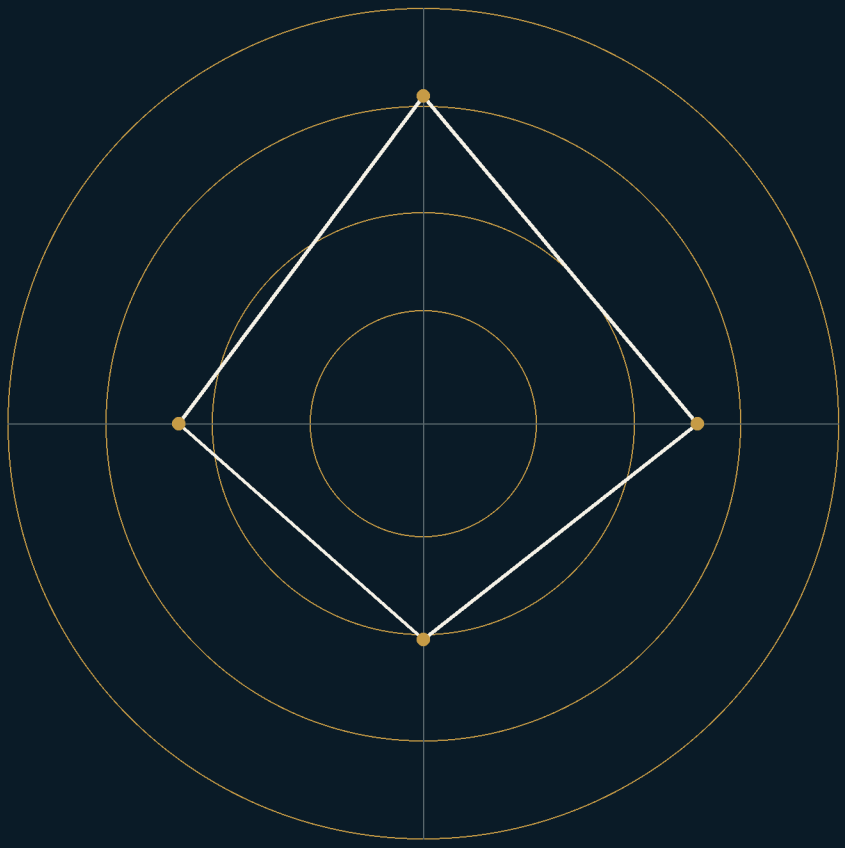
IUOAMC / CAMS

RÉFÉRENCE ACADÉMIQUE ET APPLIQUÉE

Science de la mesure en jugement culinaire

Le modèle de double mesure de Maadarani

Ahmad Issam Maadarani



Équations commentées · cartes mentales · ateliers pratiques

IUOAMC-CAMS-TEXTBOOK-2026-001

Première édition française · 2026

© 2026 Ahmad Issam Maadarani / IUOAMC. Tous droits réservés.

IUOAMC-CAMS-TEXTBOOK-2026-001 est un identifiant d’archive interne de cet ouvrage. Aucun ISBN ni enregistrement de catalogage n’est indiqué ici.

Les cas et jeux de données pédagogiques sont fictifs. Les indicateurs CAMS sont des conventions de l’auteur à vérifier dans les conditions d’emploi; les références ISO citées ne constituent ni homologation ni validation de ces indicateurs.

Message de l’auteur

Aux jurés, aux chefs et aux formateurs,

Ce livre part d’une question professionnelle simple. Lorsque nous attribuons une note à un plat, son auteur peut-il comprendre comment nous y sommes parvenus ? Un autre juré peut-il examiner l’observation, la mesure et les conditions qui ont conduit à la décision ?

J’ai conçu le CAMS pour rendre la note explicable. Le concurrent doit pouvoir savoir ce qui a réussi dans son plat, ce qui a influencé son évaluation et comment le jury a distingué l’exécution des conditions de service ou des différences de jugement. La commission doit conserver les relevés nécessaires pour revoir sa décision si de nouvelles preuves apparaissent.

