FECHA	May-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. RECIBIR LOS ELEMENTOS Y SUMINISTROS CONFRONTANDO CON LA SOLICITUD Y LAS ESPECIFICACIONES .3. DISTRIBUIR LOS ELEMENTOS DE ACUERDO A LA ORGANIZACIÓN DE LA MISE EN PLACE O PRE ALISTAMIENTOESTÁNDAR .4. ORGANIZAR EL AREA DE SERVICIO DE ACUERDO AL PROGRAMA DE SERVICIO ESTABLECIDO.	Organizar el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido Servir a los clientes de acuerdo a los estándares establecidos (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 002 DEL MIN COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	48			LAS ACTIVIDADES QUES E REALIZARAN EN GRUPALES POR GRUPOS PARA REALIZAR PRACTICAS DE PREPARACION DE COCTELES Y OTRAS BEBIDAS EQUIVALENTE PARA ATENCION AL SERVICIO DE MESA	Ambiente dotado de sillas, mesas de trabajo, luz natural y artificial conexiones eléctricas, equipos y herramientas.	LICORES, FRUTAS, BEBIDAS SUPLEMENTARIAS, MATERIALDE APOYO.: fotocopias Guía de aprendizaje VIDEOS	VÍCTOR ANTONIO MÉNDEZ SAAVEDRA	Recibir los elementos y suministros confrontando con la solicitud y las especificaciones estándar. Controlar equipos y utensilios mediante la selección, utilización y reportes de deficiencias de funcionamiento Interpretar portafolios de servicio para elaborar la solicitud de materia prima y realizar el procedimiento de toma y redacción de pedidos	Evidencias de conocimiento: Presenta: Alista aéreas para el servicio de alimentos y bebidas, utilizando las técnicas de limpieza y desinfección de superficies De desempeño y producto: Clasifica el menaje y los suministros según características mediante la identificación de marcas, tamaños, colores y tipos.	
260201017 SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS	2. RECHAZAR LOS ELEMENTOS QUE NO COINCIDEN CON LA SOLICITUD, REPORTÁNDOSE DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS 6. INVENTARIAR LOS ELEMENTOS DE SERVICIO EN EL FORMATO Y PERIODO ESTABLECIDO.	Realizar inventarios teniendo en cuenta la clasificación, el menaje y los suministros según características mediante la identificación de marcas, tamaños, colores y tipos.	24			PRESENTACION VIDEO TUTORIAL PRESENTACION DE VIDEO Y REALIZACION DE TALLE R POR GRUPOS DE LA TÉCNICA PARA LA CLASIFICACION DE SUMINISTROS E IMPLEMEN O LAS NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	Ambiente dotado de sillas, mesas de trabajo, luz natural y artificial conexiones eléctricas, equipos y herramientas.	BEBIDAS SUPLEMENTARIAS MATERIAL DE APOYO.: fotocopias Guía de aprendizaje VIDEOS	VÍCTOR ANTONIO MÉNDEZ SAAVEDRA	Recibir los elementos y suministros confrontando con la solicitud y las especificaciones estándar. Controlar equipos y utensilios mediante la selección, utilización y reportes de deficiencias de funcionamiento Interpretar portafolios de servicio para elaborar la solicitud de materia prima y realizar el procedimiento de toma y redacción de pedidos	de conocimiento: Cumple con el protocolo de servicio de bebidas sirviéndolas de acuerdo con estándares establecidos. DE PRODUCTO: interpreta los manuales de procedimientos	
260201017 SERVIR A LOS CLIENTES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS	.5. 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	48			TRABAJO EN GRUPO PARA PREPARAR BEBIDAS CUMPLIENDO CON LOS PROTO COLOS DE SERVICIOS, SIRVIENDOLAS DE ACUERDO CO N LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	MESAS Y BANCOS DE TRABAJO tablero, utensilios AMBIENTE CON BUENA ILUMINCACIO N	BEBIDAS SUPLEMENTARIAS 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