

**Nombre:****Edad:****Restaurante:****Nivel de Estudios:****Encuadre (explicar la agenda día)**

Preséntese y explique la forma en que se llevará a cabo la entrevista (método, tiempo, preguntas, etc). Es importante detallar el cargo y la oferta de valor, lo atractivo de la empresa y el área a la que se está postulando. Dele a conocer al candidato las principales funciones y condiciones (horario, lugar físico, etc.) del puesto.

**TIPS INICIO DE ENTREVISTA:** Utilice primero aquellas preguntas que permitan obtener información general, y luego específicas, sobre las habilidades del candidato.

**Escala de evaluación:**

1. No identifico la competencia
2. Identifico la competencia con mediana frecuencia
3. Se identificó la competencia en su totalidad.

<b>1º Capacidad de Aprendizaje:</b> Aprender continuamente de sus propias experiencias, de los recursos que los rodea, y contribuye a su entorno. Fomentar el aprendizaje de los demás.	
---	--

- Describe una situación específica en la cual te haya parecido difícil aprender algo nuevo y cómo lo lograste.

<b>2º Orientación a los resultados:</b> Toma la iniciativa y moviliza los recursos necesarios para alcanzar los objetivos de excelencia.	
--	--

- ¿Cuáles son tus metas, cómo te proyectas a corto y a mediano plazo? (indagar tiempo de permanencia en la empresa)
- En caso de ingresar a trabajar ¿cómo organizarías tus actividades (deportes, estudios, etc)?
- ¿Cuál es tu principal fuente de motivación? ¿Qué es lo que te motiva en un trabajo?

<b>3º Promover Equipos de Alto Desempeño:</b> Ayuda a la organización a lograr sus resultados y la formación de equipos de alto rendimiento.	
--	--

- ¿Cómo defines trabajo en equipo y cuáles son los aspectos que más valoras cuando trabajas en equipo?

**4º Comprometer e Inspirar:** Inspira y compromete a todos en favor de la consecución de sus objetivos.

- ¿Culés son tus expectativas de trabajar en McD?
- ¿Qué es lo que más te atrae de trabajar en McD?

**5º Vocación de Servicio:** Disposición para servir a los demás (clientes internos o externos) generando experiencias extraordinarias y poniendo siempre a las personas y sus necesidades en el centro de todo lo que hace.

- Cuando un compañero ha presentado un problema o inquietud, ¿cómo lo resuelves?
- ¿Qué es lo que más y lo qué menos te gustaría de trabajar en el área de servicio y/o cocina?
- Si un cliente ingresa, ¿cómo lo recibirías?

**TIPS DE CIERRE:** Agradezca al entrevistado su tiempo e interés y señale brevemente los siguientes pasos y tiempos del proceso.

Observaciones:

---

---

---

---

---

Nombre y firma del evaluador	Fecha