Le modèle de double mesure de Maadarani examine la performance du plat tout en étudiant la constance du jugement. Un juré peut commencer dans une seule séance : relever ses observations avant la discussion, les relier à un critère annoncé et déterminer ce qu’il faut mesurer de nouveau avant de modifier un résultat.

Je vous invite à essayer les exercices sur des plats que vous connaissez, à relever les divergences d’observation et à discuter les explications possibles. Cette pratique permet de mieux comprendre le plat et d’améliorer la manière de le juger.

Ahmad Issam Maadarani

Président général, Union internationale des maîtres chefs arabes

Introduction

La science de la mesure en jugement culinaire (CAMS) étudie la manière dont une observation sensorielle ou technique devient une note et dont cette note peut être réexaminée. Lorsque deux jurés divergent, la différence peut tenir à la variation entre portions, à la température de service ou à des interprétations distinctes d’un critère. L’enregistrement de ces facteurs permet à la commission d’examiner le résultat.

Que mesure le modèle ?

Le modèle de double mesure de Maadarani suit deux lignes d’examen. La première décrit le plat selon une fiche de notation annoncée. La seconde vérifie la constance du jugement par l’étalonnage, une répétition contrôlée et la comparaison des lectures du jury. Les relevés de l’échantillon, du juré, du contexte et du temps relient ces deux lignes.

Comment utiliser ce livre ?

Commencez par les unités fondamentales pour apprendre les termes et bâtir une fiche d’évaluation. Poursuivez avec la mesure du plat, l’étalonnage des jurés et la conception de la séance. Dans le guide pratique, recalculez le résultat depuis les notes brutes avant de lire l’interprétation, puis vérifiez l’effet d’une hypothèse différente. Les formateurs peuvent employer les fiches de relevé et les grilles pour des travaux collectifs.

Avant de calculer

Chaque chapitre sépare la donnée observée, la règle de calcul et la décision autorisée. Une moyenne est exacte seulement si les notes qui la composent sont admissibles selon la même fiche, la même échelle et les conditions annoncées. Une valeur absente reste absente ; une valeur écartée demeure dans le journal avec son motif. Les exemples montrent comment refaire l’opération depuis la source et comment annoncer ce qui reste incertain.

Une décision qui peut être réexaminée

La double mesure demande de regarder le plat et les conditions du jugement. Une variation entre deux passages ne désigne pas automatiquement le juré, le cuisinier ou le service comme cause. Le lecteur apprendra à formuler une hypothèse, à choisir un contrôle qui puisse la départager, puis à conserver le résultat initial à côté de toute révision autorisée. Les indices propres au CAMS sont des propositions méthodologiques de l’auteur ; leur utilité et leurs seuils doivent être testés pour chaque usage.

Comment lire les exemples ?

Les cas présentés comme exemples pédagogiques reposent sur des données fictives destinées à expliquer le calcul et son interprétation. Consignez les conditions de chaque essai et préservez les notes initiales lors d’une correction. En compétition, appliquez les règles annoncées pour les notes manquantes, les recours et les égalités.

