SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
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	Auxiliar de Servicios de Bartender	
Código	635402	
N° de ficha	2823943	
Competencia a Desarrollar	Asesoría en la selección del vino o licor	**Código** 260201048
Resultado de Aprendizaje	Asistir al cliente durante la prestación del servicio de alimentos y bebidas, atendiendo de manera oportunidad sus inquietudes, sugerencias y requerimientos. Asesorar al cliente en la selección del vino según propuesta gastronómica y protocolos de servicio, aplicando criterios de idoneidad y oportunidad.	
Actividad de Aprendizaje	Esta actividad permitirá identificar si el aprendiz ha tenido apropiación del conocimiento y habilidades propias del desempeño	

Nombre del instructor	Jenniffer Hernandez Guzman
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		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Identifica los distintos tipos y características de las cepas del vino			
2	Identifica los distintos tipos de uva			
3	Describe las características organolépticas que le da la uva a la cepa tales como el aroma			
4	Describe las características organolépticas que le da la uva a la cepa tales como la textura			
5	Describe las características organolépticas que le da la uva a la cepa tales como el sabor			
6	Identifica el potencial enológico y características del vino			

7	Realiza correctamente el dialogo de venta de las distintas cepas del vino			
8	Realiza el maridaje adecuado que vaya en armonía entre el vino y la comida			

9	Identifica los distintos tipos de maridaje			
10	Realiza la descripción adecuada de la botella del vino siguiendo las características de su etiqueta			
11	Cumple con el protocolo de dialogo de venta asertivo en el desarrollo del proceso de atención al cliente			
12	Utiliza los tipos de copa adecuada para la presentación y correcta cata del vino			
13	Determina e identifica la graduación alcohólica del vino			
14	Prepara bebidas según receta estándar y el uso adecuado de las técnicas de elaboración en bebidas a base de vino			
15	Utiliza la técnica adecuada de servir el vino			
16	Utiliza adecuadamente los equipos y elementos necesarios para el servicio del vino			

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:
Firma del aprendiz:
Ciudad y fecha de aplicación: Montería