

Rúbrica Analítica para Evaluar Procedimientos y Estándares en el Área de Restauración - Hotelería y Turismo

Rúbrica Analítica | Economía, Administración & Contaduría | Hotelería y turismo | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar detalladamente los procedimientos y estándares en el área de restauración, orientada a estudiantes de educación técnica y tecnológica en Hotelería y Turismo. Se valoran aspectos técnicos, de calidad, seguridad, y criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) para garantizar una formación integral y consciente del entorno laboral.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Procedimientos y Estándares en el Área de Restauración - Hotelería y Turismo

Esta rúbrica está diseñada para evaluar detalladamente los procedimientos y estándares en el área de restauración, orientada a estudiantes de educación técnica y tecnológica en Hotelería y Turismo. Se valoran aspectos técnicos, de calidad, seguridad, y criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) para garantizar una formación integral y consciente del entorno laboral.

Criterio	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
1. Conocimiento y Aplicación de Procedimientos Operativos	Aplica todos los procedimientos operativos de manera precisa y eficiente, demostrando dominio completo.	Aplica la mayoría de los procedimientos operativos correctamente con mínimas imprecisiones.	Aplica algunos procedimientos operativos, pero con errores o falta de consistencia.	No aplica los procedimientos operativos adecuados o lo hace de manera incorrecta.

Criterio	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
2. Cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad Alimentaria	Garantiza el cumplimiento estricto y constante de todas las normas de higiene y seguridad alimentaria.	Cumple con las normas en la mayoría de las ocasiones, con leves descuidos puntuales.	Cumple parcialmente las normas, con varios descuidos que afectan la seguridad.	No cumple con las normas básicas de higiene y seguridad alimentaria.
3. Calidad en la Presentación y Servicio al Cliente	Ofrece un servicio impecable y presentación de alimentos que supera los estándares establecidos.	Brinda un servicio adecuado y presentación que cumple con los estándares mínimos.	Servicio y presentación con deficiencias que afectan la experiencia del cliente.	Servicio y presentación pobres, no cumplen con los estándares mínimos.
4. Gestión Eficiente del Tiempo y Recursos	Administra el tiempo y recursos de manera óptima, evitando desperdicios y retrasos.	Gestiona adecuadamente el tiempo y recursos con algunas ineficiencias menores.	Presenta dificultades en la gestión del tiempo y recursos que afectan la operación.	No administra ni el tiempo ni los recursos de forma efectiva.
5. Comunicación y Trabajo en Equipo	Se comunica claramente y fomenta un trabajo colaborativo efectivo en todo momento.	Se comunica bien y participa en el trabajo en equipo con pocas dificultades.	Comunicación limitada y participación irregular en el trabajo en equipo.	Comunicación deficiente y falta de cooperación en el equipo.
6. Adaptación y Manejo de Situaciones Inesperadas	Responde rápida y efectivamente a imprevistos manteniendo la calidad del servicio.	Responde adecuadamente a situaciones inesperadas con alguna demora o error menor.	Responde con dificultades y afectando el servicio o procedimientos.	No sabe manejar situaciones imprevistas ni adaptarse a cambios.
7. Inclusión y Respeto a la Diversidad en el Servicio (DEI)	Demuestra respeto activo y adapta el servicio para atender diversas necesidades culturales, religiosas y de accesibilidad.	Reconoce y respeta la diversidad, realizando adaptaciones básicas en el servicio.	Muestra comprensión limitada sobre diversidad y realiza pocas adaptaciones.	No considera ni respeta la diversidad ni las necesidades especiales de los clientes.

Criterio	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
8. Promoción de Equidad y Trato Justo en el Área de Trabajo (DEI)	Promueve un ambiente equitativo y justo, fomentando la igualdad de oportunidades y trato en el equipo.	Contribuye al trato justo y equitativo con algunos recordatorios o supervisión.	Reconoce la importancia de la equidad pero no la aplica consistentemente.	No promueve ni respeta la equidad ni el trato justo en el área de trabajo.