Sommaire

Message de l’auteur . . . 3
Introduction . . . 3
Nature et limites de la science de la mesure en jugement culinaire . . . 8
La décision du jury comme objet de mesure . . . 11
L’événement de jugement culinaire — CJE . . . 14
Les quatre dimensions du jugement culinaire . . . 17
La chaîne de preuve de l’observation à la décision . . . 20
De l’impression sensorielle à la mesure structurée . . . 23
La loi de double mesure . . . 26
Équité et égalité en jugement culinaire . . . 29
Fiabilité, validité et traçabilité . . . 32
Laboratoire de synthèse des fondements du CAMS . . . 35
Données sensorielles et impression personnelle . . . 38
Mesurer l’exécution technique . . . 41
Architecture et équilibre de la flaveur . . . 44
Structure de la texture et transformation en bouche . . . 47
La température comme variable temporelle . . . 50
Libération de l’arôme et parcours perceptif . . . 53
Présentation visuelle et effet d’attente . . . 56
Stabilité des portions et du service . . . 59
Identité culturelle et qualité d’exécution . . . 62
Construire la fiche scientifique du plat . . . 65
Le juré dans le modèle CAMS . . . 68
Préparation sensorielle et cognitive . . . 70
Établir une référence d’étalonnage . . . 73
Constance d’un même juré . . . 76
Accord entre les membres du jury . . . 79
Distinguer la confiance déclarée de l’exactitude . . . 82
Fatigue et ordre de dégustation . . . 85
Mémoire, attente et réinterprétation . . . 87
Expertise professionnelle et limites de l’autorité . . . 90
Construire le profil de fiabilité du juré (JRI) . . . 92
Codage et dégustation à l’aveugle . . . 95
Effet de la révélation de l’identité du chef . . . 97
Réputation et statut professionnel . . . 100
Le cadre culturel du plat . . . 102
Prix et marque . . . 105
Conformité à l’avis du jury . . . 107

Ancrage et contraste séquentiel 110
Effet de halo et propagation d’une impression négative 112
Formulation de la description avant dégustation 114
Laboratoire de l’écart contextuel (CBD) 117
Le temps dans l’événement de jugement 119
Première impression et limites d’interprétation 122
Nouvelle dégustation contrôlée 124
Répétition masquée 127
Réinitialisation sensorielle 129
Rythme de séance et intervalles de repos 132
Délai de service et évolution du plat 134
Comparer des fenêtres de mesure 138
Fiabilité du juré au fil du temps 141
Laboratoire de l’indice de stabilité sensorielle (SSI) 143
Application avancée de la double mesure 146
Loi de l’écart contextuel 149
Loi de séparation de la confiance 152
Loi de constance répétée 155
Loi de pondération de l’autorité 157
Loi des limites du consensus 160
Loi de traçabilité 162
Indice d’écart de confiance du juré (JCG) 165
Indice d’intégrité du jury (PII) 168
Laboratoire d’intégration des indicateurs CAMS 171
Concevoir les barèmes de notation 173
Standardiser les variables et transformer les barèmes 176
Définir les composantes d’erreur I, E, C, G et P 179
Calculer l’indice de fiabilité du juré (JRI) 182
Calculer l’écart lié au contexte (CBD) 184
Calculer l’indice de stabilité sensorielle (SSI) 187
Calculer l’indice d’intégrité du jury (PII) 190
Calculer la note finale ajustée (FACS) 192
Examiner les valeurs atypiques et les dérives systématiques 195
Fiche numérique et conservation des versions 198
Concevoir la séance avant l’arrivée des plats 200
Sélection, codage et répartition aléatoire des échantillons 203
Informer les jurés sans orienter leurs jugements 206
Conduire la manche indépendante à l’aveugle 209
Enregistrer la confiance au moment de la décision 212
Divulgation contextuelle contrôlée 214

