|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ACTIVIDAD DIDÁCTICA CUESTIONARIO | | | | | | | |
| Generalidades de la actividad   * Las indicaciones, el mensaje de correcto e incorrecto debe estar la redacción en segundo persona. * Diligenciar solo los espacios en blanco. * El aprendiz recibe una retroalimentación cuando responde de manera correcta o incorrecta cada pregunta. * Señale en la columna Rta. Correcta con una (x) de acuerdo con las opciones presentadas. * Al final de la actividad se muestra una retroalimentación de felicitación si logra el 70% de respuestas correctas o retroalimentación de mejora si es inferior a este porcentaje.   Para sugerir este tipo de actividad tener presente equipo de Diseño Instruccional, que solo debe haber máximo doce opciones de pregunta y que cada campo tiene un límite de palabras permitidas para garantizar el responsive web. | | | | | | | |
| Instrucciones para el aprendiz | | *Esta actividad le permitirá determinar el grado de apropiación de los contenidos del componente formativo:* Planeación del *catering*  *Antes de su realización, se recomienda la lectura del componente formativo mencionado. Es opcional (no es calificable), y puede realizarse todas las veces que se desee.*  *Lea la pregunta de cada ítem y seleccione la respuesta correcta.* | | | | | |
| Nombre de la Actividad | | Planificación integral de servicios de *catering* | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Desarrollar habilidades en la organización y gestión de eventos de *catering,* a través de la identificación y aplicación de los elementos clave en la planificación. | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Qué incluye la planeación del *catering?* | Rta(s) correcta(s) (x) | | | | |
| Opción a) | Organización administrativa y personal. | |  | | | | |
| Opción b) | Organización administrativa y tipos de servicio. | | x | | | | |
| Opción c) | Personal y costos del menú. | |  | | | | |
| Opción d) | Tipos de servicio y coordinación logística. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Cuál de los siguientes es un tipo de servicio en el *catering*? | | | | | |
| Opción a) | Vajillas y cristalería. | |  | | | | |
| Opción b) | Elección de vinos. | |  | | | | |
| Opción c) | Banquete. | | x | | | | |
| Opción d) | Mano de obra. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Qué abarca el concepto de menaje en la planificación del *catering*? | | | | | |
| Opción a) | Material necesario y reglas del barman. | |  | | | | |
| Opción b) | Personalización del evento y mano de obra. | |  | | | | |
| Opción c) | Tipos de servicio y elección de vinos. | |  | | | | |
| Opción d) | Material necesario y distribución de mesas. | | x | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 4 | | ¿Qué elemento es parte del servicio de bebidas en un evento de *catering*? | | | | | |
| Opción a) | Costos de transporte. | |  | | | | |
| Opción b) | Personal y expectativas del cliente. | |  | | | | |
| Opción c) | Reglas del barman. | | x | | | | |
| Opción d) | Distribución de mesas y vajillas. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Qué se incluye en los costos del menú para un servicio de *catering*? | | | | | |
| Opción a) | Materia prima y mano de obra. | | x | | | | |
| Opción b) | Material necesario y reglas del barman. | |  | | | | |
| Opción c) | Tipos de servicio y reglas del barman. | |  | | | | |
| Opción d) | Expectativas del cliente y personalización del evento. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 6 | | ¿Cuál es un elemento clave de la coordinación logística en el *catering*? | | | | | |
| Opción a) | Elección de vinos. | |  | | | | |
| Opción b) | Personalización del evento. | | x | | | | |
| Opción c) | Tipos de servicio. | |  | | | | |
| Opción d) | Distribución de mesas. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿Qué incluye la organización administrativa en la planeación del *catering*? | | | | | |
| Opción a) | | Tipos de servicio. | |  | | | |
| Opción b) | | Elección de vinos. | |  | | | |
| Opción c) | | Personal. | | **x** | | | |
| Opción d) | | Materia prima. | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Cuál es uno de los tipos de servicio que se puede ofrecer en un evento de *catering*? | | | | | |
| Opción a) | | Personal. | | |  | | |
| Opción b) | | Reglas del barman. | | |  | | |
| Opción c) | | Materia prima. | | |  | | |
| Opción d) | | *Cocktail.* | | | **x** | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 9 | | ¿Qué abarca la elección de vinos en el servicio de bebidas de un evento de *catering*? | | | | | |
| Opción a) | | Un aspecto clave del servicio de bebidas. | | | |  | |
| Opción b) | | Un componente de la logística. | | | |  | |
| Opción c) | | Parte de la planeación del menú. | | | | **x** | |
| Opción d) | | Relacionado con la organización administrativa. | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 10 | | **¿Qué se incluye en la distribución de mesas dentro de la planificación del *catering*?** | | | | |  |
| Opción a) | | Costos del menú. | | | | |  |
| Opción b) | | Parte del menaje. | | | | | **x** |
| Opción c) | | Materia prima. | | | | |  |
| Opción d) | | Coordinación logística. | | | | |  |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| MENSAJE FINAL ACTIVIDAD | | | | | | | |
| Mensaje cuando supera el 70% de respuestas correctas | | *¡Excelente! Ha superado la actividad.* | | | | | |
| Mensaje cuando el porcentaje de respuestas correctas es inferior al 70% | | *Le recomendamos volver a revisar el componente formativo e intentar nuevamente la actividad didáctica.* | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONTROL DE REVISIÓN** | | |
|  | **Responsable** | **Fecha** |
| **Revisión de Estilo** |  |  |
| **Revisión Asesor metodológico** |  |  |