LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Daniela Castro Madera		
FECHA: 06/06/2024		ÁREA:	Eventos Sena hotel
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suárez		

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

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Eventos	**EVENTO:** Grados/Dirección regional/Bienestar LGBT

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 M 2875433
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	lisseth Magerly Tacera chaparro		
FECHA: 06/06/2024	ÁREA:	Eventos sena Hotel	
INSTRUCTOR A CARGO: Fernando suarez			

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

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Eventos	**EVENTO:** grados/direccion general/

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:	lisseth Tacera 28754133
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Daniela Cortes	Andrea Margarita / Lizeth Tavera	
FECHA:	06/06/2024	ÁREA:	Eventos Sena hotel
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suárez		

Programa de Formación al que da respuesta:	Tecnico en Servicio de restaurante y bar

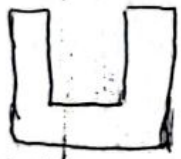
Objetivo: *EVIDENCIAR DE MANERA ESCRITA EL AUTOAPRENDIZAJE DEL APRENDIZ EN EL TALLER PRÁCTICO EN LAS DIFERENTES ÁREAS DEL HOTEL ESCUELA-SENA.*

Actividad de aprendizaje 1: Nombrar el área del Hotel-Sena donde realizo actividades de taller abierto y enumerar las actividades realizadas en cada área.

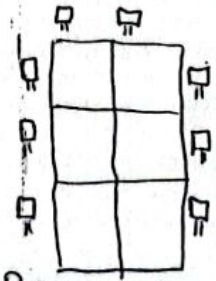
montaje de mesas Desmontaje de mesas Arrayanes primaveral Arrayanes bar inglés primaveral	Bar inglés arrayanes primaveral		

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 aplicado.

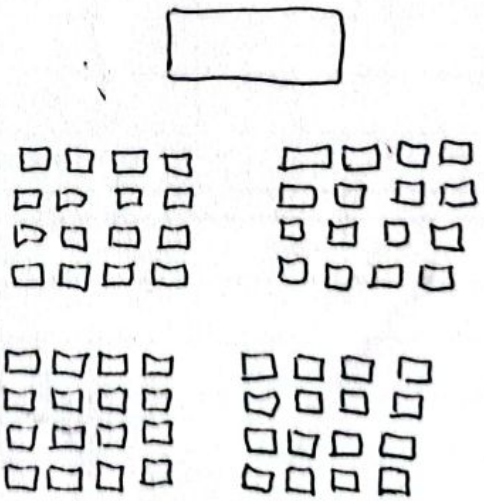
Actividad 1:	Actividad 2:	Actividad 3:	Actividad 4:
-Montaje de mesas para graduacion 40 pax - mesa trabajo/Dirección regional 15 pax - mesa U para 27 pax	montaje de mesas contamos manteleria Desmontamos mesas → Para Graduaciones 40 pax → Dirección regional 15 pax, mesa de trabajo → U - 27 personas lliora ballena.	montaje de mesa desmontaje de m contar material Graduaciones 40 pax Dirrección regional mesa de trabajo 0 27 personas a pax	



Lobby
Bar Ingles



Bar Ingles



Arrayanes

FIRMA DEL APRENDIZ:	
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	FERNANDO SUÁREZ
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Andrea Juliet Mosquera lopez		
FECHA:	06/~~Junio~~/2024	**ÁREA:**	Eventos Sena Hotel
INSTRUCTOR A CARGO:	David fernando Suárez Buitrago.		

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

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Eventos	**EVENTO:** Grados/dirección regional bienestar LGBTIQ+

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:	Andrea Mosquera. 2875933
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Santiago Nico Ortiz		
FECHA: 07/06/24	ÁREA:	Eventos hotel sena	
INSTRUCTOR A CARGO: Daviol Fernando			

Programa de Formación al que da respuesta:	Tecnico de servicio de restaurante y Bar

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Primaveral	**EVENTO:** Grados 40 Packs

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:	2875493
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Wilson Fernando Rodriguez		
FECHA:	07/06/24	**ÁREA:**	eventos hotel sena
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suarez		

Programa de Formación al que da respuesta:	Tecnico de servicio de Restaurante y Bar

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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:	Primavera	**EVENTO:**	grado 40 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:	1075493
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suarez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Dalaia Chivata Molina		
FECHA: 07/06/2024		ÁREA:	Eventos hotel SENA
INSTRUCTOR A CARGO:	David Fernando Suarez Buitrago		

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

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Primaveral	**EVENTO:** Grados 40 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:	Dalaia M. Ficha = 2875443
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernandez Suarez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Paula Ximena Parra Murillo		
FECHA: 07/06/24		ÁREA:	Cuentos hotel sena
INSTRUCTOR A CARGO:	David fernando suarez		

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

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Primaveral	**EVENTO:** Prima - Grados 40 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.	Paula Ximena V 1075944213
FIRMA DEL INSTRUCTOR.	Fernandez Suarez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Kevin Sebastian Fernandez Fuentes		
FECHA:	07/06/2024	**ÁREA:**	eventos hotel sena
INSTRUCTOR A CARGO:	David Fernando Suarez Buitrago		

Programa de Formación al que da respuesta:	Tecnico en Servicio de restaurante y Bar

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Almavega	**EVENTO:** grados 40 Park

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	2075443
FIRMA DEL INSTRUCTOR	Fernando Suarez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Luis Felipe Guzman Castiblanco		
FECHA: 07-06-2024	ÁREA:	eventos hotel sena	
INSTRUCTOR A CARGO:	David fernando suarez		

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

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Primaveral	EVENTO: grado 40 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:	Luis Felipe G. Ficha = 2875443
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Angie Marisol Castro García		
FECHA: 08-06-2024	**ÁREA:**	Eventos Hotel SENA	
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suárez Buitrago		

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

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Salón Llanos	**EVENTO:** Almuerzo 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.		X	
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:	Ficha: 2875443
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	FERNANDO SUÁREZ
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Giovany Andres Garcia Forero		
FECHA: 3/06/24	ÁREA:	eventos Hotel sena	
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suárez buitrago		

Programa de Formación al que da respuesta:	técnico de Mesa y Bar

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Salón cra Panel	EVENTO: Almuerzo - 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.		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:	Giovany Forero 2375427
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Carol Sofía Pinzón Hernández		
FECHA:	8-06-21	**ÁREA:**	Eventos Hotel SENA
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suárez Buitrago		

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

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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:	Salón Almendros	**EVENTO:**	Almuerzo 20 Pax

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.	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:	2875443
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Juan Manuel Restrepo Echeverri		
FECHA: 12/06/2024	ÁREA:	Eventos Sena Hotel	
INSTRUCTOR A CARGO:	David Fernando Suárez Buitrago		

Programa de Formación al que da respuesta:	Servicio de restaurante y Bar

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Bar ingles	EVENTO: Charla - Etiqueta - Protocolo - 40 Pasos

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:	— 2875427
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Giovany Andres Forero		
FECHA: 12/06-24	ÁREA:	eventos- sena hotel	
INSTRUCTOR A CARGO:			

Programa de Formación al que da respuesta:	Tecnico Servicio Bar

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Bar ingles	**EVENTO:** etiqueta y Protocolo 40pax

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:	Giovany Forero 2875427
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Yafanna Fuentes Castro		
FECHA:	12-06-2024	ÁREA:	Eventos - Sena hotel
INSTRUCTOR A CARGO:	David Fernando Suárez Buitrago		

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

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Bar Ingles	EVENTO: Charla - Etiqueta - Protocolo - 40 Pers

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.	1075427
FIRMA DEL INSTRUCTOR.	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Maria Fernanda Buitrago Garcia		
FECHA: 14/06/24	ÁREA:	Evento, hotel Sena	
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suarez		

Programa de Formación al que da respuesta:	Tecnico Servicio restaurante y bar

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Uraparas / Arrayanes	**EVENTO:** 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:	Maria B. Ficha: 2875443
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	FERNANDO SUÁREZ
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Dana Gisell Rueda Muñoz		
FECHA:	14/06/24	ÁREA:	eventos hotel sena
INSTRUCTOR A CARGO:	Servicio de restaurante y bar		

Programa de Formación al que da respuesta:	David Fernando Suárez Buitrago

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Ura Panes / Arrayanes	**EVENTO:** 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:	Dana Rueda 2875443
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Paula Ximena Parra Murillo		
FECHA: 19/06/24	ÁREA:	Eventos Hotel Sena	
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suarez		

