FECHA	Jun-22	
NOMBRE DEL PROGRAM A	SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR	
CODIGO DE PROGR AMA	63530030 V.1.	
PROYECTO	NA	
CODIGO DE PROYECTO	NA	
	VICTOR ANTONIO MENDEZ SAAVEDRA	Regional y Centro de formación CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		CRÉDITOS DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (TD + TI)/ 48	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACION ver conocimientos principios	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
			HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
260201017 SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS	1. APLICAR LAS NORMAS DURANTE EL PROCESO DE MONTAJE Y ALISTAMIENTO DEL ÁREA.	Aplicar Técnicas de servicio o de alimentos y bebidas Conocer y aplicar fichas técnicas del producto	40			TRABAJO EN GRUPO PARA PREPARAR BEBIDAS CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SERVICIOS, SIRVIENDOLAS DE ACUERDO CO N LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	MESAS Y BANCOS DE TRABAJO tablero, utensilios para la preparaci ón de cócteles AMBIENTE CON BUENA ILUMINCACIO N	BEBIDAS SUPLEMENTARIAS Licores, Frutas, Bebidas Gaseosas, aromáticas, otros productos como azúcar, sal, condimentos, ajíes, cítricos, lácteos y muchos más. MATERIAL DE APOYO.: fotocopias Guía de aprendizaje VIDEOS	VÍCTOR ANTONIO MÉNDEZ SAAVEDRA	Aplica las técnicas de servicio de acuerdo al protocolo establecido y al programa de servicio. Cumple los estándares fijados durante la prestación de servicio.	Evidencias de **DESEMPEÑO:** Conoce e Interpretar la composición de las cartas de bebidas vinos y menú Apropiación en la medición de tiempos, movimientos y costeo en la elaboración de producto **EVIDENCIA DE PRODUCTO:** Presenta producto teniendo en cuenta las normas y estándares establecidos	

VÍCTOR ANTONIO MÉNDEZ SAAVEDRA