

Rúbrica Analítica para la Elaboración de Menú y Carta en Hotelería y Turismo

Rúbrica Analítica | Economía, Administración & Contaduría | Hotelería y turismo | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa la elaboración de una carta para un restaurante que incluya las distintas áreas de servicio, orientada a estudiantes de educación técnica/tecnológica en Hotelería y Turismo. Se valoran aspectos clave que garantizan un menú funcional, atractivo y respetuoso con la diversidad, equidad e inclusión.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para la Elaboración de Menú y Carta en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica evalúa la elaboración de una carta para un restaurante que incluya las distintas áreas de servicio, orientada a estudiantes de educación técnica/tecnológica en Hotelería y Turismo. Se valoran aspectos clave que garantizan un menú funcional, atractivo y respetuoso con la diversidad, equidad e inclusión.

Criterios	Excelente	Bueno	Bajo
Contenido y variedad de las áreas de servicio	Incluye todas las áreas del restaurante (entradas, platos fuertes, postres, bebidas) con variedad adecuada y representativa.	Incluye la mayoría de las áreas de servicio, pero con variedad limitada o algunas áreas poco desarrolladas.	Faltan varias áreas de servicio o la variedad es muy limitada, afectando la funcionalidad del menú.
Claridad y organización del menú	La carta está organizada de forma lógica, fácil de leer y entender, con secciones claramente diferenciadas.	La organización es adecuada, aunque algunas secciones pueden resultar confusas o poco claras.	La carta presenta desorden, dificultando la comprensión y navegación por las diferentes áreas.
Descripción de los platillos y bebidas	Las descripciones son claras, atractivas y detallan ingredientes y preparaciones relevantes.	Las descripciones son entendibles pero poco detalladas o poco atractivas.	Las descripciones son vagas, confusas o inexistentes.
Presentación visual y diseño	Diseño atractivo, profesional y coherente con la imagen del restaurante; uso adecuado de tipografía y colores.	Diseño adecuado pero con algunos elementos poco armónicos o falta de coherencia visual.	Diseño poco atractivo, desordenado o que dificulta la lectura y comprensión del menú.

Criterios	Excelente	Bueno	Bajo
Adaptación a la diversidad cultural y preferencias alimenticias	Incluye opciones que consideran diversidad cultural, alergias y preferencias (vegetariano, vegano, sin gluten, etc.).	Considera algunas opciones para diversidad alimenticia pero de forma limitada o parcial.	No contempla la diversidad cultural ni opciones para diferentes preferencias o restricciones alimentarias.
Uso de lenguaje inclusivo y respetuoso	El lenguaje es inclusivo, respetuoso y evita estereotipos o expresiones discriminatorias.	El lenguaje es generalmente adecuado pero puede presentar algunos términos poco inclusivos o ambiguos.	El lenguaje es excluyente, poco respetuoso o contiene términos discriminatorios.
Coherencia con prácticas de equidad en precios y accesibilidad	Los precios son justos, claros y consideran accesibilidad para diferentes segmentos de clientes.	Los precios son adecuados pero con poca claridad o sin considerar variedad de segmentos.	Los precios no son claros, son desproporcionados o excluyentes para ciertos clientes.
Creatividad e innovación en la propuesta del menú	El menú presenta propuestas creativas e innovadoras que aportan valor diferencial al restaurante.	El menú incluye algunas ideas originales pero en general es convencional o poco innovador.	El menú carece de creatividad, presentando una propuesta básica y poco atractiva.