SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE
ORIENTACIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

REGIONAL: CÓRDOBA **CENTRO DE COMERCIO INDUSTRIA Y TURISMO**

1. IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LISTA DE CHEQUEO

Programa de formación	Servicio de restaurante y bar	
Código	635301	
N° de ficha	2773110	
Competencia a Desarrollar	Preparar cócteles según estándares técnicos y normativa	**código** 260201071
Resultado de Aprendizaje	Elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente	
Actividad de Aprendizaje	Esta actividad permitirá identificar si el aprendiz ha tenido apropiación del conocimiento y habilidades propias del desempeño	

Nombre del instructor	Mario Fernando Díaz Regino
Nombre del aprendiz	
Duración de la evaluación	1 Hora
Fecha de aplicación	

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Señor Aprendiz:
La presente lista de chequeo, permite recoger evidencias de desempeño y producto.
El instructor observará al aprendiz en el desarrollo de las actividades

En este instrumento se evaluará:
Participación en las actividades de socialización
Guía para el instructor, que servirá como soporte en la apropiación de conocimiento
Compromiso contexto aprendizaje

3. CUERPO DEL INSTRUMENTO

LISTA DE CHEQUEO EVIDENCIAS

CONOCIMIENTO ⬭ **PRODUCTO** ⬬ **DESEMPEÑO** ⬬

VARIABLE	CRITERIO	CUMPLE		OBSERVACIÓNES
		SI	NO	
1	Aplica métodos de conversión de unidades de medida			
2	Identifica materias primas y grupos de inventario			
3	Verifica existencias de materias primas e insumos			
4	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido			
5	Aplica las normas durante el proceso de montaje y alistamiento del área de servicio			
6	Emplea técnicas de limpieza y desinfección de equipos, elementos y materia prima para el montaje de mise en place			
7	Cumple con el protocolo de servicio en el desarrollo del proceso de atención al cliente			
8	Comprende el portafolio de servicio para brindar			

	atención al cliente			
9	Identifica las Bebidas tendencia: concepto tiki, molecular, mixología y los tipos de preparación			
10	Determina la graduación alcohólica de los cocteles de acuerdo a formulación matemática			
11	Prepara bebidas según receta estándar y técnicas de elaboración			
12	Describe los atributos sensoriales de las bebidas como el aroma			
13	Describe los atributos sensoriales de las bebidas como el sabor			
14	Describe los atributos sensoriales de las bebidas como su textura			
15	Utiliza los tipos de copa y vasos adecuados para la preparación			
16	Dosifica los ingredientes para bebidas mezcladas			
17	Sirve adecuadamente y decora las bebidas presentadas al cliente			
18	Utiliza adecuadamente las herramientas, elementos y equipos para la preparación de bebidas			

4. RESULTADOS:

Contextualizar a los aprendices en los aspectos relacionados a preparar cócteles según estándares técnicos y normativa y elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente.

5. OBSERVACIONES – RECOMENDACIONES:

Aplicar la transferencia con los aprendices.

Observaciones
ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA – ETAPA LECTIVA
VALORACIÓN: Aprobó _____No Aprobó _____
Firma del instructor: Mario Fernando Díaz Regino
Firma del aprendiz:
Ciudad y fecha de aplicación: Montería