

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Daniela Cortio		
FECHA:	02/05/2024	AREA:	Hotel Escuela SENA
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suárez		

Programa de Formación al que da respuesta:	Técnico en servicio de restaurante y bar
--	--

PLANEACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.

EJECUCIÓN
EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO

EVALUACIÓN
EVIDENCIAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO

Objetivo:	GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL AUTOAPRENDIZAJE EN LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES DEL APRENDIZ PARA SU DESARROLLO LABORAL.
-----------	---

LUGAR DE TALLER PRÁCTICO: SENA maternales y ensayos	EVENTO:
---	---------

PRESENTACION PERSONAL	SI	NO	OBSERVACIONES
PORTA EL UNIFORME CORRECTAMENTE	X		
PORTA ELEMENTOS BÁSICOS PARA EL SERVICIO	X		

FUNCIONES	SI	NO	OBSERVACIONES
REALIZA MONTAJES DE ACUERDO A LAS NECESIDADES O INFORMES DEL ÁREA DE EVENTOS.	X		
HACE EL PRE-ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.	X		
ORGANIZA EL MATERIAL PROFESIONAL PARA SER UBICADO PARA UN DETERMINADO EVENTO.	X		
HACE EL MONTAJE DEL MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO Y LO UBICA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.	X		
DA LA BIENVENIDA A LOS CLIENTES DE ACUERDO A ESTÁNDARES.	X		
PRESENTA EL MENÚ DE ACUERDO AL INFORME DE EVENTO Y A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	X		
REALIZA PROCEDIMIENTO DE TOMA Y REDACCIÓN DE PEDIDOS DE ACUERDO A SOLICITUD DEL CLIENTE.	X		
SIRVE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS CON LAS RESPECTIVAS TÉCNICAS DE SERVICIO.	X		
DESARROLLA PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO Y TALLERES PRÁCTICOS.	X		
IMPLEMENTA TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN PARA RETROALIMENTAR LA INFORMACIÓN RECIBIDA.	X		
UTILIZA Y APROPIA CONCEPTOS Y TERMINOLOGÍA DE MESA Y BAR.	X		
UTILIZA Y DILIGENCIA LOS FORMATOS ESTABLECIDOS PARA EL TALLER PRÁCTICO.	X		
ORGANIZA EL MATERIAL PROFESIONAL PARA SER ENTREGADO EN EL OFFICE.	X		

FIRMA DEL APRENDIZ:	Daniela Cortio 2875433.
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Daniela Castro Madera		
FECHA:	23/05/2024	AREA:	Eventos
INSTRUCTOR A CARGO:	Técnico en servicio de restaurante y Bar / fernando Suárez.		

Programa de Formación al que da respuesta:	Técnico en servicio de restaurante y Bar
--	--

PLANEACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.

EJECUCIÓN
EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO

EVALUACIÓN
EVIDENCIAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO

Objetivo:	GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL AUTOAPRENDIZAJE EN LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES DEL APRENDIZ PARA SU DESARROLLO LABORAL.
------------------	---

LUGAR DE TALLER PRÁCTICO: Urapanes / Bar Ingles	EVENTO: montaje desayuno 20 pax
---	---------------------------------

PRESENTACION PERSONAL	SI	NO	OBSERVACIONES
PORTA EL UNIFORME CORRECTAMENTE	X		
PORTA ELEMENTOS BÁSICOS PARA EL SERVICIO	X		

FUNCIONES	SI	NO	OBSERVACIONES
REALIZA MONTAJES DE ACUERDO A LAS NECESIDADES O INFORMES DEL ÁREA DE EVENTOS.	X		
HACE EL PRE-ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.	X		
ORGANIZA EL MATERIAL PROFESIONAL PARA SER UBICADO PARA UN DETERMINADO EVENTO .	X		
HACE EL MONTAJE DEL MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO Y LO UBICA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.	X		
DA LA BIENVENIDA A LOS CLIENTES DE ACUERDO A ESTANDARES.	X		
PRESENTA EL MENÚ DE ACUERDO AL INFORME DE EVENTO Y A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	X		
REALIZA PROCEDIMIENTO DE TOMA Y REDACCIÓN DE PEDIDOS DE ACUERDO A SOLICITUD DEL CLIENTE.	X		
SIRVE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS CON LAS RESPECTIVAS TÉCNICAS DE SERVICIO.	X		
DESARROLLA PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO Y TALLERES PRÁCTICOS.	X		
IMPLEMENTA TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN PARA RETROALIMENTAR LA INFORMACIÓN RECIBIDA.	X		
UTILIZA Y APROPIA CONCEPTOS Y TERMINOLOGÍA DE MESA Y BAR.	X		
UTILIZA Y DILIGENCIA LOS FORMATOS ESTABLECIDOS PARA EL TALLER PRÁCTICO.	X		
ORGANIZA EL MATERIAL PROFESIONAL PARA SER ENTREGADO EN EL OFFICE.	X		

FIRMA DEL APRENDIZ:	Daniela Castro 2875433
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Dalia Valentina Lucheros Sarmiento		
FECHA:	23/05/24	AREA:	Eventos SENA Hotel
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suárez		

Programa de Formación al que da respuesta:	Técnico en servicio de R y B
--	------------------------------

PLANEACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.

