EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Alejandro Angel Bravo
Número de contrato: CO1.PCCNTR.3485133 de 2022
Periodo: 18 de abril al
Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el periodo del 17 de junio al 15 de julio 2022

1. Formación al técnico en servicio de restaurante y bar



Fecha : 17-06-22

Ficha: 2503010 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: Diagnostico- Análisis
Competencia: SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS
Resultado de aprendizaje: DISPONER EL SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO Y
PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
Actividad de aprendizaje a desarrollar: DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL.
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la contextualización del servicio en el Turismo y las BPM. Se analizan las diferentes técnicas de servicio. Los aprendices socializan el inventario de mantelería y realizamos taller sobre montaje de mesas formales para el desayuno.

2. Formación curso complementario Servicio de alimentos y bebidas.



Fecha: 21-06-22

Ficha: 2543164 Hotel Guadalajara.
Programa: Servicio de alimentos y bebidas
Fase: Complementario
Competencia: Servir a los clientes de acuerdo con los estándares establecidos
Resultado de aprendizaje: Hacer el pre alistamiento necesario para el servicio, de acuerdo con las necesidades de la operación.
Servir alimentos y bebidas conformes con normas de manipulación y manual de procedimientos.
Establecer contactos con clientes mediante diálogos de venta y comunicación asertiva.
Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos.
Actividad de aprendizaje a desarrollar: Identificar las diferentes técnicas de servicio.
Actividad: Servicio de AyB
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre el orden del menú y protocolos de servicio. La formación se hace en la mañana y en la tarde, el grupo se divide en dos de 8 a 12 y otro de 2 a 6.

3. Formación al técnico en servicio de restaurante y bar y curso complementario Servicio de alimentos y bebidas.



Fecha: 22--06-22

Ficha: 2503010 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: Diagnostico- Análisis
Competencia: SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS
Resultado de aprendizaje: DISPONER EL SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO Y
PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
Actividad de aprendizaje a desarrollar: DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL.
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la contextualización del servicio en el Turismo y las BPM. Se analizan las diferentes técnicas de servicio. Los aprendices socializan el inventario de mantelería y realizamos taller sobre montaje de mesas formales para el desayuno. Esta clase era el miércoles 22 pero cambié con el Instructor Héctor López por motivos de otras actividades.

4. Formación curso complementario Servicio de alimentos y bebidas.



Fecha: 23-06-22

Ficha: 2577098 Oficina de la mujer- Alcaldía de Guadalajara de Buga
Programa: Servicio de alimentos y bebidas
Fase: Complementario
Competencia: Servir a los clientes de acuerdo con los estándares establecidos
Resultado de aprendizaje: Hacer el pre alistamiento necesario para el servicio, de acuerdo con las necesidades de la operación.
Servir alimentos y bebidas conformes con normas de manipulación y manual de procedimientos.
Establecer contactos con clientes mediante diálogos de venta y comunicación asertiva.
Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos.
Actividad de aprendizaje a desarrollar: Identificar las diferentes técnicas de servicio.
Actividad: Servicio de AyB
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre el Turismo y las BPM.

5. Jornada de Integración cumpleaños 65 del SENA y día del Instructor



Fecha: 24-06-22



Fecha: 24-06-22

Actividad: Se realizó una frijolada preparada entre todos los funcionarios e instructores del CAB.

Se realizaron actividades deportivas y lúdicas.

6. Formación curso complementario Servicio de alimentos y bebidas.



Fecha: 28-06-22

Ficha: 2543164 Hotel Guadalajara.
Programa: Servicio de alimentos y bebidas
Fase: Complementario
Competencia: Servir a los clientes de acuerdo con los estándares establecidos
Resultado de aprendizaje: Hacer el pre alistamiento necesario para el servicio, de acuerdo con las necesidades de la operación.
Servir alimentos y bebidas conformes con normas de manipulación y manual de procedimientos.
Establecer contactos con clientes mediante diálogos de venta y comunicación asertiva.
Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos.
Actividad de aprendizaje a desarrollar: Identificar las diferentes técnicas de servicio.
Actividad: Servicio de AyB
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre el orden del menú y protocolos de servicio, el servicio del vino y su maridaje. La formación se hace en la mañana y en la tarde, el grupo se divide en dos de 8 a 12 y otro de 2 a 6.

