

Allegato 4

Progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954 - Modulo: "Matematica in cucina: food cost, rese e porzionature"

Descrizione del modulo

Il modulo **"Matematica in cucina: food cost, rese e porzionature"** è finalizzato a rafforzare l'uso della matematica in contesti professionali concreti, con particolare riferimento alla gestione delle quantità, delle rese, degli scarti, delle porzioni e dei costi nella produzione di cucina. Il percorso intende mostrare agli studenti che il calcolo matematico è uno strumento operativo essenziale per lavorare con precisione, ridurre gli sprechi, organizzare correttamente gli acquisti e valutare la sostenibilità economica di una preparazione.

Obiettivi formativi e operativi

Il modulo persegue i seguenti obiettivi:

- consolidare l'uso di percentuali, proporzioni, rapporti, equivalenze e arrotondamenti;
- applicare il calcolo a ricette, grammature, porzionature e rese;
- distinguere peso lordo, peso netto, scarto, resa e fabbisogno complessivo;
- calcolare costo ingredienti, costo porzione e food cost;
- costruire e interpretare schede tecniche di produzione;
- utilizzare tabelle e semplici strumenti di calcolo;
- promuovere attenzione alla riduzione degli sprechi e alla gestione sostenibile delle risorse.

Competenze attese

Al termine del modulo, gli studenti dovranno essere orientati a:

- calcolare quantità, porzioni, rese e scarti;
- adattare una ricetta a un numero diverso di porzioni;
- utilizzare percentuali e proporzioni in situazioni professionali;
- calcolare costo unitario, costo complessivo e costo porzione;
- compilare una scheda tecnica semplice;
- interpretare dati, tabelle e risultati numerici;
- verificare la plausibilità dei calcoli effettuati.

Contenuti essenziali del percorso

Nel rispetto dell'autonomia tecnico-professionale dell'esperto, il modulo potrà sviluppare:

Allegato 4

- frazioni, percentuali, proporzioni, rapporti ed equivalenze;
- conversione di unità di misura;
- grammature e porzionature;
- peso lordo, peso netto, scarto e resa;
- fabbisogni per numero di porzioni;
- costi unitari e costo degli ingredienti;
- costo porzione e food cost;
- schede tecniche di produzione;
- tabelle di calcolo e simulazioni di acquisto;
- casi pratici collegati alla cucina e alla ristorazione.

Metodologie

Il modulo sarà realizzato privilegiando problem solving, compiti di realtà, esercitazioni guidate, simulazioni professionali, uso di tabelle e schede tecniche, lavoro in piccoli gruppi, analisi di casi pratici, costruzione di formulari e feedback formativo.

Prodotto finale

Il percorso potrà concludersi con la predisposizione di una scheda tecnica completa di una preparazione, comprendente ingredienti, grammature, porzioni, resa, costo ingredienti, costo porzione e osservazioni sulla sostenibilità economica e sulla riduzione degli sprechi.

Verifica e documentazione

La verifica sarà orientata a rilevare correttezza dei calcoli, capacità di applicazione, comprensione del procedimento, uso consapevole dei dati e capacità di controllare la plausibilità dei risultati. La documentazione potrà comprendere esercitazioni, schede tecniche, tabelle, materiali prodotti dagli studenti, griglie di osservazione e relazione finale dell'esperto.

Autonomia dell'esperto e raccordo con l'Istituzione scolastica

L'esperto incaricato svolgerà l'attività senza vincolo di subordinazione, nel rispetto dell'autonomia tecnico-professionale propria dell'incarico. Resta fermo l'obbligo di garantire la coerenza delle attività con il progetto autorizzato, con gli obiettivi del modulo, con il calendario concordato e con gli obblighi di documentazione, monitoraggio e rendicontazione previsti dal Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027.

L'attività dovrà essere svolta a regola d'arte, con diligenza, correttezza, puntualità e professionalità, nel rispetto degli obblighi di condotta, riservatezza, imparzialità, trasparenza e prevenzione dei conflitti di interessi previsti dalla normativa vigente e, per quanto compatibile con la natura dell'incarico, dal Codice di

comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Istruzione e del Merito, adottato con D.M. 26 aprile 2022, n. 105.

Aversa 27/06/2026

**Il Dirigente Scolastico
(Prof. Nicola Buonocore)**

Documento informatico sottoscritto con firma elettronica ai sensi
del D.lgs. 82/2005 così come modificato D.L. 18 ottobre 2012, n.
179 convertito con L. 17 dicembre 2012, n. 221