



**Rúbrica para evaluar Fast Food Gourmet**  
**Proyecto Integrador 4to. cuatrimestre gastronomía**

Nombre del profesor \_\_\_\_\_ Firma del Prof. \_\_\_\_\_  
 Asignatura \_\_\_\_\_ Grupo \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_

Tópicos a evaluar	Tiempos			
	4 to. A	4to. B	4to. C	Comentarios
1 <b>Imagen corporativa</b> ( el grupo viste uniformemente, aseado, sin aretes, peinados y limpios)				
2 <b>Sabor</b> ( El sabor corresponde con las técnicas de realización y satisface al comensal )				
3 <b>Aroma</b> ( percepción olfativa de buen gusto y acorde al platillo)				
4 <b>Colorimetría</b> ( relación armónica de los colores den la presentación del platillo)				
5 <b>Temática del establecimiento</b> ( va de acuerdo a lo acordado en su proyecto)				
6 <b>Originalidad</b> ( Cuenta con las características necesarias para considerarse una creación o invencion novedosa correspondiente a Fast Food Gourmet)				
7 <b>Atención al comensal</b> ( Buen servicio, platos a tiempo y orden completa )				
8 <b>Justificación</b> ( Respaldo teórico de la realización de la receta y sus características)				
9 <b>Solvencia en las Preguntas o emergencias</b> (respuesta asertiva en caso de alguna duda o emergencia surgida durante el evento)				
Sumas				
Promedio (Suma/45*10)				

Escala de evaluación: 5 Excelente; 4 Muy bueno; 3 Bueno; 2 Regular; 1 Malo

Observaciones:

Escala de calificación para evaluación.

- 5 **Excelente**, cumplio con las condiciones necesarias para considerarlo exitoso
- 4 **Muy Bueno**, Cumplió parcialmente y evidenció solo errores admisibles, sin consecuencias negativas
- 3 **Bueno**, presenta errores que tuvieron impacto en la satisfacción del cliente, sin afectarle mas
- 2 **Regular**, Presenta errores que implicaron riesgos y responsabilidad del grupo, pero se solventaron .
- 1 **Malo**, presenta muchas deficiencias y exhibe negativamente el evento