

## Anexo 6: Escala de valoración "Organización del restaurante" (Tareas 9 y 10).

<b>Nombre:</b>		<b>Fecha:</b>			
<b>Grupo:</b>					
<b>CE</b>	<b>Indicador</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
1.2	Entiende el proceso de elaboración de una gráfica de barras.				
6.2	Sabe explicar el resultado obtenido de recoger la información con gráfica de nuestros platos.				
6.2	Logra transferir al papel la gráfica obtenida con material manipulativo.				
8.1	Colabora con actitud positiva en organización del restaurante.				

4 Excelente, 3 Satisfactorio, 2 Mejorable, 1 Insuficiente