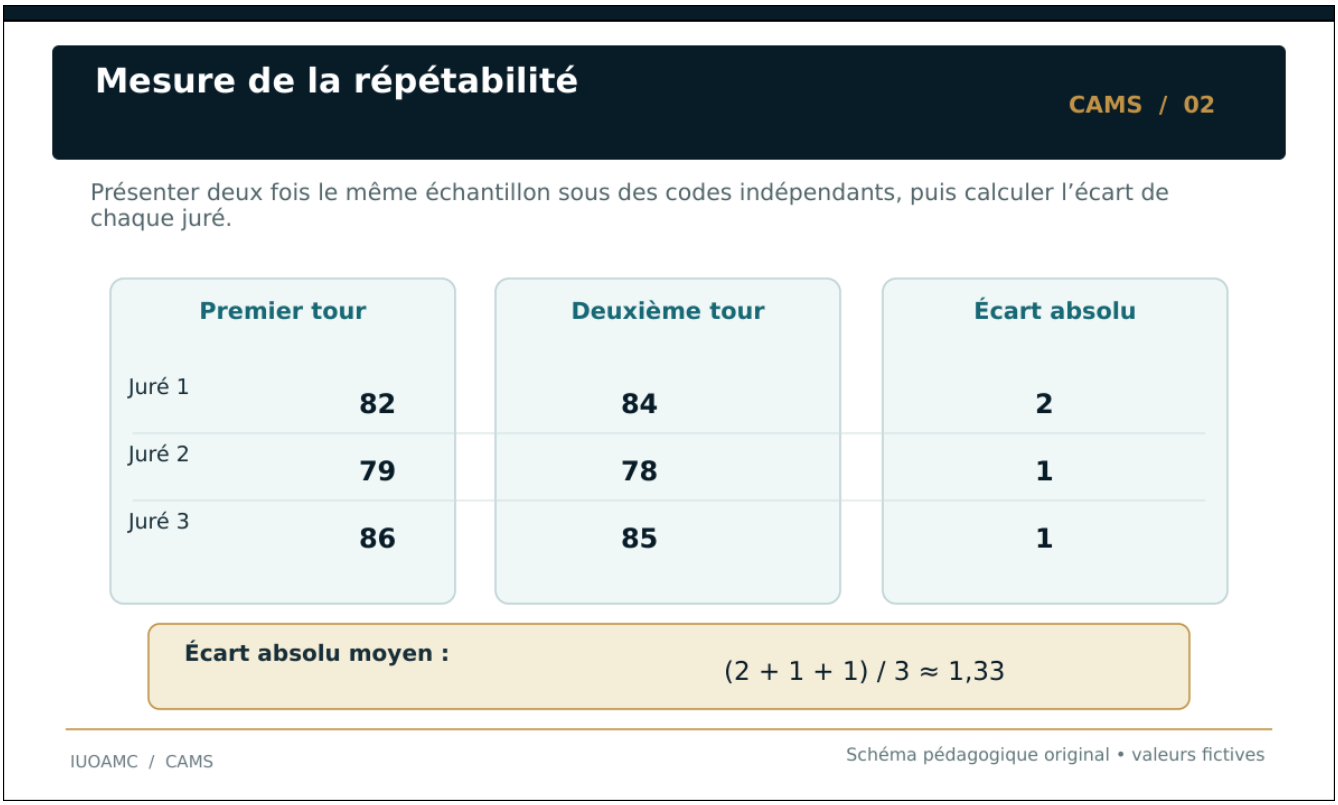
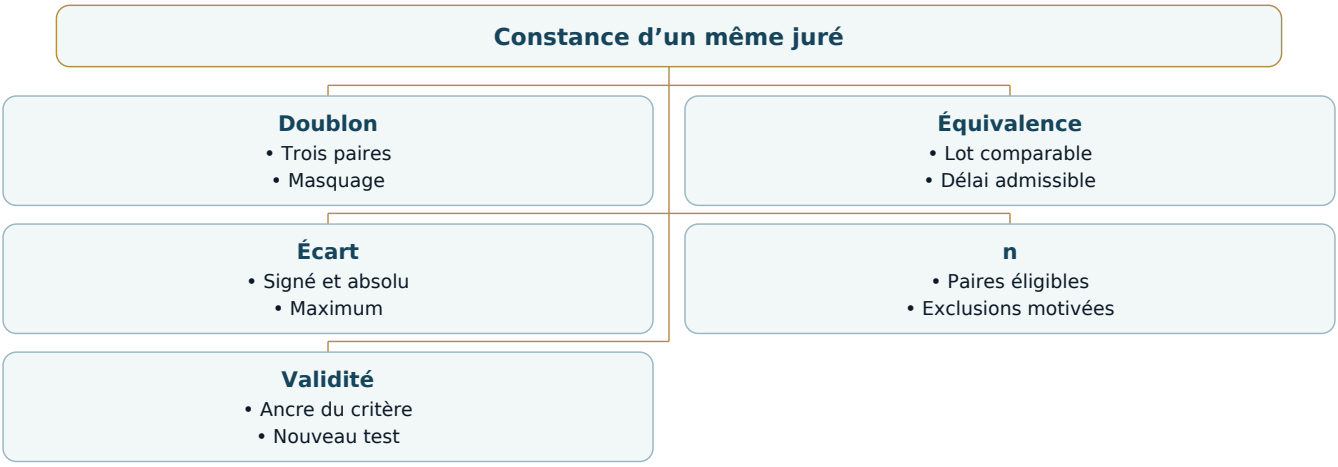