7. Formación al técnico en servicio de restaurante y bar



Fecha: 29-06-22

Ficha: 2503010 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: Diagnostico- Análisis
Competencia: SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS
Resultado de aprendizaje: DISPONER EL SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO Y
PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
Actividad de aprendizaje a desarrollar: DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL.
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la contextualización del servicio en el Turismo y las BPM. Se hace la evaluación de conocimiento (cuestionario) Y se inicia el tema del vino.

8. Formación complementario Servicio de restaurante y bar



Fecha: 30-06-22

Ficha: 2577098 Oficina de la mujer- Alcaldía de Guadalajara de Buga
Programa: Servicio de alimentos y bebidas
Fase: Complementario
Competencia: Servir a los clientes de acuerdo con los estándares establecidos
Resultado de aprendizaje: Hacer el pre alistamiento necesario para el servicio, de acuerdo con las necesidades de la operación.
Servir alimentos y bebidas conformes con normas de manipulación y manual de procedimientos.
Establecer contactos con clientes mediante diálogos de venta y comunicación asertiva.
Montar el área de servicio de acuerdo con procedimientos establecidos.
Actividad de aprendizaje a desarrollar: Identificar las diferentes técnicas de servicio.
Actividad: Servicio de AyB
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices. Clase sobre características del mesero profesional.

9. Formación al técnico de Servicio de Restaurante y Bar



Fecha: 01-07-22

Ficha: 2503010 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: Diagnostico- Análisis
Competencia: SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS
Resultado de aprendizaje: DISPONER EL SERVICIO DE COMEDOR DE ACUERDO CON EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO Y
PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS.
Actividad de aprendizaje a desarrollar: DIAGNOSTICAR TENDENCIAS, NECESIDADES Y VARIABLES DE CONSUMO DEL SECTOR DE HOTELES, RESTAURANTES Y CAFÉS A NIVEL LOCAL Y REGIONAL.
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre el montaje de mesas formales con servicio básico: Plato base, plato para pan, tenedor mes, cuchillo mesa, cuchara para postre y copa para agua.

10. Alistamiento III trimestre 2022.



Fecha: 05-07-2022

Actividad: Desarrollo de taller de habilidades socioemocionales con los formadores de instructores.

11. Alistamiento III trimestre 2022.



Fecha: 06-07-22

Actividad: Evaluación II trimestre, Revisión y emisión de juicios de acuerdo a programación del II trimestre 2022.

12. Planeación III trimestre



Fecha: 07-07-22

Actividad: Revisión de planeaciones pedagógicas para definir programación preliminar de cada una de las fichas de cada programa para el III trimestre.

13. Seminario Perfeccionamiento en buenas prácticas de panificación.



Fecha : 11-07-22

Actividad **:** Proceso de amasado y fermentaciòn. Preparamos baggette con esponja, Pan de molde con esponja, Mogolla integral con esponja**.** Se dejo el alistamiento de materia prima para las preparaciones de los panes del siguiente dia**.**

14. Seminario Perfeccionamiento en buenas prácticas de panificación.



Fecha : 12-07-2

Actividad : Preparaciòn pan dulce y chocolate con limòn, brioche dulce de leche. Se dejo el alistamiento para las preparaciones del dia siguiente.

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co



Fecha : 13-07-22

Actividad : Retroalimentaciòn de las preoparaciones del dia anterior, en grupos se preparò : Fougasse de remolacha y queso, Khachapuri, pan provenzal, focaccia de papa criolla y guascas. Se dejo el alistamiento de los panes para el dia siguiente.

15. Seminario Perfeccionamiento en buenas prácticas de panificación



Fecha : 14-07-22

Actividad : Elaboracion de pan blandito a mano, Pan de avena, chia, y coco. Corona nutricional y pan de curcuma. Finalizaciòn del seminario.

16. Finalizacion de jornada de alistamiento

Fecha: 15-07-22

Actividad : Se terminan las situaciones del alistamiento y se coordina apoyo en varias actividades de servicio y asistencia en la feria de Buga. Jornada desde las 7:00 hasta las 13: 00.