	Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Regional Risaralda **INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN** **EVIDENCIA PRODUCTO**	

INFORMACIÓN GENERAL
ACTIVIDAD: ACTIVACION EMPRESA DIDACTICA CAFÉ METROPOLIS Y ATENCION EVENTOS PRESENCIALES (ROLES REALES)
FECHA DE APLICACIÓN: NOVIEMBRE 2023
PROGRAMA DE FORMACIÓN: SERVICIOS DE BARISMO
CENTRO: COMERCIO Y SERVICIOS
RESULTADO DE APRENDIZAJE: 38532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Atención del servicio de alimentos y bebidas
NOMBRE DEL APRENDIZ: ASHLEY MICHELLE TORO
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JENNY ARCE

LISTA DE CHEQUEO: (Si la evidencia es de conocimiento, elimine el cuadro y formule en el espacio las preguntas para el cuestionario)

Ítem	*CRITERIOS A EVALUAR*	*CUMPLE*	
		SI	*NO*
1	*La presentación personal es acorde con los parámetros del programa*	*X*	
2	*Es respetuoso con el trato hacia el cliente*	*X*	
3	*Atiende servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con los estándares.*	*X*	
4	*Realiza los pasos del servicio de alimentos y bebidas*	*X*	
5	*Evidencia dominio sobre el tema.*	*X*	
6	*Despide al cliente de manera acorde.*	*X*	
7	*Maneja dudas, quejas y requerimientos del cliente.*	*X*	

Observaciones:

El aprendiz es respetuoso, maneja de manera adecuada el servicio, cumpliendo con los pasos trabajados en sesiones formativas

INFORMACIÓN GENERAL
ACTIVIDAD: ACTIVACION EMPRESA DIDACTICA CAFÉ METROPOLIS Y ATENCION EVENTOS PRESENCIALES (ROLES REALES)
FECHA DE APLICACIÓN: NOVIEMBRE 2023
PROGRAMA DE FORMACIÓN: SERVICIOS DE BARISMO
CENTRO: COMERCIO Y SERVICIOS
RESULTADO DE APRENDIZAJE: 38532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Atención del servicio de alimentos y bebidas
NOMBRE DEL APRENDIZ: VALERIA FAJARDO ARENAS
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JENNY ARCE

LISTA DE CHEQUEO: (Si la evidencia es de conocimiento, elimine el cuadro y formule en el espacio las preguntas para el cuestionario)

Ítem	*CRITERIOS A EVALUAR*	*CUMPLE*	
		SI	*NO*
1	*La presentación personal es acorde con los parámetros del programa*	*X*	
2	*Es respetuoso con el trato hacia el cliente*	*X*	
3	*Atiende servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con los estándares.*	*X*	
4	*Realiza los pasos del servicio de alimentos y bebidas*	*X*	
5	*Evidencia dominio sobre el tema.*	*X*	
6	*Despide al cliente de manera acorde.*	*X*	
7	*Maneja dudas, quejas y requerimientos del cliente.*	*X*	

Observaciones:

La aprendiz domina de manera superior el servicio en los diferentes eventos en los que participo, destacando en el trato al cliente.

INFORMACIÓN GENERAL
ACTIVIDAD: ACTIVACION EMPRESA DIDACTICA CAFÉ METROPOLIS Y ATENCION EVENTOS PRESENCIALES (ROLES REALES)
FECHA DE APLICACIÓN: NOVIEMBRE 2023
PROGRAMA DE FORMACIÓN: SERVICIOS DE BARISMO
CENTRO: COMERCIO Y SERVICIOS
RESULTADO DE APRENDIZAJE: 38532 - Atender servicio de alimentos y bebidas según protocolos y estándares de servicio
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Atención del servicio de alimentos y bebidas
NOMBRE DEL APRENDIZ: JOSEPH MOSQUERA
NOMBRE DEL INSTRUCTOR: JENNY ARCE

LISTA DE CHEQUEO: (Si la evidencia es de conocimiento, elimine el cuadro y formule en el espacio las preguntas para el cuestionario)

Ítem	*CRITERIOS A EVALUAR*	*CUMPLE*	
		SI	*NO*
1	*La presentación personal es acorde con los parámetros del programa*	*X*	
2	*Es respetuoso con el trato hacia el cliente*	*X*	
3	*Atiende servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con los estándares.*	*X*	
4	*Realiza los pasos del servicio de alimentos y bebidas*	*X*	
5	*Evidencia dominio sobre el tema.*	*X*	
6	*Despide al cliente de manera acorde.*	*X*	
7	*Maneja dudas, quejas y requerimientos del cliente.*	*X*	

Observaciones:

La aprendiz posee una comunicación adecuada, maneja quejas de manera consecuente con el proceso formativo entregado, es diligente y respetuosa.