Figure 02 — Répétabilité mesurée avec trois jurés et trois différences absolues fictives.

Carte mentale



Cas appliqué et interprétation

Un juré répète de faibles notes proches sur deux portions équivalentes, mais le descripteur de texture repose sur une mauvaise ancre. Conclure « répétable sur cette paire » et « validité du critère non résolue », puis tester sur nouveaux échantillons.

Limites de l’interprétation

La constance sur plusieurs paires n’établit pas à elle seule que le juré mesure le bon attribut.

pas à elle seule que le refroidissement a causé toute la différence. Archiver les deux notes closes et appliquer la règle annoncée de reprise ou d’inadmissibilité.

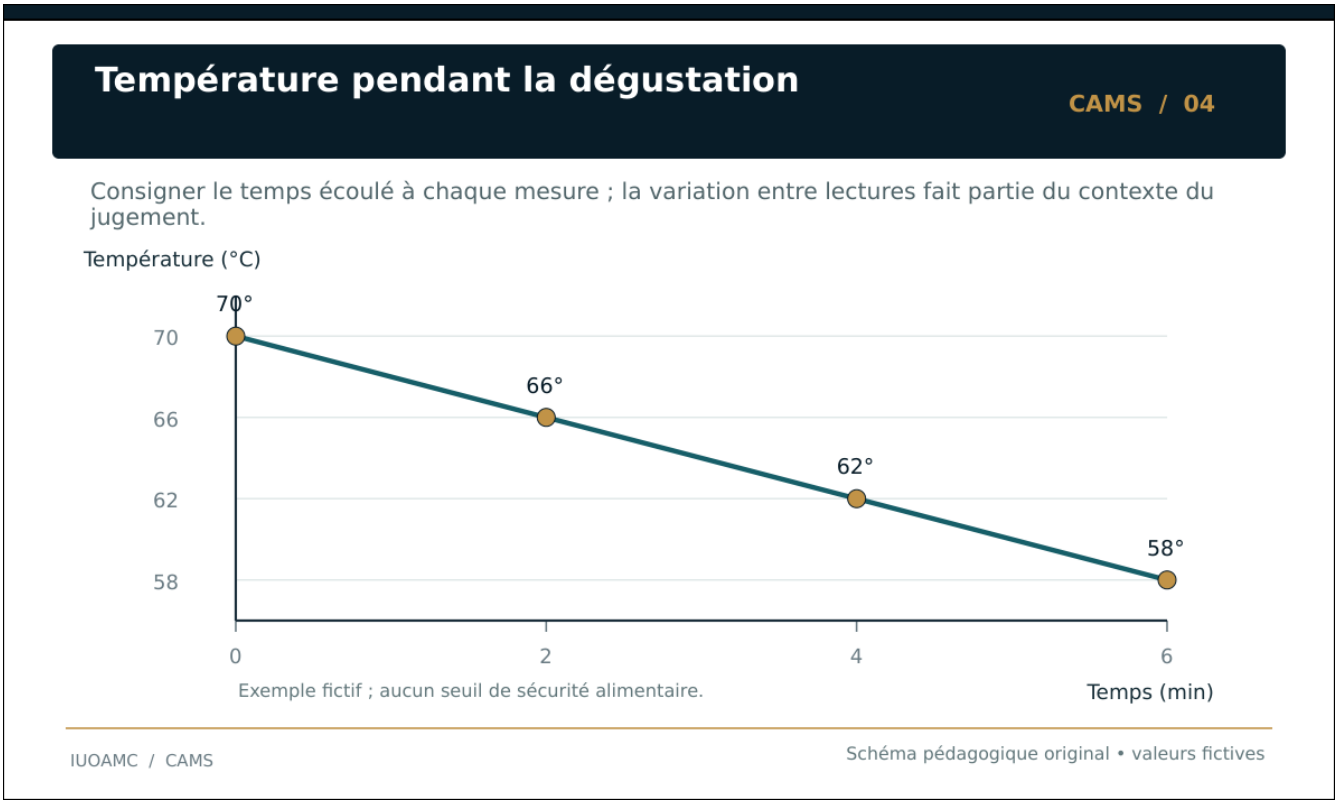


Figure 04 — Trajectoire de température pendant la dégustation, sans attribution causale automatique.

Le schéma représente une **autre série pédagogique de 0 à 6 minutes** ; ses températures ne sont pas celles des portions A et B du tableau précédent.

Laboratoire et fiche de relevé

Protocole

- Fixer la fenêtre de service et le critère sensible avant cuisson ; désigner la frontière de responsabilité.
- Coder au moins trois portions comparables du même lot et documenter température et état à la remise.
- Horodater plateforme, table et première bouchée sans montrer le chronomètre au juré.
- Mesurer le croustillant au même point par une méthode annoncée et conserver toute heure absente comme lacune.
- Comparer portions dans et hors fenêtre, en séparant variabilité de préparation et maintien.
- Si l’attente de l’organisateur dépasse la règle, obtenir une autorisation formelle de nouveau service et garder côte à côte la première et la nouvelle carte.

