LISTA DE CHEQUEO EN TALLER ABIERTO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL APRENDIZ:	Javian Andres Merchan		
FECHA: 30-09-2024	AREA:	Cuartos Sena Hotel	
INSTRUCTOR A CARGO:	Restaurante y Bar / Fernando Suárez		

Programa de Formación al que da respuesta:	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 - Bar Inglés - Amayares	**EVENTO:** Comite Curricular

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:	2994727
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:	Jhon Elvay Rodriguez Tunjo		
FECHA:	30/09/24	AREA:	Cuentas Sena hotel
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suarez		

Programa de Formación al que da respuesta:	Técnico Sonido 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:	Cafeteria / Bar Ingles / Bar
EVENTO:	Desayunos / cuarto Comite Cuarto

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:	Jhon 1 1071727422761
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:	Jroian Andres Leon Betancourt		
FECHA: 30/09/24	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: Bar/Bar-Inglés/lasrayares	EVENTO: Desayunos/comite curricular

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:	2994727
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 Andres Barrantes Lasso
FECHA: 30/09/2024	AREA: Eventos Sena Hotel
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suárez

Programa de Formación al que da respuesta:	Técnico servicio restaurante 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/Bar/Lobby	EVENTO: Desayunos

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:	2922761
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:	Jessica Natalia Zapata Hasquera
FECHA: 30/09/24	ÁREA: Eventos sena hotel
INSTRUCTOR A CARGO:	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:	Idday bar/bar inglés	EVENTO:	Decoyanos/comite curricular

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:	Natalia Zapata - 2994727
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:	Anmi Sleromy Mojica Barrero		
FECHA: 21/10/2024	ÁREA:	Eventos Hotel sena.	
INSTRUCTOR A CARGO: Hernando suárez			

Programa de Formación al que da respuesta:	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: Arrayanes / Bar inglés	EVENTO: Manejo Mayordomo / Montajes

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:	29997771
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:	Miguel Angel Serrato Fontas
FECHA: 27/10/24	ÁREA: Eventos hotel Sena.
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suárez

Programa de Formación al que da respuesta:	Técnico 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: Arrayanes / bar Frayles	EVENTO: Manejo Máquina Cafe / Montajes.

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:	2994727
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 David Amaya Ferreira		
FECHA: 21/10/2024	ÁREA:	Eventos Hotel. Sena	
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suárez		

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: Area Lanes / Bar Inglés	EVENTO: Manejo máquina goteo / montajes

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 Amaya 2922761
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:	Julián Andres Barrantes Lasso
FECHA: 21 / 10 / 2024	AREA: Eventos Hotel SENA
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suárez
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: Arreglanes / Barlogler	EVENTO: Manejo maquina / Montajes.

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:	2922761
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:	Jeyre Rubio Sanchez		
FECHA: 22-10-2024	ÁREA:	Eventos Sena hotel	
INSTRUCTOR A CARGO:	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: Arrayanes, Primavera, Bar Inglés	EVENTO: Montajes / Bullado Material

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:	2922767
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:	Lizeth Dayana Rio Astaiza		
FECHA:	22/10/2024	ÁREA:	Eventos sena hotel
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suárez		

Programa de Formación al que da respuesta:	Tecnico 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: Arrayanes, principal, bar ingles	EVENTO: Montajes/asadero metalico

PRESENTACION PERSONAL	SI	NO	OBSERVACIONES
PORTA EL UNIFORME CORRECTAMENTE	✓		
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 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.	✓		
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:	Dayana 2922767
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:	John Alejandro Triana Herrera		
FECHA: 22/10/24	ÁREA:	eventos 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: Arrayanes, primavera1 y Bar inglés	EVENTO: Montajes / Brillado material

PRESENTACION PERSONAL	SI	NO	OBSERVACIONES
PORTA EL UNIFORME CORRECTAMENTE	✓		
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 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.	✓		
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:	2922767
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:	Yhesica Ruiz Rojas		
FECHA:	23-10-2024	ÁREA:	Eventos Hotel Sena
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suárez		

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

PLANEACION	EJECUCION	EVALUACION
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: Arrayanes - Bar Inglés	EVENTO: Church EyP

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.		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:	Jessica Ruiz	2922841
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:	Linda Daniela Gomez Sanchez		
FECHA:	23-10-2024	AREA:	Eventos hotel sena.
INSTRUCTOR A CARGO:	Fernando Suárez		

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

PLANEACION	EJECUCION	EVALUACION
ESTABLECER PROGRAMAS DE TRABAJO DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN DEL ÁREA DE EVENTOS Y EL HOTEL-SENA.	EJECUTAR LOS PROTOCOLOS DE TRABAJO CUMPLIENDO CON ESTÀNDARES 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: Arrayanes/Bar inglés	EVENTO: Charla etiqueta y protocolo

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:	Ficha 2923841
FIRMA DEL INSTRUCTOR:	
ELABORADO POR:	DAVID FERNANDO SUÁREZ BUITRAGO

Powered by CamScanner