EJECUCIÓN
EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO

EVALUACIÓN
EVIDENCIAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO

Objetivo:	GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL AUTOAPRENDIZAJE EN LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES DEL APRENDIZ PARA SU DESARROLLO LABORAL.
------------------	---

LUGAR DE TALLER PRÁCTICO: Urapanas / Bar Inglés	EVENTO: Montaje desayuno 20 personas
---	--------------------------------------

PRESENTACION PERSONAL	SI	NO	OBSERVACIONES
PORTA EL UNIFORME CORRECTAMENTE	✓		
PORTA ELEMENTOS BÁSICOS PARA EL SERVICIO	✓		

FUNCIONES	SI	NO	OBSERVACIONES
REALIZA MONTAJES DE ACUERDO A LAS NECESIDADES O INFORMES DEL ÁREA DE EVENTOS.	✓		
HACE EL PRE-ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.	✓		
ORGANIZA EL MATERIAL PROFESIONAL PARA SER UBICADO PARA UN DETERMINADO EVENTO .	✓		
HACE EL MONTAJE DEL MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO Y LO UBICA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.	✓		
DA LA BIENVENIDA A LOS CLIENTES DE ACUERDO A ESTANDARES.	✓		
PRESENTA EL MENÚ DE ACUERDO AL INFORME DE EVENTO Y A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	✓		
REALIZA PROCEDIMIENTO DE TOMA Y REDACCIÓN DE PEDIDOS DE ACUERDO A SOLICITUD DEL CLIENTE.	✓		
SIRVE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS CON LAS RESPECTIVAS TÉCNICAS DE SERVICIO.	✓		
DESARROLLA PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO Y TALLERES PRÁCTICOS.	✓		
IMPLEMENTA TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN PARA RETROALIMENTAR LA INFORMACIÓN RECIBIDA.	✓		
UTILIZA Y APROPIA CONCEPTOS Y TERMINOLOGÍA DE MESA Y BAR.	✓		
UTILIZA Y DILIGENCIA LOS FORMATOS ESTABLECIDOS PARA EL TALLER PRÁCTICO.	✓		
ORGANIZA EL MATERIAL PROFESIONAL PARA SER ENTREGADO EN EL OFFICE.	✓		

FIRMA DEL APRENDIZ:	D. Valentina Lucheros	2875433
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez	
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO	

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Johan Arturo Olaya Costa		
FECHA:	23/05/24	ÁREA:	Eventos SENA Hotel
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suarez		

Programa de Formación al que da respuesta:	Técnico Servicio Restaurante y Bar
--	------------------------------------

PLANEACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.

EJECUCIÓN
EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO

EVALUACIÓN
EVIDENCIAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO

Objetivo:	GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL AUTOAPRENDIZAJE EN LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES DEL APRENDIZ PARA SU DESARROLLO LABORAL
-----------	--

LUGAR DE TALLER PRÁCTICO:	Urapanes / Bar Ingles	EVENTO:	Montaje 20 pax
---------------------------	-----------------------	---------	----------------

PRESENTACION PERSONAL	SI	NO	OBSERVACIONES
PORTA EL UNIFORME CORRECTAMENTE	✓		
PORTA ELEMENTOS BÁSICOS PARA EL SERVICIO	✓		

FUNCIONES	SI	NO	OBSERVACIONES
REALIZA MONTAJES DE ACUERDO A LAS NECESIDADES O INFORMES DEL ÁREA DE EVENTOS.	✓		
HACE EL PRE-ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO, DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.	✓		
ORGANIZA EL MATERIAL PROFESIONAL PARA SER UBICADO PARA UN DETERMINADO EVENTO .	✓		
HACE EL MONTAJE DEL MATERIAL NECESARIO PARA EL SERVICIO Y LO UBICA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DE LA OPERACIÓN.	✓		
DA LA BIENVENIDA A LOS CLIENTES DE ACUERDO A ESTANDARES.	✓		
PRESENTA EL MENÚ DE ACUERDO AL INFORME DE EVENTO Y A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	✓		
REALIZA PROCEDIMIENTO DE TOMA Y REDACCIÓN DE PEDIDOS DE ACUERDO A SOLICITUD DEL CLIENTE.	✓		
SIRVE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS CON LAS RESPECTIVAS TÉCNICAS DE SERVICIO.	✓		
DESARROLLA PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO Y TALLERES PRÁCTICOS.	✓		
IMPLEMENTA TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN PARA RETROALIMENTAR LA INFORMACIÓN RECIBIDA.	✓		
UTILIZA Y APROPIA CONCEPTOS Y TERMINOLOGÍA DE MESA Y BAR.	✓		
UTILIZA Y DILIGENCIA LOS FORMATOS ESTABLECIDOS PARA EL TALLER PRÁCTICO.	✓		
ORGANIZA EL MATERIAL PROFESIONAL PARA SER ENTREGADO EN EL OFFICE.	✓		

