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

Langue vivante étrangère - Espagnol

Session 2023 • Code sujet : **23LVEESP / 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 : la place des femmes dans la haute gastronomie (1 question) **Page 3**

2. Expression écrite : prise de position 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://btsbatiment.fr/assets/annales/bts-batiment/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS Bâtiment - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

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

L’article de presse présente les parcours de cheffes catalanes et leurs initiatives pour rendre les femmes plus visibles dans la gastronomie. Il évoque le soutien entre cheffes, les projets culinaires de Carlota Claver et d’Iolanda Bustos, ainsi que la durabilité et la valorisation des produits naturels.

Question 1. Après avoir lu attentivement le texte, rédigez en français un compte rendu faisant apparaître les idées essentielles, en 155 à 185 mots.

L’article présente plusieurs cheffes catalanes qui cherchent à rendre les femmes plus visibles dans la haute gastronomie. Carlota Claver a grandi dans une famille où sa grand-mère cuisinait et sa mère travaillait en salle. Invitée par Carlotta Delicato à participer à des dîners réunissant des cuisinières, elle a accepté avec enthousiasme. Elle estime que les femmes sont peu nombreuses et doivent se soutenir pour gagner en visibilité. Avec sa partenaire Andrea Escriche, elle a lancé « Ver Aguas », un projet gastronomique proposant notamment de la formation, du conseil, des événements avec des produits locaux et biologiques, un service de traiteur personnalisé et des repas chez des particuliers.

Carlota souligne néanmoins que les hommes restent prioritaires dans le secteur et que les femmes ont plus de mal à s’imposer. Elle appelle à réagir et à soutenir des dirigeantes capables de provoquer le changement. Iolanda Bustos agit dans le même sens : cofondatrice de l’association MEG, elle défend la visibilité des femmes. Après avoir fermé son restaurant, elle organise des promenades botaniques suivies de repas éphémères en pleine nature. Sa cuisine associe durabilité et raffinement, avec des plats végétaux préparés à partir de fleurs et de plantes sauvages récoltées.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les cheffes revendiquent davantage de visibilité et d’entraide, tout en promouvant une gastronomie créative, durable et fondée sur les produits naturels.

2. Expression écrite : prise de position ou courriel professionnel

Vous devez choisir l'un des deux sujets et rédiger en espagnol une production de 225 à 275 mots. Le choix porte sur une prise de position concernant les femmes en cuisine ou sur un courriel professionnel invitant Iolanda Bustos à préparer un menu événementiel.

Au choix

Question Sujet 1. Expliquez la citation sur le rôle des femmes en cuisine, qui souligne la nécessité d'agir, de faire entendre leur présence et de promouvoir des femmes leaders capables d'entraîner le changement, puis donnez votre opinion. Répondez en espagnol en 225 à 275 mots.

Modelo en español (225-275 palabras)

La frase de la chef muestra que las mujeres han trabajado durante mucho tiempo en la cocina, pero a menudo sin reconocimiento ni oportunidades para dirigir. La palabra «salvaje» no significa aquí que su trabajo sea violento: expresa su fuerza, su energía y su capacidad para resistir. La autora añade que, en vez de lamentarse, las mujeres se organizan y actúan. También necesitan hacerse visibles y contar con líderes que impulsen el cambio.

Estoy de acuerdo con esta idea. En muchos restaurantes, las mujeres cocinan, gestionan equipos y crean proyectos, pero los puestos de dirección siguen estando ocupados con frecuencia por hombres. Esta desigualdad no se debe a una falta de talento. Se explica, en parte, por estereotipos antiguos y por la dificultad de conciliar la vida profesional y familiar.

Para cambiar la situación, hacen falta medidas concretas. Los restaurantes pueden ofrecer las mismas oportunidades, salarios y responsabilidades a todas las personas. También es importante dar visibilidad a las chefs y compartir sus experiencias. Las asociaciones profesionales pueden ayudar a las jóvenes a encontrar formación, contactos y modelos de referencia. Como vemos en el texto, colaborar entre mujeres permite presentar nuevas ideas y ganar confianza.

Sin embargo, el cambio no debe depender únicamente de las mujeres. Los hombres también deben apoyar la igualdad y aceptar compartir el poder. En mi opinión, una cocina más justa será además más creativa, porque reunirá diferentes experiencias y talentos. Las mujeres ya están presentes; ahora deben ser escuchadas y participar plenamente en las decisiones.