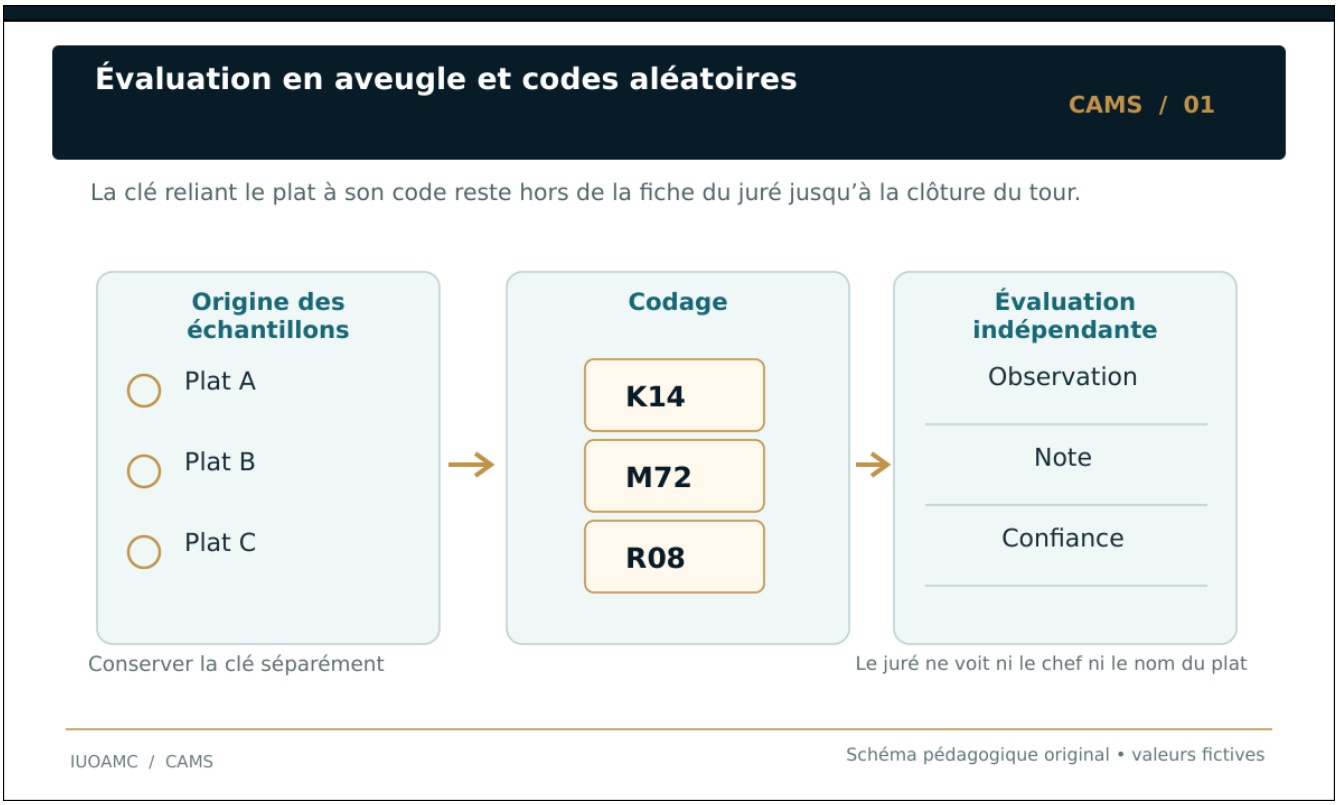


Figure 01 — Chaîne de codage aveugle ; le tableau de rotation voisin établit séparément l'équilibre des positions.

Trois protections distinctes

La **sélection** commence dans le lot culinaire : prélèvement de portions comparables en masse, cuisson, composition et état de service. Prélever uniquement la plus belle portion peut donner une image inexacte du plat remis ; prélever une portion défectueuse hors du protocole peut pénaliser injustement le candidat. Définir la méthode et les tolérances avant d'ouvrir le lot. Le **codage** masque l'origine à l'aide d'identifiants qui ne suggèrent ni équipe ni rang ; la clé reste chez un responsable distinct jusqu'à la clôture indépendante. La **répartition des ordres** empêche une entrée d'être systématiquement première ou dernière. Chacune protège un mécanisme différent ; aucune ne dispense des deux autres.

Avec trois jurés et trois plats, les séquences ABC, BCA et CAB placent chaque plat une fois en première, en deuxième et en troisième position. Compter pour A : première chez J1, troisième chez J2, deuxième chez J3 ; faire le même décompte pour B et C. Cette rotation équilibre les positions dans ce petit exemple, sans effacer une variation temporelle commune à tous les plats. Si le service de C arrive froid dans la troisième séquence, noter ce défaut à part. Un code qui révèle la cuisine du candidat par une couleur ou un plateau reconnaissable n'est pas véritablement aveugle malgré un numéro neutre sur la fiche.

