EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Alejandro Angel Bravo
Número de contrato: CO1.PCCNTR.3485133 de 2022
Periodo: 16 de noviembre al 15 de diciembre de 2022
Supervisor de contrato: Olga Beatriz Ladino Soto

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el periodo del 16 de noviembre al 17 de diciembre de 2022

1. Apoyo al montaje y servicio del almuerzo en el restaurante del CAB.



Fecha : 16-11-22

2. Formaciòn Complementaria



Fecha : 17-11-22

Programa: Servicio de alimentos y bebidas. Ficha: 2661417
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, los aprendices presentan la actividad correspondiente a la indagación sobre las diferentes bebidas y su servicio. Esta actividad los grupos presentan: Dotación y equipos de trabajo en servicio de mesa y bar.

3. Reunión con todo el grupo de Agroindustria



Fecha: 17-11- 22

Actividad: Reunión con todo el grupo de instructores de Agroindustria, Coordinadora y Coordinadora de Formación para socializar varios temas sobre lineamientos disciplinarios.

4. Formación Curso técnico en Servicio de Restaurante y bar (noche)



Fecha: 17-11-22

Ficha: 2617757 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: 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 REGIONALI
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la contextualización del desarrollo de un evento. Se analizan las diferentes técnicas de servicio y se explica el orden gastronómico de acuerdo a situaciones reales en restaurantes u hoteles. Se repasa la guía 1.

5. Taller de servicio de vino



Fecha: 18-11-22

Ficha: 2503010 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: Ejecución.
Competencia: ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICO.
Resultado de aprendizaje: EFECTUAR LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y NECESIDADES DEL CLIENTE.
Actividad de aprendizaje a desarrollar: IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS DE ESTABLECIMIENTOS.
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la contextualización del desarrollo de un evento. Se realiza la presentación de botella de vino tinto, el descorche y el servicio con explicación técnica y se resuelven preguntas de los comensales. El taller se realiza en el kiosko.

6. Formación Curso técnico en Servicio de Restaurante y bar (noche)



Fecha : 21-11-22

Ficha: 2617757 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: 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 REGIONALI
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la contextualización del desarrollo de un evento. Se analizan las diferentes técnicas de servicio y se explica el orden gastronómico de acuerdo a situaciones reales en restaurantes u hoteles. Se repasa la guía 1.

7. Capacitaciòn Chocolate



Fecha : 22-11-22

Actividad : Participè en capacitaciòn sobre chocolateria, instructor de la Compañía nacoional de Chocolates, estos talleres se llevaron a cabo en las instalaciones del complejo- area de confiteria**.**

8. Formacion Tecnico en Servicio de restaurante y Bar



Fecha: 23-11-2022

Ficha: 2503010 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: Ejecución.
Competencia: ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICO.
Resultado de aprendizaje: EFECTUAR LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON PORTAFOLIO DE SERVICIOS Y NECESIDADES DEL CLIENTE.
Actividad de aprendizaje a desarrollar: IMPLEMENTAR EL MODELO Y PROTOCOLO DE SERVICIO AL CLIENTE EN LOS DIFERENTES CONTEXTOS DE ESTABLECIMIENTOS.
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la contextualización del desarrollo de un evento. Se analizan las diferentes técnicas de servicio y se explica el orden gastronómico de acuerdo a situaciones reales en restaurantes u hoteles.

9. Capacitaciòn Chocolate



Fecha : 23-11-22

Actividad : Participè en capacitaciòn sobre chocolateria, instructor de la Compañía nacoional de Chocolates, estos talleres se llevaron a cabo en las instalaciones del complejo- area de confiteria**.**

10. Formación al técnico en Servicio restaurante y Bar - nocturno



Fecha : 24-11-22

Ficha: 2617757 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: 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 REGIONALI
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la contextualización del desarrollo de un evento. Se analizan las diferentes técnicas de servicio y se explica el orden gastronómico de acuerdo a situaciones reales en restaurantes u hoteles. Se repasa la guía 1.

11. Apoyo al evento LO LOGRASTE en el auditorio.



Fecha: 25-11-22

Actividad: Con aprendices de la ficha 2503010 se apoyó el servicio de refrigerio y copa de vino a los invitados al evento LO LOGRASTE coordinado por Bienestar al aprendiz.

12. Formación al técnico en Servicio restaurante y Bar - nocturno



Fecha: 28-11-22

Ficha: 2617757 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: 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 REGIONALI
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la contextualización del desarrollo de un evento. Se analizan las diferentes técnicas de servicio y se explica el orden gastronómico de acuerdo a situaciones reales en restaurantes u hoteles. Se repasa la guía 1.

13. Formación curso complementaria



Fecha: 29-11-22

Programa: Servicio de alimentos y bebidas. Ficha: 2661417
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.
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, los aprendices presentan la actividad correspondiente a la indagación sobre las diferentes bebidas y su servicio. Esta actividad los grupos presentan: Dotación y equipos de trabajo en servicio de mesa y bar. Hoy 29 realizamos degustación de vinos, actividad que estaba pendiente.

14. Apoyo servicio evento



Fecha: 30-11-22

Actividad : Con la ficha 2503010 de Servicio de restaurante y bar apoyamos el evento de la ficha 2325340 de Producciòn multimedia**.** Desde las 10 am hasta las 5:30**.**

15. Apoyo servicio evento



Fecha: 1-12-22
Actividad : Apoyo servicio de alimentos y bebidas con aprendices de la ficha 2503010

16. Acompañamiento Novena de navidad nocturna Ficha : 2617757



Fecha : 1-12-22

17. Formaciòn al tecnico en Servicio de Restaurante y Bar Ficha. 2503010



Fecha : 2-12-22

Actividad : Con aprendices de la ficha 2503010 de Servicio de Restaurante y Bar se procedio a elaborar cocteles con base en ron : Piña colada, Mojito tradicional, de fresa, de sandia. Dry martini, y Gin Tonic. Se ofrecieron y se vendieron a funcionarios , en total solo se vendieron 8. En el cenrto habia muy pocas persona pues estaban en la fiesta de fin de año.

18. Formacio tecnico Servocio de Restaurante y Bar – Nocturno -

Ficha: 2617757 Técnico en Servicio restaurante y Bar
Fase: 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 REGIONALI
Descripción resumida de la sesión: se verifica asistencia de aprendices, se hace una explicación sobre la contextualización del desarrollo de un evento. Se analizan las diferentes técnicas de servicio y se explica el orden gastronómico de acuerdo a situaciones reales en restaurantes u hoteles. Se repasa la guía 1.

19. Evento Buga Ancestral



Fecha: 6-12-22



Fecha: 6-12-22

Actividad: Asistencia al evento: Foro sobre la cocina tradicional dentro del evento Buga Ancestral, realizado en horas de la mañana y tarde en las instalaciones del CAB.

20. Apoyo evento



Fecha: 7-12-22

Actividad: Con aprendices de la ficha 2503010 apoyamos servicio del almuerzo, formación – producción. Despedida, Ficha: Gestión Documental.

21. Acompañamiento a la despedida de aprendices.



Fecha: 9-12-22

Actividad: Acompañamiento a la actividad de despedida de aprendices en el centro recreativo COMFANDI.

22. Taller de sangría e Integración ficha de cocina, y las de servicio restaurante y bar



Fecha: 12-12-22

Actividad: Realizamos integración en el taller de sangría con las fichas de servicio de restaurante y bar 2503010 y la de la noche 2617757con la de cocina la 2532595. Preparamos sangría y cocina preparó sándwich de pernil de cerdo.