

Rúbrica para Evaluar Técnicas de Corte en Hotelería y Turismo: Organización del Puesto de Trabajo y Mise en Place

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

Descripción

Esta rúbrica analítica está diseñada para evaluar la correcta organización del puesto de trabajo y la mise en place en estudiantes de educación técnica y tecnológica en Hotelería y Turismo. Se valoran aspectos clave que permiten identificar fortalezas y áreas de mejora en la preparación y orden durante las técnicas de corte.

Rúbrica

Rúbrica para Evaluar Técnicas de Corte en Hotelería y Turismo: Organización del Puesto de Trabajo y Mise en Place

Esta rúbrica analítica está diseñada para evaluar la correcta organización del puesto de trabajo y la mise en place en estudiantes de educación técnica y tecnológica en Hotelería y Turismo. Se valoran aspectos clave que permiten identificar fortalezas y áreas de mejora en la preparación y orden durante las técnicas de corte.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Organización general del puesto de trabajo	El puesto está perfectamente organizado, limpio y sin elementos innecesarios; permite un trabajo fluido y eficiente.	El puesto está organizado con mínimos elementos fuera de lugar que no afectan el trabajo.	El puesto presenta desorden parcial que dificulta ligeramente la realización de las tareas.	El puesto está desorganizado, con múltiples elementos fuera de lugar que entorpecen el trabajo.
Preparación y disposición de herramientas para corte	Todas las herramientas necesarias están correctamente seleccionadas, limpias, afiladas y ubicadas al alcance.	Las herramientas están adecuadamente seleccionadas y limpias, aunque alguna no está en lugar óptimo.	Faltan algunas herramientas o no están en condiciones óptimas, afectando la eficiencia.	Herramientas inadecuadas, sucias o mal ubicadas, dificultando el trabajo.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Selección y preparación de ingredientes para mise en place	Los ingredientes están completos, limpios, correctamente cortados y listos para usar.	Los ingredientes están en su mayoría preparados correctamente con pequeños detalles por mejorar.	Faltan ingredientes o la preparación no es uniforme, afectando la presentación.	Ingredientes insuficientes o mal preparados, dificultando la continuación del trabajo.
Seguridad e higiene en el puesto de trabajo	Se cumplen todas las normas de higiene y seguridad, uso correcto de guantes, cortes y limpieza constante.	Se cumplen la mayoría de normas de higiene y seguridad, con leves descuidos.	Normas básicas cumplidas, pero con riesgos o descuidos evidentes.	No se cumplen las normas mínimas de higiene o seguridad, poniendo en riesgo el trabajo.
Uso correcto de técnicas de corte	Las técnicas aplicadas son precisas, uniformes y adecuadas para cada tipo de corte.	Las técnicas son correctas, aunque con pequeñas inconsistencias en uniformidad.	Las técnicas son básicas y presentan errores que afectan la calidad del corte.	Técnicas incorrectas o inadecuadas que comprometen el resultado final.
Tiempo empleado en la mise en place	Completa la mise en place en el tiempo establecido sin sacrificar calidad.	Completa la mise en place con leve retraso, manteniendo buena calidad.	Retraso considerable que afecta la dinámica del trabajo.	No completa la mise en place en tiempo razonable, afectando la continuidad.
Orden y limpieza durante el proceso de corte	Mantiene el área limpia y ordenada constantemente durante todo el proceso.	Generalmente mantiene orden y limpieza, con pocas interrupciones para corregir.	Orden y limpieza irregulares que afectan la eficiencia del trabajo.	Descuido evidente en la limpieza y orden, generando un ambiente poco seguro.
Capacidad para resolver problemas imprevistos en el puesto	Identifica y soluciona eficazmente cualquier inconveniente sin afectar el trabajo.	Resuelve la mayoría de problemas con ayuda mínima o retrasos leves.	Presenta dificultades para resolver problemas, requiriendo apoyo frecuente.	No logra solucionar problemas, lo que interrumpe completamente el trabajo.