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	Auxiliar de Servicios de Bartender	
Código	635402	
N° de ficha	2823943	
Competencia a Desarrollar	Asesoría al cliente en la selección del vino o licor	**código** 260201048
Resultado de Aprendizaje	Organizar el material profesional para la asesoría al cliente según protocolos de la empresa Realizar venta sugestiva teniendo en cuenta la rotación de producto, las normas de inventarios, materia prima y almacenamiento de bebidas. Reportar novedades y no conformidades surgidas en la el proceso de venta y posventa del vino, utilizando los formatos establecidos por la empresa	
Actividad de Aprendizaje	Esta actividad permitirá identificar si el aprendiz ha tenido apropiación del conocimiento y habilidades propias del desempeño.	
Objetivo de la unidad de aprendizaje	Comprobar si el aprendiz apropió el conocimiento a los temas referentes a la unidad por medio de la siguiente lista de chequeo en la parte teórico/practica.	

Nombre del instructor	Jenniffer Hernández Guzmán
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	Aplica las normas durante el proceso de montaje y alistamiento del área de servicio			
2	Emplea técnicas de limpieza y desinfección de equipos, elementos y materia prima para el montaje de mise en place			
3	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido			
4	Cumple con el protocolo de servicio en el desarrollo del proceso de atención al cliente			

5	Comprende el portafolio de servicio para brindar atención al cliente			
6	Utiliza adecuadamente las herramientas, elementos y equipos para la prestación del servicio			
7	Identifica el petit menage como el conjunto de complementos necesarios para el servicio de una mesa			
8	Identifica los elementos de menajería en la prestación del servicio de comedor			
9	Construye adecuadamente el dialogo asertivo de servicio			
10	Identifica los tipos de establecimientos gastronómicos			
11	Identifica los tipos de servicios empleados en el servicio de comedor			
12	Identifica las técnicas de servicio empleadas en el servicio de comedor			

4. RESULTADOS:

Contextualizar a los aprendices en los aspectos relacionados a servir y atender servicio de comedorde alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos y protocolo de servicio.

5. OBSERVACIONES – RECOMENDACIONES:

Aplicar la transferencia con los aprendices.

Observaciones
ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA___ET APA LECTIVA ___
VALORACIÓN: Aprobó_____No Aprobó_____
Firma del instructor:
Firma del aprendiz:
Ciudad y fecha de aplicación: