الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب
International Union of Arab Master Chefs

OFFICIAL INSTITUTIONAL ARTICLE

# Évaluation sensorielle des plats : référence IUOAMC pour l’observation, la preuve et la décision

IUOAMC-SJER · Version 1.0

**Official article information**

| | |
|---|---|
| Article author<br>**Ahmad Issam Maadarani** | Article number<br>**8492/2026** |
| Article code<br>**IUOAMC-ART-2026-8492** | Protection number<br>**IUOAMC-IP-2026-8492** |

Scan to verify the article

**Reference**

IUOAMC-SJER 1.0. Original IUOAMC operational workflow, tables and hypothetical teaching examples. Supporting sources and their scope are listed in the article.

Open online reference

## Une décision exige un sens partagé

Deux juges peuvent qualifier un plat d’équilibré sans parler du même équilibre : acidité et matière grasse, ou contraste des textures. Une fiche utile commence donc par une question précise et un vocabulaire commun. IUOAMC–SJER 1.0 propose une démarche originale en quatre étapes : observation, référence, preuve et décision. Elle organise l’explication du jugement ; elle ne constitue pas, à elle seule, un test statistique validé.

## Définir la question avant de noter

Le périmètre public d’ISO 6658 distingue l’examen sensoriel objectif des essais d’acceptation ou de préférence. Cette distinction évite de présenter un goût personnel


© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

comme preuve de maîtrise technique. Ce guide ne reproduit pas le texte payant de la norme et ne revendique pas sa conformité intégrale.

| Question | Éléments recueillis | Limite |
|---|---|---|
| Que perçoit-on ? | Attribut nommé et intensité | La description ne prouve pas la préférence |
| La spécification est-elle respectée ? | Comparaison à une référence déclarée | La conclusion reste liée à cette spécification |
| Les consommateurs apprécient-ils ? | Réponses d’un groupe défini | Ne pas généraliser à une population non étudiée |

## Relier les quatre étapes

| Étape | Trace | Question de contrôle |
|---|---|---|
| Observation | Attribut, emplacement et moment | Qu’a-t-on précisément observé ? |
| Référence | Spécification ou exemple pédagogique décrit | À quoi compare-t-on ? |
| Preuve | Identité, conditions et note indépendante | La comparaison est-elle interprétable ? |
| Décision | Appréciation, motif et limite | La conclusion dépasse-t-elle les éléments ? |

« La couche extérieure ne se fracturait plus comme prévu lors de la découpe après l’arrivée » est plus précis que « mauvaise texture ». Cette observation fictive exige encore un repère temporel et une référence. Une photographie ne suffit pas à l’établir ni à en expliquer la cause.

## Maîtriser la séance et garder l’indépendance

Consigner le code de l’échantillon, la version de recette, l’ordre de présentation, le délai avant évaluation et les conditions pertinentes. Recueillir les observations individuelles avant la discussion. Séparer accord et désaccord persistant. Le codage peut réduire les indices de marque ou de personne lorsqu’ils sont étrangers à la question. Un avis éloigné de la moyenne ne doit pas être supprimé pour ce seul motif.

## Exemple de pondération annoncée

À titre pédagogique, quatre critères totalisent 100 points de poids et utilisent une échelle administrative de 0 à 4. Chaque niveau doit être décrit pour chaque critère avant


© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

l’épreuve. Le calcul ne transforme pas ces catégories ordinales en mesures physiques équidistantes.

| Critère | Poids | Note / 4 | Contribution |
|---|---|---|---|
| Flaveur spécifiée | 30 | 3 | 22,50 |
| Texture | 30 | 2 | 15,00 |
| Exécution technique | 25 | 3 | 18,75 |
| Présentation | 15 | 4 | 15,00 |

Le résultat est 30×3÷4 + 30×2÷4 + 25×3÷4 + 15×4÷4 = 71,25/100. Ce n’est pas un seuil universel de réussite. Un critère non évaluable suit une règle préalable : ni zéro automatique ni redistribution opportuniste des poids.

## Examiner les écarts entre juges

Vérifier d’abord l’équivalence des échantillons, le stade de service et la référence utilisée. Examiner ensuite la définition des attributs, leur intensité perçue et l’usage de l’échelle. Une référence imprécise ou une condition différente peut expliquer l’écart ; un désaccord professionnel légitime peut subsister. Consigner l’explication, la vérification et le responsable de décision. Une nouvelle dégustation ne valide pas statistiquement la précision du jury.

## La sécurité ne se compense pas par des points

Les recommandations IFST insistent sur la prise en compte des risques. Dans cette démarche, un doute sur la sécurité ou les ingrédients arrête la dégustation et entraîne une transmission au responsable compétent. Une flaveur agréable ne démontre pas la sécurité microbiologique. Les points de présentation ne compensent jamais un problème de sécurité.

## La trace minimale de décision

Rassembler les codes de séance et d’échantillon, la version de recette, la question, la référence, les conditions, l’observation indépendante, la note, son motif, les désaccords, l’action et les limites. Relier ce dossier à la recette standardisée et aux observations en service : une assiette réussie une fois ne prouve pas la régularité.


© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel

## Sources d’appui et portée

Sources consultées le 2 novembre 2026. Les démarches, tableaux et exemples sont des créations éditoriales IUOAMC ; les exemples sont fictifs et ne rapportent pas des résultats expérimentaux.

- ISO 6658:2017 — public abstract and scope
- IFST — Ethical and professional practices for sensory analysis

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs


© IUOAMC · Copie documentée — vérification dans le registre officiel