

Lista de Verificación para Evaluar Servicios Gastronómicos en Educación para el Trabajo

Lista de Verificación | Finanzas Personales y Conciencia Económica | 5 niveles

Descripción

Esta lista de verificación está diseñada para evaluar los aspectos esenciales que deben estar presentes en la prestación de servicios gastronómicos por parte de adultos en formación para el trabajo. Cada criterio debe ser marcado con "Sí" o "No" para reflejar si se cumple o no.

Rúbrica

Lista de Verificación para Evaluar Servicios Gastronómicos en Educación para el Trabajo

Esta lista de verificación está diseñada para evaluar los aspectos esenciales que deben estar presentes en la prestación de servicios gastronómicos por parte de adultos en formación para el trabajo. Cada criterio debe ser marcado con "Sí" o "No" para reflejar si se cumple o no.

Criterio de Evaluación	¿Cumple? (Sí / No)
Presenta un ambiente limpio y ordenado en el área de servicio	
Ofrece atención amable y profesional al cliente	
Gestiona correctamente la higiene personal y uso de uniformes	
Aplica técnicas adecuadas de manipulación y conservación de alimentos	
Proporciona información clara sobre el menú y los ingredientes	
Utiliza recursos y materiales de forma eficiente para evitar desperdicios	
Cumple con los tiempos establecidos para el servicio	
Maneja adecuadamente los cobros y entrega correcta del cambio	