Traduction française pédagogique

La phrase de la cheffe montre que les femmes ont travaillé longtemps en cuisine, mais souvent sans reconnaissance ni possibilités de diriger. Le mot « sauvage » ne signifie pas ici que leur travail est violent : il exprime leur force, leur énergie et leur capacité à résister. L'auteure ajoute qu'au lieu de se lamenter, les femmes s'organisent et agissent. Elles doivent aussi se rendre visibles et compter sur des dirigeantes capables de faire avancer le changement.

Je suis d'accord avec cette idée. Dans de nombreux restaurants, les femmes cuisinent, dirigent des équipes et créent des projets, mais les postes de direction restent souvent occupés par des hommes. Cette inégalité ne vient pas d'un manque de talent. Elle s'explique en partie par de vieux stéréotypes et par la difficulté à concilier vie professionnelle et vie familiale.

Pour changer la situation, des mesures concrètes sont nécessaires. Les restaurants peuvent offrir les mêmes possibilités, salaires et responsabilités à tout le monde. Il est également important de mettre les cheffes en valeur et de partager leurs expériences. Les associations professionnelles peuvent aider les jeunes femmes à trouver une formation, des contacts et des modèles. Comme le montre le texte, collaborer entre femmes permet de présenter de nouvelles idées et de gagner en confiance.

Cependant, le changement ne doit pas dépendre uniquement des femmes. Les hommes doivent aussi soutenir l'égalité et accepter de partager le pouvoir. À mon avis, une cuisine plus juste sera aussi plus créative, car elle réunira des expériences et des talents différents. Les femmes sont déjà présentes ; elles doivent maintenant être écoutées et participer pleinement aux décisions.

Vocabulaire et grammaire : *hacerse visible* signifie « se rendre visible » ; *en vez de* + *infinitif* signifie « au lieu de » ; *hacen falta* signifie « il faut » ; *ayudar a* + *infinitif* signifie « aider à faire quelque chose ».

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Défendre la visibilité des femmes, l'égalité des chances et leur accès aux postes de responsabilité en cuisine.

Question Sujet 2. En vous plaçant dans le rôle de Carlotta Delicato, rédigez en espagnol un courriel à Iolanda Bustos pour l'inviter à préparer un menu événementiel, en respectant la présentation et les formules de politesse. Rappelez le concept du restaurant pop-up, annoncez la fête du 22 mai 2024 pour la Fête de la Nature au parc Güell de Barcelone et son thème champêtre, demandez des plats à base de fleurs et plantes sauvages comestibles, rappelez la date limite du 1er octobre 2023 et le budget correspondant, et demandez des photos des plats. Rédigez en 225 à 275 mots.

Courriel modèle en espagnol (225-275 mots)

De: Carlotta Delicato <carlotta.delicato@restaurantes.es>
Para: Iolanda Bustos <iolanda.bustos@meg.es>
Asunto: Invitación para preparar un menú especial

Estimada Iolanda:

Te escribo en nombre del restaurante Fire del W Barcelona. Como sabes, organizamos cenas pop-up: restaurantes temporales que se instalan en lugares distintos para ofrecer a los invitados una experiencia gastronómica especial y cercana. Para esta ocasión, queremos crear un restaurante efímero al aire libre y compartir una comida que reúna a todos alrededor de la naturaleza.

Nos gustaría invitarte a preparar el menú de nuestra próxima celebración, el 22 de mayo de 2024, con motivo del Día de la Naturaleza. El evento tendrá lugar en el parque Güell, en Barcelona. Queremos que sea una fiesta campestre, sencilla y agradable; por eso, nos gustaría que propusieras platos elaborados con flores y plantas silvestres comestibles.

¿Podrías enviarnos tus propuestas antes del 1 de octubre de 2023? Te agradeceríamos que indicaras el coste de cada plato y el precio total del menú, respetando el presupuesto previsto para el evento. Así podremos estudiar las propuestas y elegir la opción más adecuada. También te pedimos que adjuntes fotografías de tus platos para que podamos apreciar sus ingredientes y presentación.

Será un placer contar contigo en este proyecto. Si necesitas información sobre la organización o el lugar, no dudes en escribirme. Espero tu respuesta y tus ideas.

