السيرة الذاتية للشيف أحمد عصام المعدراني

2026-09-12 · Ahmad Maadarani · قصص نجاح الطهاة



الاسم الكامل: أحمد عصام المعدراني

اللقب المهني: خبير التحكيم الدولي في فنون الطهي والذوّاقة

المنصب: رئيس الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب

الصفة التأسيسية: مؤسّس ومطوّر أنظمة التحكيم الدولي لفنون الطهي والذوّاقة

التخصصات:

فنون الطهي – علم الذوّاقة – التحكيم الدولي – سلامة الغذاء – إدارة المطاعم والفنادق – الاستدامة الغذائية

نبذة تعريفية

يُعدّ أحمد عصام المعدراني من أبرز الشخصيات المرجعية في مجال فنون الطهي والتحكيم الطهوي الدولي، حيث أسّس مقاربة مهنية جديدة تربط بين التذوّق العلمي، والتحليل الحسي، وأخلاقيات المهنة، وسلامة الغذاء ضمن أطر تنظيمية واضحة وقابلة للتحقق.

تميّزت مسيرته بدمج العلم الحديث، والمنهج التحليلي، والخبرة التطبيقية في تقييم الأطباق وبناء معايير التحكيم، ما جعله مرجعًا معتمدًا في تطوير أنظمة التحكيم، ووضع أطر تنظيمية تفصل بين التدريب، والاعتماد، والتحكيم، والتنظيم المؤسسي على المستويين العربي والدولي.

الخبرات والإنجازات

- رئيس الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب، وقائد مسار تطوير المنظومة المهنية للطهاة العرب عالميًا.
- مؤسّس ومطوّر أنظمة التحكيم الدولي لفنون الطهي والذوّاقة وفق منهج علمي ومنظّم.
- خبير تحكيم دولي معتمد، متخصص في تقييم جودة الأطباق وفق معايير التذوّق الاحترافي والتحليل الحسي.

- واضع أطر ومعايير تحكيم مبتكرة طُبّقت في مسابقات طهوية دولية.
- محاضر دولي في التحكيم، سلامة الغذاء، وأخلاقيات المهنة في عدة دول.
- مطوّر مناهج تقييم الطعام بالاعتماد على التذوّق العلمي والذكاء الاصطناعي.
- مستشار متخصص في إدارة المطاعم والفنادق، وتطبيق أنظمة HACCP و ISO 22000.
- مساهم في تطوير سياسات الاستدامة الغذائية وتقليل الهدر في المطابخ الاحترافية.

المؤلفات العلمية والكتب

يمتلك الشيف أحمد المعدراني إرثًا علميًا واسعًا يضم أكثر من 126 كتابًا ومؤلفًا في مجالات الطهي، التحكيم، وسلامة الغذاء، من أبرزها:

- أسس التحكيم الدولي في فنون الطهي – مرجع تشريعي ومنهجي للتحكيم الطهوي.
- علم الذوّاقة: بين النكهة والإحساس – دراسة علمية في التذوّق والتحليل الحسي.
- فن التذوق والحكم على الأطباق – دليل احترافي لتقييم الطعم والقوام والرائحة.
- سلامة الغذاء: معايير ISO وHACCP – تطبيقات عملية للسلامة الغذائية.
- إدارة المطاعم والفنادق وفق المعايير العالمية – دليل إداري تشغيلي.
- المطبخ العربي: بين التراث والحداثة – توثيق وتطوير الهوية الطهوية العربية.
- فلسفة الغذاء: بين النكهة والإحساس – مقاربة فلسفية علمية لتجربة الطعام.
- تاريخ الطهي عبر الحضارات – مرجع تاريخي لتطور فنون الطهي.

التعليم والتأهيل والتأثير التعليمي

منذ عام 2018، أشرف الشيف أحمد المعدراني على تدريب وتأهيل أكثر من 136,000 طالب في فنون الطهي والتحكيم الدولي، حيث:

- تلقّى 80% من المتدرّبين تدريبهم مجانًا ضمن مبادرات تعليمية غير ربحية.
- أطلق برامج تدريبية احترافية في الطهي، التحكيم، وسلامة الغذاء.
- ساهم في إعداد الطهاة للمشاركة في مسابقات دولية وفق معايير مهنية.
- قدّم منحًا تعليمية ودعمًا معرفيًا للطهاة الشباب من مختلف الدول.

الاستدامة والتطوير المؤسسي

- دمج مفاهيم الاستدامة البيئية في الممارسة الطهوية.
- تطوير استراتيجيات تقليل الهدر الغذائي والبصمة الكربونية.
- نشر أبحاث في علم النفس الغذائي، التذوّق الحسي، والطهي المستدام.

الرؤية والرسالة

يؤمن الشيف أحمد المعدراني بأن فنون الطهي علمٌ متكامل ومسؤولية مهنية، وليست مجرد ممارسة أو لقب. وتتمثل رسالته في:

إعادة تعريف التحكيم الطهوي بوصفه علمًا دقيقًا ومنظومة أخلاقية وتنظيمية تحمي المهنة، وتضمن العدالة، وتُعلي قيمة الكفاءة والمعرفة.

IUAMC
International Union Of
Arab Master Chefs

التأثير العالمي

- مرجع دولي في التحكيم الطهوي.
- مساهم رئيسي في تطوير معايير سلامة الغذاء.
- داعم لتحديث مناهج الطهي بالاعتماد على التكنولوجيا والذكاء الاصطناعي.

اقتباس

"فن الطهي ليس مجرد طعام يُطهى، بل علم متكامل يؤثر في الحواس والمشاعر والثقافة. والتحكيم الطهوي مسؤولية علمية وأخلاقية قبل أن يكون لقبًا."

تقرير فريق عمل مجلة الاتحاد الدولي ماستر شيف العرب

بيانات النسخة الأصلية: https://www.iuoamc.uk/ar/blog/post/324
نُشر أصلًا بتاريخ 2025-03-11

IUOAMC
International Union Of
Arab Master Chefs