



Campus de la UNA
SAN LORENZO-PARAGUAY

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD POLITÉCNICA

Carrera Licenciatura en Gestión de la Hospitalidad

EVALUACIÓN DE LA PASANTÍA “SERVICIO 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
20 – 22	5 Excelente
18 – 19	4 Muy bueno
15 - 17	3 Bueno
13 - 15	2 Aceptable o regular
Menos de 13 puntos	1 Insuficiente o deficiente

Criterios	Indicadores	Punto asignado
1. Presentación personal	a. Vestimenta apropiada.	
	b. Peinado adecuado.	
	c. Maquillaje propicio * mujeres.	
2. Responsabilidad	a. Puntualidad.	
	b. Respeto de consignas.	
	c. Utilización del espacio y del tiempo.	
	d. Orden en el área de trabajo.	
	e. Visión general / Anticipación / Proactividad.	
3. Actitud	a. Actitud con el cliente.	
	b. Dinamismo / Independencia.	
	c. Calidad de trabajo, destreza y rapidez.	
	d. Motivación para aprender.	
	e. Trabajo en equipo.	
4. Manejo de procedimientos	a. N° de mesa (comanda).	
	b. Reglas de servicio.	
	c. Colocación o puesta de la mesa.	
	d. Conocimientos del planning diario y de especificaciones del cargo.	
	e. Orden del servicio: aperitivo, menú, pan – manteca, entrada, plato fuerte, postre, bebidas...	
	f. Toma de comanda y seguimiento.	
	g. Manejo del sistema informático.	
	h. Técnicas de venta / Manejo de caja.	
	i. Aspecto y limpieza al cierre del servicio.	
Total de puntos logrados		
Calificación		