CARPETA CONTROLADA

REGIONAL	DISTRITO CAPITAL		
CENTRO DE FORMACIÓN:	CENTRO NACIONAL DE HOTELERÍA, TURISMO Y ALIMENTOS		
No de orden o ficha	2065817		
PROYECTO	· Prestacion del servico de mesa y bar con estándares de calid	CODIGO	635311
PROGRAMA		CÓDIGO:	
COMPETENCIA	SERVIR A LOS CLIENTES	CODIGO	
FECHA DE INICIO	13 DE JULIO DEL 2020	FECHA DE FINALIZACION	SEPT 16 2020
INSTRUCTOR	HERNAN JARA, ALFONSO TIBOCHA, MARIO PEREZ Y JACKELINE CARRILLO	CEDULA	
RESULTADOS:	· 387600-Servir alimentos y bebidas de acuerdo a manuales de	CODIGO	
	· 387601-Hacer el prealistamiento necesario para el servicio, de acuerdo con las necesidades de la operación		
FASE	· : Planeacion- Ejecucion		

DOCUMENTOS PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR

1- Gerentes de proyecto

2- Instructivo
3- Programa de formacion (diseño Curricular)
4- Listado de Aprendices
5- Horario Instructor
6- Proyecto Formativo
7- Fase Sensibilizacion
8- Fase Analisis
9- Fase Planeacion
10- Fase Ejecucion
11- Fase Evaluacion
12- Guias de Aprendizaje (según competencia)
13- Cronograma
14- Formato Acciones Diarias
15- Formato evaluacion grupal
16- Formato recoleccion evidencias
17- Formato plan y seguimiento etapa Lectiva
18- Formato plan y seguimiento etapa Productiva
19- Formato plan de mejoramiento
20- Formato de inasistencia
21- Formato notificacion llamado de atencion
22- Cronograma de talleres