Tester la sensibilité aux pondérations

En formation, essayer des poids de 40 % pour la flaveur, 40 % pour l’exécution et 20 % pour la présentation. A obtient alors 86,20 et B obtient 86,40. B prend l’avantage de 0,20 point, car le poids accru de l’exécution valorise son avance sur ce critère. Cette comparaison sert à examiner la fiche avant le concours ou en formation. Le résultat officiel utilise les poids adoptés à l’avance.

Limites de la mesure et traçabilité

Un zéro saisi est une note. Une case vide exige de rechercher le motif de l’absence et d’appliquer la règle prévue pour les notes manquantes. Conserver la précision du calcul et appliquer la règle d’arrondi officielle lors de l’affichage. La moyenne pondérée est un outil de calcul général. Dans le modèle de double mesure de Maadarani, cette note décrit la performance du plat selon la fiche. La répétabilité et l’accord sont examinés dans un relevé distinct.

Travaux pratiques et exercice corrigé. Reporter les notes et les poids sur une fiche vierge et calculer les deux totaux. Si la note d’exécution de A passe de 84 à 89 avec les poids initiaux, son total augmente de 0,30 × 5 = 1,50 point et atteint 88,10. En cas de correction documentée, consigner son motif et conserver la valeur initiale dans le dossier de contrôle.