Un cordial saludo,
Carlotta Delicato
Restaurante Fire, W Barcelona
Plaça Rosa del Vents, 1, 08039 Barcelona

Traduction française pédagogique

De : Carlotta Delicato <carlotta.delicato@restaurantes.es>
À : Iolanda Bustos <iolanda.bustos@meg.es>
Objet : Invitation à préparer un menu spécial

Chère Iolanda,

Je t'écris au nom du restaurant Fire du W Barcelona. Comme tu le sais, nous organisons des dîners pop-up : des restaurants temporaires installés dans différents lieux pour proposer aux invités une expérience gastronomique spéciale et conviviale. Pour cette occasion, nous voulons créer un restaurant éphémère en plein air et partager un repas qui rassemble tout le monde autour de la nature.

Nous aimerions t'inviter à préparer le menu de notre prochaine célébration, le 22 mai 2024, à l'occasion de la Fête de la Nature. L'événement aura lieu dans le parc Güell, à Barcelone. Nous souhaitons une fête champêtre, simple et agréable ; c'est pourquoi nous aimerions que tu proposes des plats préparés avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles.

Pourrais-tu nous envoyer tes propositions avant le 1er octobre 2023 ? Nous te serions reconnaissants d'indiquer le coût de chaque plat et le prix total du menu, en respectant le budget prévu pour l'événement. Nous pourrons ainsi étudier les propositions et choisir l'option la plus adaptée. Nous te demandons également de joindre des photos de tes plats afin que nous puissions apprécier leurs ingrédients et leur présentation.

Ce serait un plaisir de travailler avec toi sur ce projet. Si tu as besoin d'informations sur l'organisation ou le lieu, n'hésite pas à m'écrire. J'attends ta réponse et tes idées.

Cordialement,
Carlotta Delicato
Restaurant Fire, W Barcelona
Plaça Rosa del Vents, 1, 08039 Barcelone

Vocabulaire et grammaire : *con motivo de* signifie « à l'occasion de » ; *¿Podrías…?* est une demande polie ; *antes del* introduit une date limite ; après *nos gustaría que*, on emploie le subjonctif : *propusieras*.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Courriel d'invitation à Iolanda Bustos : menu champêtre au parc Güell le 22 mai 2024, propositions et photos avant le 1er octobre 2023, dans le budget prévu.

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. Le coefficient varie selon la spécialité, de 1 à 2. À partir d'un article sur les femmes dans la haute gastronomie, l'épreuve évalue la compréhension écrite en français et l'expression écrite en espagnol, avec deux sujets au choix.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu de compréhension est rédigé en français et présente les idées essentielles en 155 à 185 mots.
- La production d'expression écrite est rédigée en espagnol et doit compter entre 225 et 275 mots.
- Pour l'expression écrite, choisissez un seul sujet : commenter une citation ou rédiger un courriel professionnel.
- Le texte traite de visibilité des femmes en gastronomie, de soutien entre cheffes et de cuisine durable valorisant les produits naturels.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez la langue imposée pour chaque partie : français pour le compte rendu, espagnol pour l'expression écrite.
- Vérifiez le nombre de mots requis : 155 à 185 pour le compte rendu et 225 à 275 pour le sujet choisi.
- Pour le courriel, incluez toutes les informations demandées et respectez la présentation ainsi que les formules de politesse.
- Le sujet demande de rappeler un budget, mais ne donne aucun montant : ne présentez pas de valeur inventée comme une donnée du sujet.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le compte rendu de compréhension ?

Repérez les idées principales, puis reformulez-les en français de façon cohérente, sans traduire chaque phrase ni ajouter votre opinion. Vérifiez que votre compte rendu compte entre 155 et 185 mots.

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

Non. Choisissez un seul des deux sujets et répondez à l'ensemble de ses consignes en espagnol. La réponse doit compter entre 225 et 275 mots.

Q : Quelle durée et quel coefficient dois-je retenir ?

L'épreuve dure 2 heures. Le coefficient dépend de la spécialité et vaut 1, 1,5 ou 2 selon le tableau de la première page du sujet. Vérifiez la ligne correspondant à votre formation.

Q : Quel montant de budget faut-il indiquer dans le courriel ?

Le sujet demande de rappeler le budget correspondant, mais aucun montant n'est fourni dans les éléments de l'épreuve. N'inventez donc pas de valeur et ne la présentez pas comme une information officielle.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsbatiment.fr/assets/annales/bts-batiment/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS Bâtiment - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf
Ressources BTS Bâtiment : 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.