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	Servicio de bebidas	**código** 260201015
Resultados de Aprendizaje	Realizar el mise en place para la preparación y el servicio de bebidas de acuerdo con los procedimientos establecidos y normas de manipulación de alimentos. Verificar el cumplimiento de los requisitos de presentación y cantidad de los productos preparados de conformidad con los estándares de calidad establecidos por la empresa Obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales.	
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		OBSERVACIONES
		SI	NO	
1	Aplica métodos de conversión de unidades de medida de peso, volumen, temperatura, equivalencias			
2	Identifica características de la materia prima y grupos de inventario para elaborar bebidas de café			
3	Verifica existencias de materias primas e insumos			
4	Organiza el área de servicio de acuerdo al programa de servicio establecido			

5	Aplica condiciones y normas de seguridad en la preparación de bebidas a base de café			
6	Emplea técnicas de limpieza en el montaje de mise en place de los equipos y/o métodos de preparación a			

	utilizar			
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 y aplica las técnicas de preparación de bebidas a base de café			
10	Establece la relación agua - café			
11	Establece la granulometría del café			
12	Identifica y aplica las técnicas de dosificación para el uso adecuado de las cantidades en la preparación del café			
13	Opera adecuadamente el molino de café			
14	Reconoce los tipos de café espresso y efectúa procedimientos técnicos para la preparación de café espresso.			
15	Aplica técnicas de texturización de leche y vertido de leches texturizadas en el espresso			
16	Describe los atributos sensoriales del café			
17	Utiliza adecuadamente los equipos y elementos para la preparación de café			
18	Sirve adecuadamente y decora las bebidas presentadas al cliente			

4. RESULTADOS:

Contextualizar a los aprendices en los aspectos relacionados a elaborar bebidas conforme con procedimientos técnicos y requerimiento del cliente, obtener cafés filtrados y bebidas a base de café de acuerdo con métodos y estándares internacionales.

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