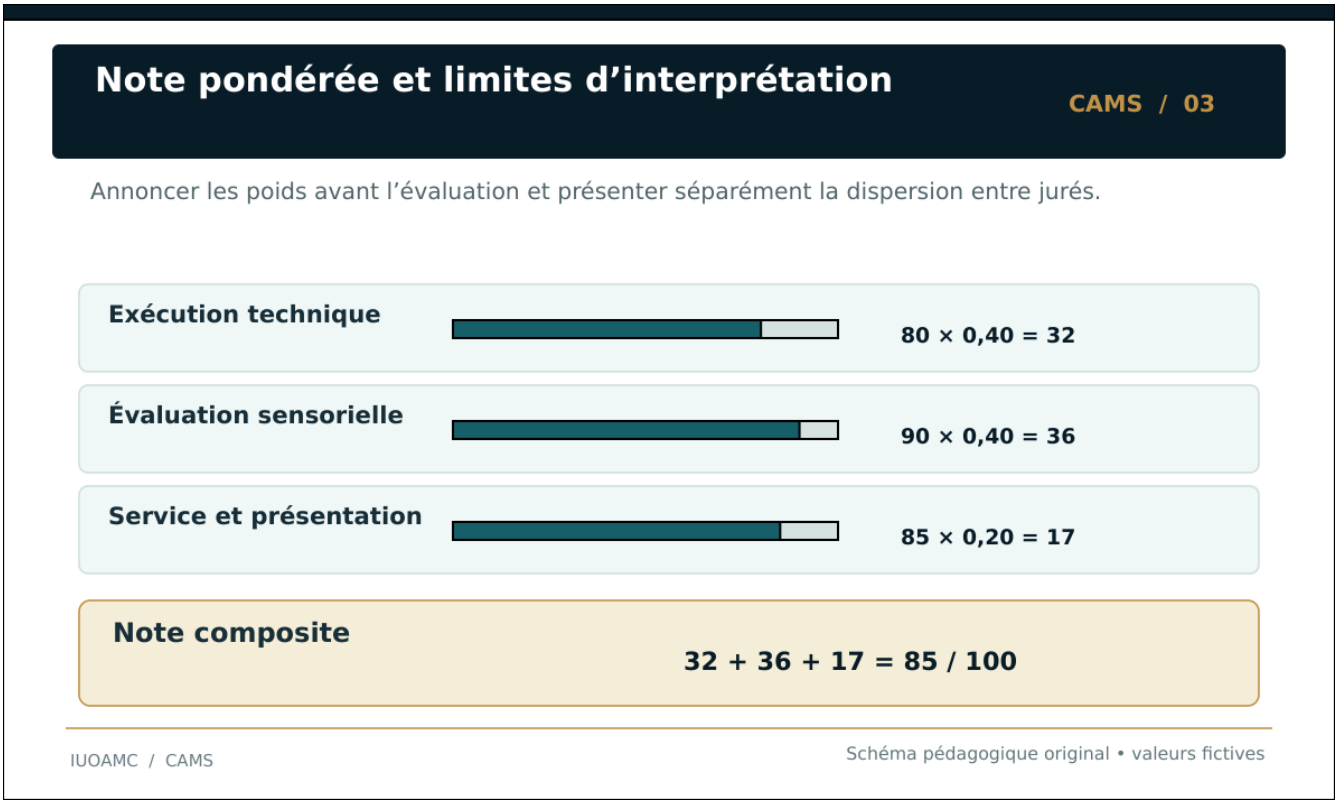


Figure 03 — Autre exemple pédagogique de note pondérée : 80×0,40 + 90×0,40 + 85×0,20 = 85.

Comment un plat devient-il une décision vérifiable ?

Le CAMS relie l’observation, la notation, la constance du jury et les conditions de service. Ses 100 unités appliquées aident à consigner les perceptions, à refaire les calculs et à réexaminer un résultat lorsque les preuves évoluent.

Performance du plat et exécution technique

Étalonnage des jurés et répétition contrôlée

Contexte, temps et traçabilité de la décision

Première édition académique · 2026

Ahmad Issam Maadarani · IUOAMC