FIRMA DEL APRENDIZ:	 2075 A33
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suarez
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO

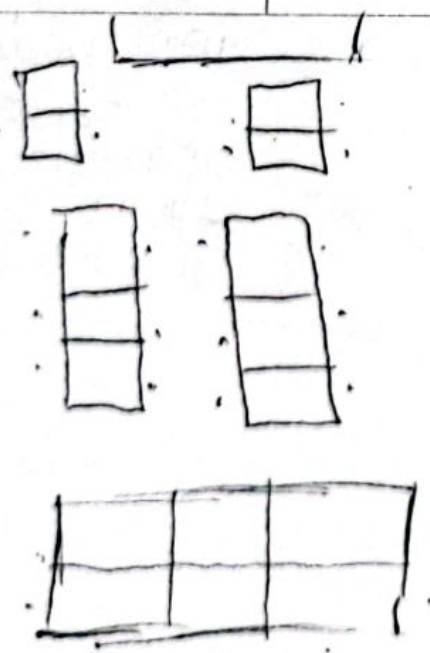
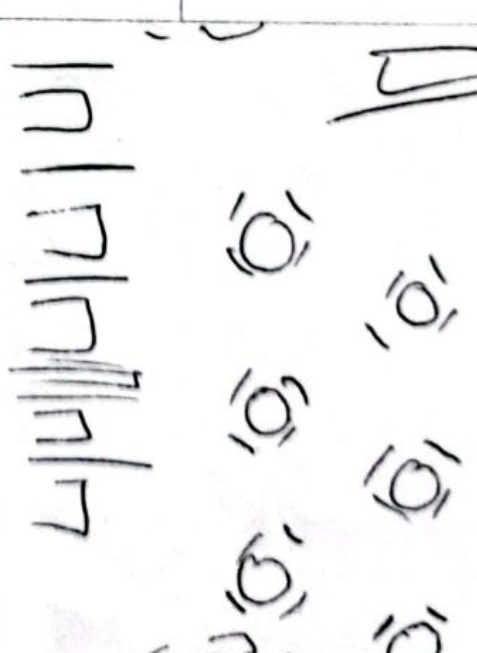
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ: Daniela Castro	Valentin Lancheros	Juan Carlos
FECHA: 23/05/2024	AREA: Senu Hotel	2875433
INSTRUCTOR A CARGO: Fernando Suarez		

Programa de Formación al que da respuesta:	Técnico en Restaurante y Bar
--	------------------------------

Objetivo:	EVIDENCIAR DE MANERA ESCRITA EL AUTOAPRENDIZAJE DEL APRENDIZ EN EL TALLER PRÁCTICO EN LAS DIFERENTES ÁREAS DEL HOTEL ESCUELA-SENA.
-----------	--

Actividad de aprendizaje 1:	Nombrar el área del Hotel-Sena donde realizo actividades de taller abierto y enumerar las actividades realizadas en cada área.		
Urapanes	Bar Inglés		Urapanes / Bar Inglés
Montaje desayuno 20 pax	Montaje servicio Bar Inglés		Montaje serv. desayuno 20 pax
			Montaje serv. desayuno Bar Inglés

Actividad de aprendizaje 2:	De acuerdo a la actividad realizada; describa sus funciones y elabore un formato en el cual se pueda evidenciar el conocimiento adquirido y aplicado.			
Actividad 1:	Actividad 2:	Actividad 3:	Actividad 4:	
Montaje para desayuno pre-alistamiento para el servicio	<ul style="list-style-type: none"> - Desmontaje mesa Imperial - Montaje mesa redonda Bar inglés x 4 puestos 		<ul style="list-style-type: none"> - Montaje - Pre-alistamiento - Desmontaje mesa Imperial - Montaje mesa redonda Bar inglés 	
				

FIRMA DEL APRENDIZ:	Daniela Castro	Valentin Lancheros	Juan Carlos
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suarez		
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO		