

Lista de cotejo para la presentación del menú de proyecto integrador

Quinto cuatrimestre grupo ____ Enero-Abril 2016

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