

**Lista de cotejo para la presentación del menú de proyecto integrador**

**Quinto cuatrimestre grupo \_\_\_\_ Enero-Abril 2016**

<b>Criterios</b>	<b>Entrada</b>	<b>Crema</b>	<b>Plato fuerte</b>	<b>Bebida</b>	<b>Postre</b>
<b>Método de cocción</b> ( el platillo cumple con las técnicas de cocción de acuerdo a lo presentado)					
<b>Sabor</b> (El platillo presentado cumple con este factor y satisface al comensal)					
<b>Presentación</b> (el platillo cumple con las características de colorimetría)					
<b>Temperatura del plato</b> (el montaje del platillo está a la temperatura adecuada)					
<b>Temática del menú</b> (el menú presentado es acorde a la temática del evento presentado)					

**Criterios de evaluación: 5 Excelente 4 Muy bueno 3 Bueno 2 Regular 1 Malo**