

Rúbrica Analítica para la Elaboración de Masas de Base y Obatidos en Hotelería y Turismo

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

Descripción

Esta rúbrica evalúa la capacidad del estudiante para organizar, aplicar técnicas, montar, exhibir y disponer productos de pastelería conforme a fichas técnicas, normativas vigentes y tendencias actuales, con el fin de garantizar un emplatado y montaje profesional y adecuado para el sector de hotelería y turismo.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para la Elaboración de Masas de Base y Obatidos en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica evalúa la capacidad del estudiante para organizar, aplicar técnicas, montar, exhibir y disponer productos de pastelería conforme a fichas técnicas, normativas vigentes y tendencias actuales, con el fin de garantizar un emplatado y montaje profesional y adecuado para el sector de hotelería y turismo.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
Organización de los elementos requeridos para el emplatado, exhibición y montaje según ficha técnica y normativas vigentes	Organiza todos los elementos de manera precisa y completa, siguiendo estrictamente la ficha técnica y normativas vigentes.	Organiza la mayoría de los elementos correctamente, con mínimas desviaciones de la ficha técnica y normativas.	Organiza algunos elementos pero presenta inconsistencias o falta de cumplimiento parcial con la ficha técnica y normativas.	No organiza adecuadamente los elementos, ignorando la ficha técnica y normativas aplicables.
Aplicación de técnicas de decoración según tendencias, tipo de producto y ficha técnica	Aplica técnicas de decoración innovadoras y adecuadas que reflejan las últimas tendencias y cumplen totalmente con la ficha técnica.	Aplica técnicas adecuadas y coherentes con las tendencias y ficha técnica, con pocas mejoras posibles.	Aplica técnicas básicas que cumplen parcialmente con las tendencias y ficha técnica.	No aplica técnicas de decoración adecuadas, ignorando tendencias y ficha técnica.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
Montaje y emplatado de productos de pastelería según requerimientos, ficha técnica y normativas vigentes	Realiza montaje y emplatado impecable, respetando todos los requerimientos, ficha técnica y normativas vigentes.	Realiza montaje y emplatado correcto, con mínimos errores en el cumplimiento de requerimientos y normativas.	Realiza montaje y emplatado con fallas que afectan parcialmente la presentación y el cumplimiento normativo.	Montaje y emplatado deficiente, incumpliendo los requerimientos, ficha técnica y normativas vigentes.
Exhibición de productos de pastelería en soportes y vitrinas según tendencias, requerimientos, protocolos y procedimientos establecidos	Exhibe productos de forma atractiva y profesional, cumpliendo todas las tendencias, protocolos y procedimientos establecidos.	Exhibe productos adecuadamente, con mínimas desviaciones de los protocolos y tendencias.	Exhibe productos con deficiencias que afectan la presentación o incumplen algunos protocolos y procedimientos.	No exhibe los productos adecuadamente, ignorando protocolos, procedimientos y tendencias.
Disposición de productos de pastelería con montaje y emplatado para el equipo de comedor, acorde a requerimientos y procedimientos establecidos	Dispone los productos organizados y listos para el equipo de comedor, siguiendo todos los procedimientos y requerimientos.	Dispone los productos mayormente correctos para el equipo de comedor, con ligeras omisiones en los procedimientos.	Dispone productos con desorganización o incumplimiento parcial de procedimientos y requerimientos.	No dispone los productos correctamente, dificultando el trabajo del equipo de comedor.
Respeto por las normativas de higiene y manipulación durante la elaboración y montaje	Cumple rigurosamente todas las normativas de higiene y manipulación durante todo el proceso.	Cumple en su mayoría las normativas de higiene y manipulación, con pequeñas fallas detectadas.	Incumple parcialmente las normativas, poniendo en riesgo la higiene y seguridad alimentaria.	No cumple las normativas, generando condiciones insalubres durante la elaboración y montaje.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
Uso adecuado de herramientas e implementos según ficha técnica y normativas	Utiliza correctamente todas las herramientas e implementos, respetando la ficha técnica y normativas.	Utiliza adecuadamente la mayoría de herramientas e implementos, con mínimas equivocaciones.	Utiliza herramientas e implementos de forma irregular o inapropiada, incumpliendo parcialmente las normas.	No utiliza correctamente las herramientas, poniendo en riesgo la calidad y seguridad.
Creatividad e innovación en la presentación manteniendo la coherencia con el producto y las normativas	Demuestra creatividad destacada e innovadora que mejora la presentación sin perder la coherencia ni incumplir normativas.	Presenta creatividad adecuada que aporta a la presentación respetando coherencia y normativas.	Presenta poca creatividad y la presentación resulta rutinaria, pero cumple con normativas básicas.	No muestra creatividad ni innovación, afectando negativamente la presentación y/o incumpliendo normas.