Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA LISTA DE CHEQUEO

Regional: Boyacá	**Centro de formación**: Centro de Gestión Administrativa y Fortalecimiento Empresarial.
Tipo de Instrumento (desempeño o producto): **producto**	
Fecha de aplicación:	
Programa de Formación complementaria: COCINA INTERNACIONAL	

1. **Resultados de Aprendizaje:** elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientostécnicos y de acuerdo con las demandas del cliente.
2. disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente
3. preparar salsas calientes y salsas frías internacionales, de acuerdo a los estándares establecidos.
4. realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar.
5. elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar
6. elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo a la programación y a la receta estándar.
7. definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.
8. elaborar postres calientes y fríos de la cocina internacional siguiendo los parámetros de rentabilidad calidad y estandarización de la empresa

Evidencia:	
Criterios de evaluación: Aplica buenas prácticas de manufactura, Usa apropiadamente los equipos y utensilios, Aplica mise en place, Prepara los platos con recetas estándar.	
Nombre del Aprendiz:	**No. de Ficha**
Nombre del Orientador: **ANDRÉS LEONARDO PARDO MANRIQUE**	

INDICADORES	VALORES		OBSERVACIONES
	SI	**NO**	
1. REALIZA EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN			
2. PREPARA LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR			
3. ELABORA LOS COMIDAS RÁPIDAS (AMASIJOS) DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES			

4.	DISPONE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE			
5.	SE ACTUALIZA PERMANENTEMENTE A TRAVÉS DE LAS DIVERSA FUENTES DE INFORMACIÓN			
6.	EVALÚA PERMANENTE SU PROCESO DE APRENDIZAJE Y FIJA CORRECTIVOS			

EVALUACION
Valoración: **Aprobó** _____ **No Aprobó** _____
Recomendaciones:
Firma Aprendiz (s):
Firma Orientador (a):