Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
formav.co/explorer

Épreuve de langue vivante écrite - Espagnol

Session 2023 • Code sujet : **23LVEESP et 23LVEAESP** • Durée : **2 h** • Coefficient : **1, 1,5 ou 2 selon la spécialité**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Compréhension de l'écrit : les femmes dans la haute gastronomie (1 question) **Page 3**

2. Expression écrite : femmes en cuisine ou courriel professionnel (2 questions) **Page 4**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://coursbtsci.fr/assets/annales/bts-ci/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS CI - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

1. Compréhension de l’écrit : les femmes dans la haute gastronomie

L’article présente les parcours de cheffes catalanes comme Carlota Claver et Iolanda Bustos, ainsi que leurs projets gastronomiques. Il évoque la visibilité des femmes dans le secteur et associe leurs initiatives à la cuisine durable, aux produits locaux et aux plantes sauvages.

Compte rendu en français

Question I. Après avoir lu attentivement le texte, rédigez en français un compte rendu qui en fasse apparaître les idées essentielles, en 155 à 185 mots.

Le compte rendu doit présenter les idées essentielles du texte sans reprendre tous les détails ni ajouter d’opinion personnelle. Organisez-le autour des deux cheffes, de leurs projets et de la visibilité des femmes dans la gastronomie. Vocabulaire utile : « cheffe » désigne une femme chef cuisinier ; « produits de proximité » signifie produits locaux ; « éphémère » qualifie une activité temporaire. Pour résumer, privilégiez le présent ou le passé composé et reliez les idées avec des connecteurs comme « par ailleurs » et « enfin ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Le texte présente les parcours de deux cheffes catalanes et leurs initiatives pour faire reconnaître les femmes dans la haute gastronomie. Carlota Claver a grandi auprès de sa grand-mère cuisinière et de sa mère responsable de salle. Après avoir participé à des événements entre cheffes, elle a créé avec sa partenaire Andrea Escriche « Ver Aguas », un projet qui propose formation, conseil, événements avec des produits locaux, sauvages et biologiques, traiteur et restaurants éphémères à domicile. Ces initiatives donnent de la visibilité aux femmes et soutiennent une cuisine plus consciente, même si elles doivent encore lutter pour s’imposer dans un secteur où les hommes sont privilégiés. L’article évoque aussi Iolanda Bustos, cofondatrice de l’association MEG, qui agit pour la visibilité des femmes. Après avoir fermé son restaurant La Caléndula, elle organise des promenades botaniques suivies de repas éphémères en pleine nature. Sa cuisine associe fleurs sauvages, végétaux, durabilité et luxe. Ses plats créatifs illustrent la place importante de la cueillette et des plantes dans son travail.

2. Expression écrite : femmes en cuisine ou courriel professionnel

Le candidat choisit entre expliquer une citation sur la place des femmes en cuisine et donner son opinion, ou rédiger un courriel professionnel. Le courriel, envoyé par Carlotta Delicato à Iolanda Bustos, invite cette dernière à préparer un menu pour un événement champêtre au parc Güell.

Réflexion personnelle

Question Sujet 1. En espagnol et en 225 à 275 mots, expliquez la citation selon laquelle les femmes en cuisine doivent faire entendre leur présence et ont besoin de femmes leaders pour conduire le changement, puis donnez votre opinion à ce sujet.

Modelo en español

La cita denuncia que el trabajo de las mujeres en la cocina profesional no siempre ha recibido el reconocimiento que merece. La palabra «salvaje» no significa aquí que su cocina sea violenta o desordenada: según la nota del texto, indica que su papel ha sido poco reconocido. Durante mucho tiempo, muchas cocineras trabajaron en la sombra, mientras los hombres ocuparon con más frecuencia los puestos visibles y de dirección. La autora afirma que, en vez de lamentarse, hay que actuar, mostrar el propio trabajo y reclamar un lugar. También hacen falta mujeres líderes que abran camino y ayuden a cambiar las costumbres.

En mi opinión, esta idea sigue siendo importante. La presencia de las mujeres en la gastronomía existe desde hace mucho tiempo, pero sus nombres y sus proyectos no siempre son conocidos. Por eso, hablar de sus logros, organizar encuentros y crear asociaciones como MEG permite darles más visibilidad. Las mujeres que dirigen restaurantes pueden convertirse en modelos para las jóvenes y demostrar que todas pueden elegir esta profesión.

