**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 Servicio de Bartender | |
| **Código** | 635402 | |
| **N° de ficha** | 2823943 | |
| **Competencia a Desarrollar** | Servicio de bebidas | **código** 260201015 |
| **Resultado de Aprendizaje** | Servir cocteles y bebidas mezcladas alcohólicas y no alcohólicas a los clientes, de acuerdo con su solicitud y de conformidad con el protocolo establecido.<br><br>Reportar novedades y no conformidades surgidas en la preparación y servicio de cocteles y bebidas mezcladas alcohólicas y no alcohólicas en los formatos establecidos por la compañía de forma clara, oportuna y honesta.<br><br>Preparar cocteles y bebidas mezcladas alcohólicas y no alcohólicas según solicitud del cliente, receta estándar y principios de responsabilidad y ética. | |
| **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 |