



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

Nombre del profesor _____ Firma del Prof. _____

Asignatura _____ Grupo _____ Fecha _____

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