

Rúbrica Analítica para Evaluación del Informe de Propuesta de Menú - Gestión de Venta y Post Venta de Servicios Gastronómicos

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

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la presentación y entrega del informe de propuesta de menú realizado por grupos de estudiantes, considerando criterios fundamentales para la adecuada gestión de servicios gastronómicos en el sector hotelería y turismo, con enfoque en segmentos y requerimientos específicos.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluación del Informe de Propuesta de Menú - Gestión de Venta y Post Venta de Servicios Gastronómicos

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la presentación y entrega del informe de propuesta de menú realizado por grupos de estudiantes, considerando criterios fundamentales para la adecuada gestión de servicios gastronómicos en el sector hotelería y turismo, con enfoque en segmentos y requerimientos específicos.

Criterios de Evaluación	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Aceptable (2 puntos)	Bajo (1 punto)
1. Presentación semiformal del equipo en la exposición Coherencia, profesionalismo en vestimenta y conducta durante la presentación oral.	Todo el equipo presenta una imagen semiformal impecable, con conducta profesional y clara comunicación.	La mayoría del equipo mantiene presentación semiformal adecuada y comunicación clara.	Presentación y conducta aceptable, pero con algunos descuidos en vestimenta o comunicación.	Presentación informal o inadecuada, con falta de profesionalismo y comunicación deficiente.

Criterios de Evaluación	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Aceptable (2 puntos)	Bajo (1 punto)
2. Cumplimiento de propuesta de menú según segmento, contextualización y requerimiento Adaptación del menú al público objetivo y condiciones entregadas.	La propuesta cumple totalmente con el segmento, contexto y requerimientos específicos asignados.	Cumple en gran medida con el segmento y requerimientos, con mínimas desviaciones.	Propuesta con cumplimiento parcial o superficial respecto al segmento y requerimientos.	No ajusta la propuesta al segmento ni a los requerimientos entregados.
3. Dominio técnico y justificación de la propuesta de menú Claridad y fundamentación técnica en la elección de platos y bebidas.	Demuestra amplio dominio técnico y justificación sólida y detallada de la propuesta.	Presenta buen dominio técnico con justificaciones claras, aunque poco detalladas.	Justificación técnica básica, con algunas imprecisiones o falta de profundidad.	Carece de dominio técnico y justificación adecuada para la propuesta.
4. Evaluación de requerimientos del cliente según tipo de evento, temática, menú, temporada y locación Análisis integral y consideración de todos los factores entregados por el cliente.	Analiza y considera todos los requerimientos con precisión y coherencia en la propuesta.	Considera la mayoría de los factores relevantes, con algunas omisiones menores.	Incluye algunos factores, pero con análisis superficial o incompleto.	No evalúa adecuadamente los requerimientos específicos del cliente.
5. Propuesta de alternativas de menú según requerimiento del cliente Presentación de opciones variadas que respondan a las necesidades del cliente.	Ofrece múltiples alternativas claras y creativas que se ajustan perfectamente al requerimiento.	Presenta algunas alternativas adecuadas, aunque limitadas en variedad o creatividad.	Alternativas escasas o poco ajustadas a los requerimientos del cliente.	No presenta alternativas o las propuestas son inapropiadas.

Criterios de Evaluación	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Aceptable (2 puntos)	Bajo (1 punto)
6. Formalidad y entrega del informe (institucional) Respeto a normas de formato, redacción institucional y calidad de presentación escrita.	Informe impecable, con formato institucional respetado, redacción clara y presentación profesional.	Informe formal con pequeñas inconsistencias en formato o redacción.	Informe con formato básico, errores frecuentes en redacción o presentación poco profesional.	Informe informal, con formato inadecuado y deficiencias graves en presentación y redacción.
7. Cumplimiento de entrega y plazos Entrega del informe y presentación en los tiempos establecidos por el docente.	Entrega puntual, respetando todos los plazos establecidos sin excepciones.	Entrega con retraso mínimo justificado y comunicado oportunamente.	Entrega con retraso significativo y justificación insuficiente.	No entrega el informe o presentación fuera de plazo sin justificación.
Observaciones generales: Espacio destinado para comentarios específicos, preguntas o recomendaciones relacionadas con la presentación y entrega del informe, para guiar la mejora continua del grupo.				