

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:		Jorge Santiago Castaño Díaz	
FECHA:	04/06/2024	ÁREA:	eventos hotel eswela
INSTRUCTOR A CARGO:		fernando Juárez Buitrago	

Programa de Formación al que da respuesta:	Técnico en 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

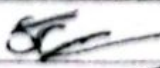
EVALUACIÓN
EVIDENCIAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO

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:	Hotel Sena	EVENTO:	Senova /Desayuno 4 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:	 2875425
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	David Santiago Molano Penagos		
FECHA:	4 Junio del 2024	ÁREA:	eventos hotel escuela
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suarez		

Programa de Formación al que da respuesta:	Técnico en 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:	Hotel SENA	EVENTO:	Desayuno 4 Pax / Senova
---------------------------	------------	---------	-------------------------

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:	David M. 2875425
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suarez
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO

EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:		David Molano / Jorge castaño	
FECHA:	04/06/2024	AREA:	Hotel SENA Eventos
INSTRUCTOR A CARGO:		Fernando Suarez	

Programa de Formación al que da respuesta:	T.S.B y B	2875425
--	-----------	---------

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 realizó actividades de taller abierto y enumerar las actividades realizadas en cada área.		
Sotano 5	grapas	Bar ingles	Arcallanes
Sacar tabloncitos 131 Para llevarla a el Bar inglés	Montaje Para 50 Personas con 4 anfitriones	Montaje de 5 tabloncitos redondos (30 personas)	Montaje tipo auditorio (50 personas) urapanes Des. 4 personas

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:
subir los tabloncitos desde el sotano hacia el bar inglés y acomodarlos.	acomodar las 50 sillas en orden para el evento senova vestir las mesas	organizamos 5 tabloncitos redondos de 6 puestos cada uno.	Montaje de 4 puestos de desayuno y en arcallanes Montaje de 50

FIRMA DEL APRENDIZ:	Santiago castaño David M.
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suarez
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	DILAN RODRIGUEZ MORA		
FECHA:	05/06/2024	AREA:	Cuentos Hotel SENA
INSTRUCTOR A CARGO:	FERNANDO SUAREZ		

Programa de Formación al que da respuesta:	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:	URAPANGS/ATRYANES	EVENO:	AP
---------------------------	-------------------	--------	----

PRESENTACIÓN 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.	✓		
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 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.	✓		
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:	DILAN MORA	2875427
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suarez	
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO	

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Angie Valentina Gonzalez Sanchez
FECHA: 05-06-2024	ÁREA: Eventos Hotel Sena
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suarez

Programa de Formación al que da respuesta:	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 / Arayones	EVENTO: AP
---	------------

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:	Gonzalez Valu #2875427
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suarez
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Juan Manuel Penagos Gutierrez		
FECHA:	05-6-2024	ÁREA:	Eventos Hotel SENA
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suárez		

Programa de Formación al que da respuesta:	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

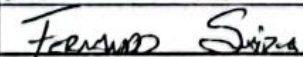
EVALUACIÓN
EVIDENCIAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO

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:	UlaRanes / MicaRanes	EVENTO:	A.P
---------------------------	----------------------	---------	-----

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.	✓		
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 ESTÁNDARES.		✓	
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:	 #1022737920 2875427
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO

EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:		DILAN Alexander Rodriguez Mora / Jairo Pena	
FECHA:	05/06/2024	AREA:	Eventos Hotel SENA
INSTRUCTOR A CARGO:			

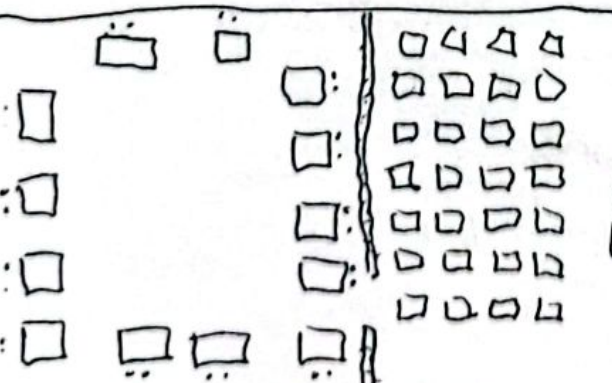
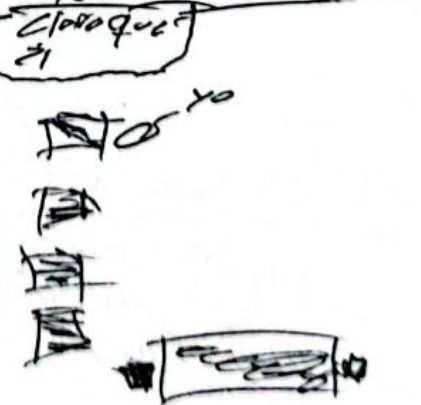
Programa de Formación al que da respuesta:	SERVICIOS RESTAURANTE Y BAR
--	-----------------------------

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.		
Montaje Almuerzo/ Desayuno Urbano			
• Organización para Desayuno • Organización para evento AP • Montaje para evento de 60 personas			

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 Almuerzo • Servicio de evento 1ra • Organización de mesa para evento			

FIRMA DEL APRENDIZ:	DILAN MORA.		2875427
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	FERNANDO SUAREZ		
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO		