Programa Formación Titulada:

Técnico en Servicio de Restaurante Y Bar
Técnico en Servicio de Barismo
Técnico en Cocina

Guía Proyecto Productivo

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



TÉCNICO

EN SERVICIO DE

RESTAURANTE Y BAR

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

- Mesero y Capitanes de Meseros.
- Identifica las necesidades del cliente y lo atiende de acuerdo a los procedimientos técnicos y a las políticas de servicio.
- Prepara bebidas aplicando las BPM.
- Organiza áreas, provee alimentos y bebidas.

Duración etapa Electiva	9 Meses
Duración etapa Productiva	6 Meses
Duración Total	15 Meses

SENA

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Regional Distrito Capital



TÉCNICO

EN SERVICIOS DE BARISMO

El perfil ocupacionaly las funciones a desarrollar del aprendiz son las siguientes:

- Preparan y sirven bebidas calientes y frías basadas en café siguiendo normas y protocolos de atención al cliente y buenas prácticas de manipulación.
- Venden productos y servicios al rededor del grano, promoviendo la actividad turística del territorio y la identidad nacional.

Duración etapa Electiva	9 Meses
Duración etapa Productiva	6 Meses
Duración Total	15 Meses

SENA

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Regional Distrito Capital



TÉCNICO

EN

COCINA

El perfil ocupacionaly las funciones a desarrollar del aprendiz son las siguientes:

- Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.
- Ejecutar procesos básicos para la presentación del servicio de acuerdo a los procedimientos establecidos por la organización.
- Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.
- Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.

Duración etapa Electiva	9 Meses
Duración etapa Productiva	6 Meses
Duración Total	15 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. Antecedentes o justificación del proyecto productivo
5. Portafolio de productos o servicios
6. Factor creativo o innovador del proyecto productivo

ESTUDIO TÉCNICO Y LEGAL

1. Inversión inicial
2. Normatividad
3. Constitución y legalización

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

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

PROPUESTA FINANCIERA

1. Ficha técnica o receta estándar

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