Identificación del instrumento.	
Programa de formación:	TÉCNICO EN COCINA
Código del programa de formación:	635503
Código de la guía:	1
Nombre del proyecto formativo:	Aplicación de protocolos y procedimientos para la operación de servicios de restaurante, café, bar y otros proveedores de alimentos y bebidas.
Actividad del proyecto formativo:	Diagnosticar tendencias, necesidades y variables de consumo del sector de Hoteles, Restaurantes y Cafés a nivel local y regional.
Competencia a desarrollar:	Interactuar en Lengua Inglesa
Resultado(s) de aprendizaje:	05 comunicarse de manera sencilla en inglés en forma oral y escrita con un visitante o colega en un contexto laboral cotidiano. 06 poner en práctica vocabulario básico y expresiones comunes de su área ocupacional en contextos específicos de su trabajo por medio del uso de frases sencillas en forma oral y escrita.
Criterio(s) de evaluación:	Participa en juegos de rol guiados o situaciones simuladas relacionadas con el intercambio de información personal, expresiones de saludo y demás utilizando vocabulario y gramática básica junto con el uso de fórmulas de cortesía en un ambiente laboral. Contesta una llamada o e-mail usando fórmulas de cortesía

Nombre de la evidencia:	Atender un cliente con protocolos establecidos
Tipo de evidencia	Digital y física

Instrucciones para el diligenciamiento

El instructor verifica que el aprendiz desarrolla la evidencia teniendo en cuenta todos los indicadores propuestos en este instrumento, los cuales responden a lo solicitado en la actividad.

Cada uno de los indicadores se evalúa de acuerdo con su presencia o ausencia, a través de la escala si o no.

Cuerpo del instrumento

Por favor complete los datos a continuación solicitados.

Nombre del Aprendiz: _____

Documento de Identidad:_____Ficha: _____

Criterio de Valoración	Si	No	Observaciones
Identifica los procedimientos de seguridad y salud en el trabajo durante la ejecución de la práctica.			
Reconoce la clasificación y selección en la fuente de cada uno de los residuos que se generan.			
Presenta soluciones a problemas ambientales			
Genera conciencia ambiental frente al consumo innecesario de los recursos naturales.			
Realiza y presenta las actividades académicas, teniendo en cuenta el cronograma de la formación.			
Reconoce los impactos ambientales negativos e irreversibles que genera la mano antrópica en el entorno laboral.			

Ciudad y Fecha: _____

Juicio Valorativo: A D

No Aprobao

Sofía Soto
Firma del instructor

Aprobado

No Aprobado

SOFIA YESENIA SOTO
INSTRUCTOR