Sin embargo, la responsabilidad no debe recaer únicamente en las mujeres. Los restaurantes deben ofrecer las mismas oportunidades, salarios y responsabilidades a todos. Los hombres también pueden apoyar a sus compañeras y compartir el trabajo de manera justa. En resumen, hacen falta mujeres líderes, pero también cambios concretos en el sector. Reconocer el talento de las cocineras beneficiará a toda la gastronomía y permitirá que las nuevas generaciones trabajen con más confianza.

Traduction pédagogique

La citation dénonce le fait que le travail des femmes dans la cuisine professionnelle n'a pas toujours reçu la reconnaissance qu'il mérite. Le mot « sauvage » ne signifie pas ici que leur cuisine serait violente ou désordonnée : selon la note du texte, il indique que leur rôle a été peu reconnu. Pendant longtemps, beaucoup de cuisinières ont travaillé dans l'ombre, tandis que les hommes occupaient plus souvent les postes visibles et de direction. L'autrice affirme qu'au lieu de se lamenter, il faut agir, montrer son travail et revendiquer une place. Il faut aussi des femmes leaders pour ouvrir la voie et faire évoluer les habitudes.

À mon avis, cette idée reste importante. La présence des femmes dans la gastronomie existe depuis longtemps, mais leurs noms et leurs projets ne sont pas toujours connus. Parler de leurs réussites, organiser des rencontres et créer des associations comme MEG leur donne davantage de visibilité. Les femmes qui dirigent des restaurants peuvent servir de modèles aux jeunes et montrer que toutes peuvent choisir ce métier. Toutefois, la responsabilité ne doit pas reposer uniquement sur les femmes : les restaurants doivent garantir les mêmes possibilités, salaires et responsabilités à tous. Les hommes peuvent aussi soutenir leurs collègues et partager le travail équitablement. Reconnaître le talent des cuisinières profitera à toute la gastronomie.

Vocabulaire et grammaire : *recibir reconocimiento* = recevoir de la reconnaissance ; *trabajar en la sombra* = travailler dans l'ombre ; *en vez de* + *infinitivo* = au lieu de ; *hacen falta* = il faut / sont nécessaires. Après *permitir que*, le subjonctif exprime ce que l'on souhaite rendre possible.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

La citation dénonce le manque de reconnaissance des cuisinières. Le changement exige visibilité, égalité concrète et soutien à leurs projets.

Courriel professionnel

Question Sujet 2. En espagnol et en 225 à 275 mots, rédigez un courriel de Carlotta Delicato, du restaurant Fire du W Barcelona, à Iolanda Bustos afin de l'inviter à préparer un menu événementiel. Respectez les normes de présentation et les formules de politesse. Rappelez le concept du restaurant pop-up, annoncez la fête du 22 mai 2024, jour de la Fête de la Nature, au parc Güell de Barcelone, précisez son caractère champêtre et demandez des plats avec des fleurs et plantes sauvages comestibles. Rappelez la date limite du 1er octobre 2023 pour envoyer les propositions et le budget correspondant, puis précisez qu'elle devra joindre des photos de ses plats. Aucun montant de budget n'est indiqué dans les éléments fournis.

Modelo de correo en español

Carlotta Delicato
Restaurante Fire, W Barcelona
Plaça Rosa Del Vents, 1
08039 Barcelona
carlotta.delicato@restaurantes.es

A la atención de Iolanda Bustos
iolanda.bustos@meg.es

Barcelona, 15 de septiembre de 2023

Asunto: Invitación para preparar un menú especial

Estimada señora Bustos:

Me pongo en contacto con usted en nombre del restaurante Fire del W Barcelona para invitarla a preparar un menú para un evento especial. Nuestro concepto pop-up consiste en crear restaurantes temporales en lugares diferentes y ofrecer una experiencia gastronómica original. Nos gustaría contar con su experiencia y sus ideas para esta ocasión.

La celebración tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, Día de la Naturaleza, en el parque Güell de Barcelona. Será una fiesta campestre al aire libre, en un entorno natural. Por eso, le proponemos crear platos con flores y plantas silvestres comestibles. Buscamos una cocina de temporada, sostenible y atractiva, que respete la naturaleza y sorprenda a nuestros invitados.

