Biographie Chef Ahmad Issam Maadarani

Ahmad Maadarani · 2026-09-12 · Parcours de réussite des chefs



Nom complet : Ahmad Issam Maadarani

Titre professionnel : Expert en arbitrage international des arts culinaires et de la gastronomie

Fonction : Président de l'Union Internationale des Arab Master Chefs (IUOAMC)

Rôle fondateur : Fondateur et développeur des systèmes d'arbitrage international en arts culinaires et gastronomie

Domaines de spécialisation :

Arts culinaires – Science de la gastronomie – Arbitrage international – Sécurité alimentaire – Gestion de la restauration et de l'hôtellerie – Gastronomie durable

Présentation professionnelle

Ahmad Issam Maadarani est reconnu comme l'une des principales figures de référence dans les domaines des arts culinaires et de l'arbitrage culinaire international. Il a établi une approche professionnelle structurée intégrant l'analyse sensorielle scientifique, l'évaluation gastronomique, l'éthique professionnelle et la sécurité alimentaire, dans des cadres institutionnels clairs et vérifiables.

Son parcours se distingue par l'intégration de la méthodologie scientifique, de l'analyse rigoureuse et de l'expérience professionnelle appliquée dans l'évaluation des plats et la conception de systèmes d'arbitrage. Cette approche l'a positionné comme un acteur clé dans le développement des normes modernes d'arbitrage culinaire et dans la séparation institutionnelle entre formation, accréditation, arbitrage et gouvernance professionnelle, tant au niveau arabe qu'international.

Expérience et réalisations

- ✔ Président de l’Union Internationale des Arab Master Chefs, chargé du développement stratégique professionnel à l’échelle mondiale.
- ✔ Fondateur et développeur de systèmes d’arbitrage international en arts culinaires et gastronomie reposant sur des méthodologies scientifiques structurées.
- ✔ Expert accrédité en arbitrage culinaire international, spécialisé dans l’évaluation sensorielle professionnelle et l’analyse des plats.
- ✔ Concepteur de cadres d’arbitrage innovants appliqués lors de compétitions culinaires internationales.
- ✔ Conférencier international en arbitrage culinaire, sécurité alimentaire et éthique professionnelle.
- ✔ Développeur de méthodologies d’évaluation alimentaire intégrant la dégustation scientifique et l’intelligence artificielle.
- ✔ Consultant en gestion de la restauration et de l’hôtellerie, spécialisé dans l’application des normes HACCP et ISO 22000.
- ✔ Contributeur à l’élaboration de politiques de gastronomie durable, de réduction du gaspillage alimentaire et de responsabilité environnementale.

Publications et travaux scientifiques

Chef Ahmad Maadarani est l’auteur de plus de 126 ouvrages et publications professionnelles dans les domaines des arts culinaires, de l’arbitrage et de la sécurité alimentaire, parmi lesquels :

- 📘 Fondements de l’arbitrage international en arts culinaires – Référence méthodologique et réglementaire.
- 📘 Science de la gastronomie : saveur et perception sensorielle – Étude scientifique approfondie.
- 📘 L’art de la dégustation et de l’évaluation des plats – Guide professionnel d’analyse sensorielle.
- 📘 Sécurité alimentaire : normes ISO et HACCP – Approche pratique des systèmes de sécurité alimentaire.
- 📘 Gestion de la restauration et de l’hôtellerie selon les standards internationaux – Manuel opérationnel.
- 📘 La cuisine arabe : entre patrimoine et modernité – Étude de valorisation et d’évolution culinaire.
- 📘 Philosophie de l’alimentation : entre saveur et sensation – Perspective scientifique et philosophique.
- 📘 Histoire des arts culinaires à travers les civilisations – Ouvrage de référence historique.

Formation, enseignement et impact éducatif

Depuis 2018, Chef Ahmad Maadarani a supervisé la formation et la qualification de plus de 136 000 étudiants dans les domaines des arts culinaires et de l’arbitrage international :

- 🎓 Environ 80 % ont bénéficié de formations gratuites, dans le cadre d’initiatives éducatives à but non lucratif.
- 🎓 Conception et mise en œuvre de programmes professionnels en arts culinaires, arbitrage et sécurité alimentaire.

- □ Préparation de chefs à la participation à des compétitions culinaires internationales selon des standards professionnels.
- □ Attribution de bourses et de soutiens pédagogiques aux talents culinaires émergents à l'échelle internationale.

Durabilité et développement institutionnel

- ✔ Intégration des principes de gastronomie durable dans les pratiques professionnelles.
- ✔ Élaboration de stratégies de réduction du gaspillage alimentaire et de l'empreinte carbone.
- ✔ Publication de recherches en psychologie alimentaire, sciences sensorielles et systèmes culinaires durables.

Vision et mission

Chef Ahmad Maadarani considère que les arts culinaires constituent une discipline scientifique et éthique, et non une simple pratique créative ou un titre honorifique. Sa mission consiste à :

> Redéfinir l'arbitrage culinaire comme une discipline scientifique, éthique et institutionnelle, garante de la protection de la profession, de l'équité des évaluations et de la valorisation de la compétence et du savoir.

Influence internationale

- □ Référence internationale reconnue en arbitrage culinaire.
- □ Acteur majeur dans le développement des normes de sécurité alimentaire et d'analyse des risques.
- □ Promoteur de l'avenir de l'enseignement culinaire par l'innovation technologique et l'intelligence artificielle.

Citation

> « Les arts culinaires ne se limitent pas à la préparation des aliments, mais constituent une science complète qui influence les sens, les émotions et la culture. L'arbitrage culinaire est avant tout une responsabilité scientifique et éthique, avant d'être un titre. »

Rapport de l'équipe éditoriale de la Revue de l'Union Internationale des Arab Master Chefs

Notice de l'édition originale: https://www.iuoamc.uk/ar/blog/post/324
Publié initialement le 2025-03-11