

Rúbrica Analítica para Evaluar Servicio de Catering en Hotelería y Turismo

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

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la capacidad del estudiante de educación técnica/tecnológica para identificar y describir un servicio de catering en el contexto de hotelería y turismo. Se valoran aspectos técnicos, organizativos y de inclusión, con el fin de proporcionar una visión detallada de fortalezas y áreas de mejora.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Servicio de Catering en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la capacidad del estudiante de educación técnica/tecnológica para identificar y describir un servicio de catering en el contexto de hotelería y turismo. Se valoran aspectos técnicos, organizativos y de inclusión, con el fin de proporcionar una visión detallada de fortalezas y áreas de mejora.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Comprensión del concepto de servicio de catering	Define con precisión y detalle el servicio de catering, incluyendo sus características y funciones principales.	Define correctamente el servicio de catering con algunos detalles relevantes.	Define el servicio de catering de manera general, con información básica o incompleta.	No logra definir el servicio de catering o presenta definiciones incorrectas.
Identificación de tipos de catering en hotelería y turismo	Identifica y explica correctamente varios tipos de catering, relacionándolos con contextos específicos.	Identifica algunos tipos de catering y menciona sus características básicas.	Menciona tipos de catering pero con poca claridad o imprecisión en la relación con hotelería y turismo.	No identifica ni menciona tipos de catering relevantes para el sector.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Descripción de procesos y logística del servicio de catering	Describe con detalle los procesos y la logística involucrada en un servicio de catering eficiente.	Describe adecuadamente los procesos y logística, aunque con menor profundidad.	Describe algunos procesos, pero con información incompleta o poco clara.	No describe los procesos ni la logística de manera significativa.
Calidad en la presentación y organización de la información	Presenta la información de forma clara, ordenada y con excelente redacción.	Presenta la información organizada y con buena redacción, aunque con algunos errores menores.	La presentación es confusa en algunos puntos y la redacción tiene errores que dificultan la comprensión.	Presenta la información desorganizada y con errores significativos de redacción.
Aplicación de criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) en el servicio	Incorpora de forma clara y detallada aspectos de DEI, considerando necesidades culturales, dietéticas y de accesibilidad.	Menciona aspectos básicos de DEI en el servicio, con algunos ejemplos prácticos.	Reconoce la importancia de DEI pero con poca aplicación concreta o sin ejemplos claros.	No considera aspectos de DEI en el análisis del servicio de catering.
Identificación de roles y responsabilidades en el equipo de catering	Describe claramente los roles y responsabilidades dentro del equipo, mostrando comprensión del trabajo colaborativo.	Identifica roles y responsabilidades principales con una explicación adecuada.	Menciona algunos roles pero con información incompleta o confusa.	No identifica los roles ni responsabilidades del equipo de catering.
Capacidad para relacionar el servicio de catering con la satisfacción del cliente	Explica detalladamente cómo el servicio de catering influye en la experiencia y satisfacción del cliente.	Relaciona el servicio con la satisfacción del cliente, aunque con explicaciones generales.	Menciona la relación pero sin profundizar ni explicar claramente.	No establece relación entre el servicio de catering y la satisfacción del cliente.
Uso adecuado de terminología técnica del área	Emplea con precisión y frecuencia la terminología técnica relacionada con catering y hotelería.	Utiliza terminología técnica de manera correcta aunque limitada.	Usa términos técnicos de forma imprecisa o confusa.	No utiliza la terminología técnica o la emplea incorrectamente.