Programa de Formación al que da respuesta:	Tecnico de servicio restaurante y bar

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Ula panes / Arrayanes	EVENTO: 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:	Paula Ximena V 2875443
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suarez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Ryan Sebastian Fernandez Parra		
FECHA: 14-00-2024	**ÁREA:**	Eventos hotel SENA	
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suarez Buitrago		

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

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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 / Arrayanes	**EVENTO:** 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:	2873443
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suarez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Dalaia Chivata Molina		
FECHA:	14/06/2024	ÁREA:	Eventos Hotel Sena
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suarez Buitrago		

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

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	EVIDENCIAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO

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

LUGAR DE TALLER PRÁCTICO: Urapanes/Arrayanes	EVENTO: 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:	Dalaia M. / 2875443
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Julian Felipe Abril Cardenas		
FECHA:	01-06-24	ÁREA:	Eventos Hotel Sena
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suarez		

Programa de Formación al que da respuesta:	Tecnico servicio restaurante y bar

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Urupones / Arrayanes	**EVENTO:** 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:	Julian A. 2875443
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Jean Marcel Pedraza Gutierrez		
FECHA: 19/06/2024	ÁREA:	Eventos Sena Hotel	
INSTRUCTOR A CARGO: Fernando Suarez			

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

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Montajes Eventos	**EVENTO:** Alfombras / Ubicaciones / Bar

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:	2875427
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suarez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Giovany Andres Garcia Forero		
FECHA:	19/06/24	ÁREA:	evento Sena hotel
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suarez		

Programa de Formación al que da respuesta:	Técnico Mesay bar

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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:	Crapanes-bar	EVENTO:	Montaje eventos

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:	Giovany Forero
FIRMA DEL INSTRUCTOR	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Andrés Sebastian Pinto Toro		
FECHA: 20/06/2024	ÁREA:	Evento sena hotel	
INSTRUCTOR A CARGO:	David Fernando Suárez		

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

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Bar inglés	EVENTO: Servicio Bar

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 PRÀCTICO.	X		
ORGANIZA EL MATERIAL PROFESIONAL PARA SER ENTREGADO EN EL OFFICE.	X		

FIRMA DEL APRENDIZ:	2876408
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	FERNANDO SUÁREZ
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Doralba Chaparro Huertas.		
FECHA:	20/06/24.	ÁREA:	Eventos sena Hotel.
INSTRUCTOR A CARGO:	David fernando suárez		

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

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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:	Bar Inglés	EVENTO:	Servicio Bar

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:	2875408
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Carlos Andrés Rodríguez Otálora		
FECHA:	20/06/2024	**ÁREA:**	Eventos hotel sena
INSTRUCTOR A CARGO:	David Fernando Suárez Buitrago		
Programa de Formación al que da respuesta:	Técnico en servicio de restaurante y bar		

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Bar Inglés	**EVENTO:** Servicio de Bar

PRESENTACION PERSONAL	SI	NO	OBSERVACIONES
PORTA EL UNIFORME CORRECTAMENTE	X		
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:	2875408
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Sair Felipe Orjuela Rojas
FECHA: 20/06/2024	**AREA:** Eventos Sena Hotel
INSTRUCTOR A CARGO:	Dave Fernando Suárez Buitrago
Programa de Formación al que da respuesta:	Técnico en Servicio de Restaurante y Bar

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Bar Inglés	**EVENTO:** Servicio de Bar

PRESENTACIÓN 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:	2875408
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Jose Luis Solano carrillo
FECHA: 20/06/2024	AREA: evento y sena
INSTRUCTOR A CARGO:	David Fernando suarez buitrago

Programa de Formación al que da respuesta:	servicio restaurante mesa y bar

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: bar ingles	**EVENTO:** servicio bar

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:	2875408
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suárez
ELABORADO POR:	**DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO**

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Andres Felipe Gonzalez Rosas		
FECHA:	24/06/2024	AREA:	Evento - Hotel Sena
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suarez		

Programa de Formación al que da respuesta:

PLANEACIÓN	EJECUCIÓN	EVALUACIÓN
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÁNDARES DE SERVICIO	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: Uva Pares	EVENTO: Golgas

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:	ficha: 2875408
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	Fernando Suarez
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO

Powered by CamScanner