabes — IUOAMC

L’hôtellerie et la restauration ont besoin de chefs capables d’expliquer les transformations d’un produit, de maîtriser le fonctionnement d’une cuisine et de justifier leurs décisions. La qualité d’un plat dépend de la sécurité des ingrédients, de la précision de la recette, de la régularité des portions, du coût de production et de la capacité de l’équipe à servir au bon moment.

Le Diplôme en arts culinaires et gestion de cuisine, proposé dans le parcours éducatif de l’Union internationale des maîtres chefs arabes, repose sur cette exigence. D’une durée prévue de 18 mois, il associe connaissances scientifiques, techniques professionnelles, calculs opérationnels, gestion, applications et évaluation. Il vise à développer la capacité de réaliser une tâche, de l’expliquer, de la documenter et d’en analyser les résultats.

La force de cette formation réside dans le lien entre les acquis étudiés et les compétences démontrées. Lire une leçon, réussir ses questions, réaliser une application et obtenir la validation du formateur sont des étapes distinctes, chacune étayée par des preuves adaptées.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Les fondements scientifiques de la formation

La cuisine est enseignée comme une discipline appliquée où les sciences des aliments rencontrent le calcul, la gestion et le comportement professionnel. La chimie et la physique culinaires éclairent les effets de la chaleur, du mélange et des transformations de structure. La biologie et la microbiologie des aliments permettent de comprendre les dangers et les moyens de prévention. La nutrition relie la composition des repas aux besoins des consommateurs ; les mathématiques et la comptabilité apportent les outils du dosage, du rendement, du coût et de la tarification.

Cette articulation prend tout son sens lorsque l'apprenant passe de l'exécution d'une recette à la décision. Une baisse de rendement exige de vérifier la mesure et la préparation, puis de recalculer le coût de la portion. Une variation du nombre de convives nécessite d'ajuster les quantités, les achats et l'organisation, tout en préservant les spécifications et les contrôles de sécurité. Cette capacité de relier, d'interpréter et d'analyser constitue le cœur de l'approche scientifique et pratique du programme.

Le parcours progresse des gestes fondamentaux et de l'organisation du poste vers la production, le service, les coûts et la gestion d'équipe, puis vers des projets intégrateurs. L'accès à des responsabilités d'encadrement dépend des compétences démontrées, de l'expérience de terrain et des exigences de l'employeur.

Toutes les matières du catalogue pédagogique

Le catalogue actuel comprend une matière principale d'arts culinaires et de gestion de cuisine, organisée en 23 chapitres et 92 leçons, ainsi que 21 matières complémentaires et spécialisées totalisant 217 unités. L'ensemble représente 309 leçons et unités. Ce nombre décrit des éléments de contenu, et non des heures d'enseignement ou des crédits académiques.

Matière	Unités	Réussite finale
1. Arts culinaires et gestion de cuisine	92	80 %
2. Anglais pour les chefs : des bases à la communication avancée	60	80 %
3. Mathématiques : des bases au niveau du baccalauréat et applications culinaires	63	80 %
4. Comptabilité et coûts d'exploitation	3	80 %
5. Biologie des aliments et microbiologie	3	80 %
6. Psychologie de la dégustation et comportement professionnel	3	80 %
7. Chimie et physique de la cuisine	3	80 %
8. Nutrition et planification des repas	3	80 %
9. Gestion de cuisine et leadership	3	80 %
10. Compétences numériques pour la cuisine	3	80 %
11. Durabilité et gestion des pertes	3	80 %

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Matière	Unités	Réussite finale
12. Gestion hôtelière	8	80 %
13. Gastronomie moléculaire	8	80 %
14. Ingénierie des menus et tarification	6	80 %
15. Achats, stocks et chaînes d’approvisionnement	6	80 %
16. Gestion de la sécurité alimentaire et de la qualité	6	80 %
17. Analyse sensorielle et dégustation appliquée	6	80 %
18. Boulangerie et pâtisserie appliquées	6	80 %
19. Développement de produits et recherche appliquée	6	80 %
20. Entrepreneuriat et conception d’un projet alimentaire	6	80 %
21. Formation en milieu professionnel et pratique du métier	6	80 %
22. Décoration, présentation et conception de l’assiette	6	80 %

Cette liste présente le catalogue élargi. Les obligations de chaque apprenant sont définies par le cursus et le plan associés à son inscription ; les contenus supplémentaires sont distingués des exigences antérieures. Les unités d’anglais et de mathématiques construisent les acquis progressivement : leur nombre seul ne permet donc pas de comparer leur poids horaire à celui des matières pratiques.

Les 23 chapitres de la matière principale

1. Le métier et l’organisation de la cuisine
2. Discipline, professionnalisme et gestion du temps
3. Sécurité alimentaire, hygiène et contamination
4. Températures, refroidissement et enregistrements
5. Allergènes alimentaires et besoins particuliers
6. Équipements, outils et sécurité au travail
7. Techniques du couteau et découpes de légumes
8. Mesure et recette standardisée
9. Dégustation et évaluation sensorielle
10. Chaleur et modes de cuisson
11. Légumes, féculents, œufs et produits laitiers
12. Viandes, volailles et poissons
13. Fonds, sauces et potages
14. Fondements de la boulangerie et de la pâtisserie
15. Présentation, qualité du service et accueil
16. Rendement des matières et calcul du coût d’une recette
17. Tarification, rentabilité et seuil de rentabilité

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

18. Conception et ingénierie des menus
19. Achats, réception et stocks
20. Gestion d’équipe et planification opérationnelle
21. Gestion des pertes, durabilité et rapports
22. Leadership exécutif et gestion des crises
23. Projet final et démonstration des compétences

Cette structure comprend l’utilisation des balances, la précision des mesures, la tare, les conversions d’unités, la standardisation des recettes et des portions, ainsi que la préparation anticipée du poste, ou mise en place. Celle-ci prévoit ingrédients, quantités, responsabilités, échéances, dépendances entre tâches et vérifications avant le service.

Seuils de réussite et validation des résultats

Le seuil de réussite à l’évaluation finale validée d’une matière est de **80 %**. Une fois ses exigences remplies, le résultat de la matière figurant au relevé est calculé ainsi :

Résultat de la matière = 40 % de la note pratique validée + 60 % de la note de l’examen final validé.

Une note pratique de 85 % et une note finale de 90 % donnent ainsi un résultat de 88 %. La constitution de la note pratique varie selon la matière : applications évaluées, projet et, lorsqu’il est exigé, portfolio professionnel. Les composantes requises doivent elles-mêmes satisfaire aux conditions de réussite ; une moyenne pondérée ne compense pas une composante non validée.

Type d’évaluation	Condition de réussite
Questions courtes de la leçon principale	3 réponses correctes sur 3, soit 100 % à ce test court
Questions de l’unité complémentaire dans le parcours général	2 réponses correctes sur 2, soit 100 % à ce test court
Application évaluée de l’unité complémentaire	Au moins 80 %, avec examen par le formateur
Examen final validé de la matière	Au moins 80 %, respect des contrôles d’évaluation et absence d’échec critique lorsque ces règles s’appliquent
Projet pratique principal et projet de mathématiques	Au moins 80 %, correction et exigences du projet satisfaites
Portfolio professionnel lorsqu’il est exigé	Au moins 80 %, exécution réelle, examen et discussion documentés, sans échec critique
Applications autonomes de maîtrise	Au moins 80 sur 100, avec vérifications numériques, de sécurité et de preuves propres à la tâche

L’exigence de 100 % aux questions courtes concerne la maîtrise de ces questions précises. Elle n’impose pas une note finale de 100 % dans la matière. Les mathématiques disposent aussi de parcours d’évaluation spécifiques. Chaque apprenant conserve les règles liées à son inscription et à ses tentatives, ainsi que ses acquis déjà enregistrés.

Lorsque le parcours professionnel comprend une formation en milieu de travail, sa validation

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

nécessite au moins 120 heures de terrain documentées et examinées. Le temps d’étude prévu, le temps enregistré sur la plateforme et les heures de pratique vérifiées sont des mesures distinctes ; aucune ne remplace les autres.



Illustration générée spécialement pour cet article, consacrée à la mesure et à la mise en place ; elle ne documente pas la performance d’étudiants identifiés.

Une application qui révèle la compréhension

La préparation d’un menu hôtelier illustre cette démarche. L’apprenant définit le type de service, le nombre de convives et les portions, rédige les recettes standardisées, calcule les besoins en tenant compte du rendement, puis organise achats, mise en place, production et présentation. Il compare ensuite les prévisions aux résultats et explique les effets des écarts sur la qualité, le temps et les coûts.

Dans un exemple de calcul pédagogique, 50 portions de 150 grammes de produit utilisable nécessitent 7,5 kilogrammes nets. Avec un rendement de préparation supposé de 75 %, la quantité à acheter est de 10 kilogrammes. Ce pourcentage est une hypothèse de l’exercice ; en situation réelle, l’apprenant vérifie le rendement de sa matière, de sa recette et de ses conditions de production.

Le travail comprend aussi le coût de la portion, la politique de prix et la rentabilité, les responsabilités et échéances des postes, les pertes et la clôture du service. Le formateur peut ainsi évaluer calcul, organisation, interprétation et preuves dans une tâche professionnelle cohérente.

L’Atelier qualité et maîtrise propose également six applications techniques ciblées : régularité des découpes ; sauces émulsionnées ; fonds, filtration et rendement ; cuisson des protéines et mesure ; pain ; gâteau. Chacune précise les étapes, la spécification du résultat, les preuves attendues et les conditions d’arrêt. Les tolérances pédagogiques sont clairement identifiées ; une marge de mesure choisie pour un exercice n’est pas présentée comme une norme universelle pour toute recette ou tout établissement.

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

Preuves de compétence et équité de l’évaluation

Le suivi distingue apprentissage, entraînement, dépôt de preuves et validation de la performance. Une simulation ou un plan peut être préparé, mais la validation d’une exécution réelle exige des preuves liées à la tâche, une vérification et une observation du formateur conformément à l’évaluation. La délivrance du diplôme dépend également de l’achèvement du plan requis, des évaluations, des portfolios et des examens prévus.

Les applications autonomes de maîtrise utilisent cinq critères de 20 points chacun : méthode, précision, exécution, preuves et réflexion avec correction. Les nouvelles tentatives conservent leurs critères de performance ; le correcteur justifie les notes et vérifie les contrôles critiques. Un total élevé ne permet pas de valider une tentative comportant un échec critique ou des contrôles requis impossibles à vérifier.

Le programme prévoit une harmonisation entre deux évaluateurs : chacun formule son appréciation indépendamment avant comparaison des notes et traitement des écarts. Il permet aussi d’enregistrer une revue spécialisée interne pour une version déterminée du contenu. La valeur de ces procédures repose sur la participation effective des spécialistes et la documentation de leurs décisions.

Des étudiants suivent actuellement le programme. Son amélioration s’appuie donc sur leurs questions, applications, corrections et retours concernant la clarté des contenus et la facilité d’utilisation, tout en préservant les notes et acquis enregistrés.

La valeur des études et la préparation aux responsabilités professionnelles

Cette formation apporte une base scientifique et professionnelle cohérente pour comprendre et gérer la production alimentaire. Elle accompagne le passage de l’exécution des consignes à l’interprétation des résultats et à la décision fondée sur la mesure et l’analyse. Sa valeur se manifeste dans la capacité à établir une recette standardisée, maîtriser portion, rendement et coût, planifier le service et présenter un travail étayé par des preuves claires.

L’employeur bénéficie d’un dossier précisant matières, résultats, applications, heures examinées et exigences accomplies. L’apprenant peut expliquer ses acquis, présenter ses réalisations, défendre ses calculs et décisions et identifier les responsabilités que son expérience lui permet d’assumer.

La contribution du diplôme au débat professionnel sur l’enseignement culinaire repose sur le lien entre cursus, évaluation et travail : une spécification compréhensible, une performance examinable, une mesure juste, une décision argumentée et un dossier consultable. Ces éléments permettent aux apprenants, lecteurs et employeurs d’apprécier la formation à partir de son contenu et des preuves de réussite.

Sources

- Catalogue actuel, politique d’évaluation et documentation du programme sur la plateforme du Diplôme en arts culinaires et gestion de cuisine, avec l’Atelier qualité et maîtrise. Contenus et politique au 1er novembre 2026.

Découvrir le Diplôme en arts culinaires et gestion de cuisine

© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel