

ESTADO: _____

NOMBRE DEL EQUIPO: _____

ASPECTOS	INDICADOR	NIVEL DE DESEMPEÑO			
		Excelente 3	Satisfactorio 2	No satisfactorio 1	
a) Sabor	1	Muestra innovación y armonía en la composición de platillos y bebida: aroma, textura, sabores.			
	2	Existe armonía entre los sabores del platillo principal y la bebida (maridaje).			
b) Seguridad e higiene	3	Maneja la limpieza y el orden en el área de trabajo.			
	4	Manipula los utensilios y alimentos con seguridad e higiene al prepararlos			
	5	Todos los integrantes cumplen con la vestimenta indicada en la convocatoria.			
c) Preparación	6	Domina los diferentes procesos en la preparación de los platillos (cortes, tipos de cocción).			
	7	Domina los diferentes procesos de preparación de la bebida.			
d) Presentación	8	Desarrolla creatividad en el acabado y presentación de los platos (4 tiempos)..			
	9	Describe la composición de sus platillos (3 tiempos) y bebida con lenguaje claro, apropiado a la competencia y actitud desenvuelta			
	10	Manejo eficiente del tiempo en etapas de preparación y emplatado (1 hora y 30 minutos) y de presentación (5 minutos).			
		Subtotal			
		Total			

Notas:

Entrada/Plato Fuerte/Postre/Bebida/Presentación

Retroalimentación:

Nombre y firma del juez

