

Lista de Verificación para la Evaluación de la Carta de Restaurante

Lista de Verificación | Bellas artes | Gastronomía | 4 niveles

Descripción

Esta lista de verificación está diseñada para evaluar el diseño y elaboración de la carta de restaurante de acuerdo con el concepto gastronómico, público objetivo y principios de diseño, aplicando criterios de orden, creatividad, legibilidad, higiene, información al cliente y presentación profesional.

Rúbrica

Lista de Verificación para la Evaluación de la Carta de Restaurante

Esta lista de verificación está diseñada para evaluar el diseño y elaboración de la carta de restaurante de acuerdo con el concepto gastronómico, público objetivo y principios de diseño, aplicando criterios de orden, creatividad, legibilidad, higiene, información al cliente y presentación profesional.

Criterio	Sí	No
La carta refleja claramente el concepto gastronómico del establecimiento.	☐	☐
Las preparaciones están organizadas de forma lógica y coherente según la categoría o tipo de platillo.	☐	☐
Las descripciones de los platillos están redactadas con claridad, invitando al cliente a elegirlos.	☐	☐
Los precios están presentados de manera clara y coherente, facilitando la lectura.	☐	☐
La distribución de los productos en la carta favorece la legibilidad y el orden visual.	☐	☐
Se aplican principios de diseño que demuestran creatividad y profesionalismo.	☐	☐
La carta incluye información relevante para el cliente, como alérgenos o recomendaciones.	☐	☐
La presentación física o digital de la carta cumple con criterios de higiene y cuidado profesional.	☐	☐