



Campus de la UNA
SAN LORENZO-PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA
Carrera Licenciatura en Gestión de la Hospitalidad

EVALUACIÓN DE LA PASANTÍA “COCINA EN RESTAURANTE”

Del Pasante

Nombres y Apellidos: _____ C.I. N°: _____

Horas Realizadas: _____ Fecha de inicio: ___/___/____ Fecha de finalización: ___/___/____

De la Empresa

Denominación: _____ Sello: _____

Responsable de la Evaluación: _____ Firma: _____

Consigna: La lista de indicadores será ponderada con 1 o 0. En caso que se evidencie el cumplimiento del indicador se le asignará 1 (un) punto; sin embargo, la no evidencia del indicador se representará con 0 (cero). Se contabilizarán los puntos logrados para determinar la nota/calificación final conforme a la siguiente escala.

Puntaje logrado	Calificación / nota
15 – 16	5
13 – 14	4
11 – 12	3
10	2
Menos de 10 puntos	1

Criterios	Indicadores	Punto asignado
1. Presentación personal	a. Higiene personal.	
	b. Uniforme completo y elementos de trabajo.	
2. Responsabilidad	a. Puntualidad.	
	b. Independencia.	
	c. Sentido de responsabilidad.	
3. Actitud	a. Trabajo en equipo.	
	b. Organización y orden del servicio.	
	c. Manejo de tiempos.	
	d. Proactividad, capacidad de análisis y anticipación.	
4. Manejo de procedimientos	a. Conocimientos de tareas del cargo.	
	b. Comprensión de consignas.	
	c. Destreza y rapidez para los cortes y pelados.	
	d. Calidad de trabajo durante la mise en place.	
	e. Elaboración de platos fríos o calientes.	
	f. Higiene de trabajo limpieza.	
	g. Capacidad de análisis y anticipación.	
Total de puntos logrados		
Calificación		