

Lista de Verificación para Evaluar Avance en la Construcción de Carta de Restaurante

Lista de Verificación | Bellas artes | Gastronomía | 3 niveles

Descripción

Esta lista de verificación está diseñada para evaluar el progreso de los estudiantes en la elaboración de una carta de restaurante, considerando aspectos clave como concepto gastronómico, público objetivo, organización, redacción, precios, distribución, diseño, higiene, información y presentación profesional.

Rúbrica

Lista de Verificación para Evaluar Avance en la Construcción de Carta de Restaurante

Esta lista de verificación está diseñada para evaluar el progreso de los estudiantes en la elaboración de una carta de restaurante, considerando aspectos clave como concepto gastronómico, público objetivo, organización, redacción, precios, distribución, diseño, higiene, información y presentación profesional.

Criterio de Evaluación	Presente (Sí / No)
La carta refleja claramente el concepto gastronómico del establecimiento.	
Se identifican y consideran las características del público objetivo en la selección y presentación de los platillos.	
Las preparaciones están organizadas de manera lógica y coherente (entradas, platos fuertes, postres, bebidas, etc.).	
Las descripciones de los platillos están redactadas de forma clara, atractiva y con correcta ortografía.	
Los precios están presentados de manera visible, clara y consistente en toda la carta.	
La distribución de los productos en la carta facilita la lectura y la elección por parte del cliente.	
Se aplican principios de diseño que garantizan orden, legibilidad y creatividad en la presentación.	
La carta cumple con criterios de higiene visual, proporciona información relevante al cliente y tiene una presentación profesional.	