	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: JOHAN CARVAJAL HEANO
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 posee una comunicación adecuada, entrega alimentos y bebidas de calidad a través de un trato respetuoso.

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: SARA MONCADA MARIN
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, entrega alimentos y bebidas de calidad a través de un trato respetuoso, diligente y que cumple con los criterios de higiene y salubridad

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: MIGUEL ANGEL ALZATE
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 posee habilidades respetuosas, de orden, buena manipulación de alimentos y actitud de servicio.