

LISTA DE CHEQUEO PROCESO DE SELECCIÓN

NOMBRE ASPIRANTE		DOCUMENTO IDENTIDAD	
FECHA PRESENTACIÓN		CARGO A OCUPAR	
EVALUADOR			
ANÁLISIS DE SOLICITUD	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Presentación hoja de vida			
Educación tecnológica			
Edad entre 19 y 45			
Ubicación vivienda área metropolitana			
Curso de manipulación alimentos vigente			
Experiencia laboral mínimo un año			
Conocimientos básicos en ingles			
Conocimientos básicos en panadería			
Conocimientos básicos en servicio al cliente			
Egresado SENA			
ENTREVISTA			
Puntualidad			
Presentación personal			
Actitud			
Expresión corporal			
Fluidez			
Disponibilidad de horarios diurnos y nocturnos			
Cordialidad			
Tiempo de reacción			
Coherencia			
Manejo de situaciones			
TEST			
Test de personalidad			
Test de inteligencia emocional			
Test enfrentamiento al estrés			
PRUEBA APTITUD			
Determina la materia prima de la preparación y sus porcentajes			
Realiza mise and place			
Limpia y desinfecta áreas de trabajo y materia prima			
Realiza receta estándar para el procedimiento			
La preparación conserva propiedades sensoriales			
Hace buen uso de la materia prima			
Limpia y organiza el área de preparación al finalizar			
VERIFICACIÓN DE REFERENCIAS			
Referencias laborales			
Contacto jefe inmediato			
Cargo desempeñado			
Funciones			
Tiempo laborado			

[illegible]