Le agradeceríamos que nos enviara sus propuestas antes del 1 de octubre de 2023. Le rogamos que incluya el presupuesto correspondiente a cada plato o propuesta, para que podamos organizar el evento. También deberá adjuntar fotografías de sus platos, pues nos ayudarán a conocer sus ideas y a elegir el menú más adecuado.

Esperamos que esta invitación sea de su interés. Quedamos a su disposición para cualquier pregunta o información adicional y esperamos su respuesta.

Atentamente,
Carlotta Delicato
Restaurante Fire, W Barcelona

Traduction pédagogique

Carlotta Delicato contacte Iolanda Bustos au nom du restaurant Fire du W Barcelona pour l'inviter à préparer un menu pour un événement spécial. Le concept pop-up consiste à créer des restaurants temporaires dans différents lieux et à proposer une expérience gastronomique originale.

La fête aura lieu le 22 mai 2024, jour de la Fête de la Nature, au parc Güell de Barcelone. Ce sera une fête champêtre en plein air, dans un cadre naturel. Carlotta demande des plats à base de fleurs et de plantes sauvages comestibles, avec une cuisine de saison, durable et attrayante. Elle demande à Iolanda d'envoyer ses propositions avant le 1er octobre 2023, avec le budget correspondant à chaque plat ou proposition et des photos de ses plats. Elle reste disponible pour toute question et attend sa réponse.

Vocabulaire et grammaire : *me pongo en contacto con usted* = je vous contacte ; *le agradeceríamos que enviara* = nous vous saurions gré d'envoyer ; *adjuntar fotografías* = joindre des photos. *Deberá adjuntar* exprime une obligation polie. Aucun montant n'étant donné, le modèle demande le budget correspondant sans en inventer un.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Invitation formelle au pop-up du 22 mai 2024 au parc Güell. Propositions, budget correspondant et photos à envoyer avant le 1er octobre 2023.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2023)

Bilan de l'épreuve : Épreuve écrite d'espagnol du BTS tertiaires, session 2023, codes 23LVEESP et 23LVEAESP, d'une durée de 2 heures et coefficient de 1, 1,5 ou 2 selon la spécialité. Le sujet s'appuie sur un article consacré aux femmes dans la haute gastronomie. Il évalue le compte rendu en français et, au choix, une réflexion ou un courriel en espagnol.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu doit faire ressortir en français les idées essentielles du texte, en 155 à 185 mots.
- Pour l'expression écrite, choisir un seul sujet et répondre en espagnol en 225 à 275 mots.
- L'article présente le soutien entre cheffes et les initiatives qui renforcent la visibilité des femmes en gastronomie.
- Le courriel doit intégrer l'événement champêtre, le lieu, les dates, le budget correspondant et la demande de photos.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les limites de mots propres au compte rendu et à l'expression écrite.
- Rédiger le compte rendu en français et reformuler les idées essentielles sans traduire mot à mot.
- Choisir un seul sujet d'expression écrite et traiter toutes ses consignes en espagnol.
- Pour le courriel, vérifier la présentation, les formules de politesse et chaque élément demandé.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment réussir le compte rendu de compréhension ?

Repérez les idées essentielles de l'article, puis reformulez-les en français dans un texte cohérent de 155 à 185 mots. Évitez la traduction mot à mot et n'ajoutez pas d'informations extérieures au document.

Q : Dois-je traiter les deux sujets d'expression écrite ?

Non. Le sujet demande de choisir l'un des deux. Rédigez votre réponse en espagnol en 225 à 275 mots, en expliquant la citation pour le sujet 1 ou en respectant toutes les consignes du courriel pour le sujet 2.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et comment sont répartis les points ?

L'épreuve dure 2 heures. La compréhension de l'écrit vaut 10 points et l'expression écrite vaut 10 points. Le sujet ne fixe pas de durée distincte pour chaque partie ni de temps précis pour relire.

Q : Le sujet donne-t-il un barème détaillé ou un montant de budget ?

Le sujet attribue 10 points à chacune des deux parties, sans grille détaillée de notation. Pour le courriel, il demande de rappeler le budget correspondant, mais aucun montant de budget n'apparaît dans les éléments fournis.

Sujet officiel associé (PDF) : https://coursbtsci.fr/assets/annales/bts-ci/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS CI - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf
Ressources BTS Commerce International : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.