|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:* **Prestación del servicio**  *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 | | Organización de banquetes | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Identificar las prácticas clave relacionados con la organización y servicio en banquete. | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Cuál es la función principal del *stewart* en un banquete? | *Rta(s) correcta(s) (x)* | | | | |
| Opción a) | Limpiar las mesas. | |  | | | | |
| Opción b) | Limpiar el menaje y manejar la máquina lavavajillas. | | *x* | | | | |
| Opción c) | Servir las bebidas. | |  | | | | |
| Opción d) | Trinchar los alimentos. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Qué elemento es imprescindible en todos los *coffee breaks*? | | | | | |
| Opción a) | Frutas y jugos. | |  | | | | |
| Opción b) | Sándwiches y bizcochos. | |  | | | | |
| Opción c) | Pastelería y refrescos. | |  | | | | |
| Opción d) | Café y pan. | | *x* | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Qué tipo de menú se recomienda para una comida simple y económica? | | | | | |
| Opción a) | Menú fijo emplatado. | |  | | | | |
| Opción b) | Menú *buffet.* | |  | | | | |
| Opción c) | Menú de bocadillo (picada). | | *x* | | | | |
| Opción d) | Menú temático. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 4 | | En los bares fijos, ¿cada cuántos metros se debe situar un cantinero (*barman*)? | | | | | |
| Opción a) | Cada dos metros. | |  | | | | |
| Opción b) | Cada cuatro o cinco metros. | | *x* | | | | |
| Opción c) | Cada diez metros. | |  | | | | |
| Opción d) | Cada tres metros. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Qué debe hacer el personal que pasa bandejas con alimentos y bebidas? | | | | | |
| Opción a) | Llenar los recipientes en exceso. | |  | | | | |
| Opción b) | Ofrecer la bebida directamente con la mano. | |  | | | | |
| Opción c) | Evitar brindar entremeses durante el evento. | |  | | | | |
| Opción d) | Ofrecer la bandeja para que el invitado tome el recipiente. | | *x* | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 6 | | ¿Qué debe hacer el personal al pasar la bebida por primera vez? | | | | | |
| Opción a) | Distribuir servilletas de papel en la misma bandeja. | | *x* | | | | |
| Opción b) | Llenar las bandejas con alimentos adicionales. | |  | | | | |
| Opción c) | Brindar la bebida con las manos. | |  | | | | |
| Opción d) | Colocar las servilletas de papel sobre las mesas. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿Qué se debe hacer cuando solo quedan pocos alimentos en una fuente durante un *buffet?* | | | | | |
| Opción a) | | Dejar la fuente hasta que se acabe. | |  | | | |
| Opción b) | | Ofrecer la fuente a los clientes restantes. | |  | | | |
| Opción c) | | Retirar la fuente y completar con más alimentos. | | ***x*** | | | |
| Opción d) | | Colocar otra fuente vacía en su lugar. | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Qué se recomienda hacer para evitar molestias al pasar entre grupos de invitados? | | | | | |
| Opción a) | | Ofrecer los alimentos rápidamente. | | |  | | |
| Opción b) | | Pasar por la parte más despejada del grupo. | | | ***x*** | | |
| Opción c) | | Pasar por la parte posterior de los invitados. | | |  | | |
| Opción d) | | Evitar ofrecer bebidas. | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 9 | | ¿En qué casos se coloca un colillero durante un *buffet* de gran tamaño? | | | | | |
| Opción a) | | Para recoger cigarros y otros desperdicios del suelo. | | | | ***x*** | |
| Opción b) | | Para recoger los restos de comida de los platos. | | | |  | |
| Opción c) | | Para servir bebidas. | | | |  | |
| Opción d) | | Para organizar las botellas vacías. | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 10 | | ¿Qué alimentos se deben colocar primero en un *buffet-cena*? | | | | |  |
| Opción a) | | Los alimentos calientes. | | | | |  |
| Opción b) | | Los alimentos agrupados por variedades. | | | | | ***x*** |
| Opción c) | | Los alimentos más costosos. | | | | |  |
| Opción d) | | Las bebidas alcohólicas. | | | | |  |
| 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** |  |  |