Programas Formación Titulada:

Auxiliar de Cocina
Auxiliar en Servicios Bartender
Auxiliar En Servicios de A y B

Guía Proyecto Productivo

Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos
Coordinación de Alimentos y Bebidas



AUXILIAR DE COCINA

El perfil ocupacional y las funciones a desarrollar son las siguientes:

- Auxiliar mostrador cocina.
- Ayudante de comida rapida.
- Auxiliar de cafetería.
- Ayudante de cocina.
- Lavar platos y Utensilios.
- Parrillero y cocinero.

Duración etapa Electiva	3 Meses
Duración etapa Productiva	3 Meses
Duración Total	6 Meses

SENA

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Regional Distrito Capital



AUXILIAR EN

EN SERVICIOS

BARTENDER

El perfil ocupacional y las funciones a desarrollar son las siguientes:

- Desarrollar capacidades para asesorar y asistir al cliente en la selección idónea de vinos o bebidas acordes con el menú seleccionado, garantizando la mezcla o maridaje perfecto.
- Preparación y servicio de cócteles, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, apoyar los requerimientos de logística y limpieza para la presentación del servicio.

Duración etapa Electiva	4 Meses
Duración etapa Productiva	3 Meses
Duración Total	7 Meses

SENA

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Regional Distrito Capital



AUXILIAR EN

SERVICIO DE

ALIMENTOS Y BEBIDAS

El perfil ocupacional y las funciones a desarrollar son las siguientes:

- Servicio de alimentos y bebidas.
- Atención a clientes en: Barras de café, helados (heladerías), barras de restaurantes especializados en comida casual o comidas rápidas.

Duración etapa Electiva	4 Meses
Duración etapa Productiva	3 Meses
Duración Total	7 Meses

SENA
Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Regional Distrito Capital

ASPECTOS GENERALES

1. Nombre de la idea de negocio
2. Imagen corporativa
3. Ubicación y/o punto de venta
4. Portafolio de productos o servicios
5. Factor creativo o innovador del proyecto productivo

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

1. Misión
2. Visión
3. Organigrama
4. Análisis DOFA

ANÁLISIS DEL MERCADO

1. Población objetivo
2. Tendencias actuales
3. Análisis de la competencia

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Puntualidad
2. Resumen ejecutivo
3. Orden
4. Recursos
5. Dominio estudio de mercadeo, administrativo, técnico y financiero del proyecto.
6. Tiempo de sustentación
7. Manejo y claridad de los conceptos



DOCUMENTOS A ENTREGAR

1. Formulación y presentación del proyecto productivo

2. Formato: Carta Remisión Proyecto Productivo.

3. Lista de chequeo para evaluar sustentación de proyecto productivo como opción de etapa productiva.



ACTA DE SEGUIMIENTO

En cada reunión de seguimiento se realizaran las actas de registro de asistencia como soporte de los avances y entrega final.



SUBIDA DE LA PRESENTACIÓN Y PROYECTO PRODUCTIVO FINAL

Carpeta en OneDrive.





CONTACTO:

DANIELA CATHERINE DEL HIERRO PATIÑO
Instructora de Seguimiento Proyecto Productivo
dchierro@sena.edu.co
WhatsApp: 3023997268

GRACIAS

@SENAcomunica

www.sena.edu.co

Líneas de atención al ciudadano, empresarios y PQRS:
Bogotá: +(57) 601 736 60 60
Línea gratuita resto del país: 018000 91 02 70
Línea nacional: +(57) 601 546 15 00