Identificación del instrumento.	
Programa de formación:	TÉCNICO EN SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
Código del programa de formación:	635301
Código de la guía:	1
Nombre del proyecto formativo:	Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.
Actividad del proyecto formativo:	Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés a nivel local y regional.
Competencia a desarrollar:	**Preparación de Bebidas**
Resultado(s) de aprendizaje:	Manejar inventarios con base en sistemas y procedimientos del establecimiento.
Criterio(s) de evaluación:	- Convierte unidades de medida de acuerdo con el método y necesidad del manejo de materia prima. - Solicita materias primas e insumos según nivel óptimo de inventario y procedimiento técnico. - Concilia inventario físico a partir del reporte de entradas, existencias y salidas de materias primas e insumos.
Nombre de la evidencia:	Solución al caso CASO BAR Dublin- formatos Control de MP
Tipo de evidencia	Producto

Instrucciones para el diligenciamiento

El instructor verifica que el aprendiz desarrolla la evidencia teniendo en cuenta todos los indicadores propuestos en este instrumento, los cuales responden a lo solicitado en la actividad.

Cada uno de los indicadores se evalúa de acuerdo con su presencia o ausencia, a través de la escala sí o no.

Cuerpo del instrumento

Por favor complete los datos a continuación solicitados.

Nombre del Aprendiz: _____

Documento de Identidad: _____ Ficha: _____

Criterio de Valoración	Si	No	Observaciones
Aspectos técnicos: Desempeño del aprendiz al realizar el control y seguimiento de las materias primas dentro del área de alimentos y bebidas de un establecimiento.			
Diligencia la totalidad del formato de requisición de acuerdo con la información entregada en el caso.			
Diligencia la totalidad del formato de transferencia de acuerdo con la información entregada en el caso.			
Diligencia la totalidad del formato de baja de acuerdo con la información entregada en el caso.			
Diligencia la totalidad del formato de bincard de acuerdo con la información entregada en el caso.			
Diligencia la totalidad del formato de movimiento inventario de acuerdo con la información entregada en el caso.			
Diligencia la totalidad del formato de receta estándar de acuerdo con la información entregada en el caso.			
Calcula el costo de las recetas estándar de acuerdo con el procedimiento			
Halla el precio para la carta de cada porción distinguiendo el impuesto al consumo y el precio potencial de venta de una porción.			
Relaciona las cantidades de materias primas en los documentos empleando unidades de medida de manera uniforme.			
Registra las cantidades de materias primas de acuerdo con la información suministrada.			

Registra los movimientos de entradas y salidas en los formatos correspondientes.			
Realiza operaciones matemáticas para la conversión de unidades de medidas.			
Registra la información en los documentos de control con coherencia y precisión entre sí.			
Aspectos de forma: Presentación de los documentos que hacen parte del control y seguimiento de las materias primas dentro del área de alimentos y bebidas de un establecimiento.			
Entrega los documentos cumpliendo condiciones de pulcritud, legibilidad y orden.			

Ciudad y Fecha: _____

Juicio Valorativo: [A] Aprobado [D] No Aprobado

Firma del Instructor: _____