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 : **Selon la spécialité : 1, 1,5 ou 2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. La place des femmes dans la haute gastronomie (1 question) **Page 3**

2. Réflexion sur le rôle des 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://btspd.fr/assets/annales/bts-pd/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS PD - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

1. La place des femmes dans la haute gastronomie

L'article espagnol présente plusieurs cheffes et leurs initiatives pour renforcer la visibilité des femmes dans la gastronomie. Il aborde aussi l'entraide professionnelle, la cuisine liée aux produits naturels et la place des femmes dans le secteur.

Question I. Après avoir lu attentivement l'article « Las mujeres reivindican su lugar en la alta gastronomía », rédigez en français un compte rendu faisant apparaître les idées essentielles, entre 155 et 185 mots.

Cet article présente des cheffes qui agissent pour rendre les femmes plus visibles dans la gastronomie et faire évoluer un secteur où les hommes restent prioritaires. Carlota Claver a grandi dans le restaurant familial, auprès de sa grand-mère cuisinière et de sa mère responsable de la salle. Après avoir été invitée par Carlotta Delicato à des dîners réservés aux cuisinières, elle explique que les femmes doivent s'entraider pour gagner en visibilité. Avec sa compagne Andrea Escriche, elle a créé Ver Aguas, un projet proposant notamment formation, conseil, événements autour de produits locaux, sauvages et biologiques, ainsi qu'un service de traiteur. Son initiative « Ver en Casa » installe aussi des restaurants éphémères chez des particuliers. Carlota souligne que les femmes peinent encore à s'imposer et appelle à soutenir des dirigeantes capables d'accompagner le changement. L'article évoque également Iolanda Bustos, cofondatrice en 2018 de l'association MEG, qui défend la visibilité des femmes. Après la fermeture de son restaurant, elle organise des promenades botaniques suivies de repas en pleine nature. Sa cuisine végétale associe fleurs et plantes sauvages, durabilité et luxe.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Compte rendu de 177 mots.

2. Réflexion sur le rôle des femmes en cuisine ou courriel professionnel

Cette partie évalue une production écrite en espagnol, entre 225 et 275 mots, à partir d'un des deux sujets au choix. Le candidat peut commenter une affirmation sur le rôle des femmes en cuisine ou rédiger un courriel professionnel pour inviter une cheffe à préparer un menu événementiel.

Au choix

Question Sujet 1. En espagnol, entre 225 et 275 mots, expliquez la phrase indiquant que les femmes en cuisine doivent réagir, affirmer leur présence et avoir des femmes leaders pour les conduire vers le changement, puis donnez votre opinion.

Texto modelo en español (239 palabras)

La frase significa que las mujeres no deben aceptar en silencio las desigualdades que existen en las cocinas. Durante mucho tiempo, muchas han trabajado en restaurantes, pero sus nombres y sus ideas han sido menos visibles que los de los hombres. Por eso, «poner las pilas» quiere decir actuar, organizarse y mostrar lo que saben hacer. También es importante que haya mujeres líderes: pueden abrir puertas y servir de ejemplo a las generaciones jóvenes.

El texto presenta iniciativas que ayudan a cambiar la situación. Carlota Claver invita a otras cocineras a sus eventos para darles más visibilidad. Iolanda Bustos trabaja con flores y plantas silvestres y propone una cocina sostenible. Además, participa en una asociación que quiere mejorar el lugar de las mujeres en la gastronomía. Estos ejemplos muestran que el cambio ya ha empezado, aunque todavía queda mucho por hacer.

En mi opinión, las mujeres deben tener las mismas oportunidades que los hombres para dirigir un restaurante, crear platos y participar en las decisiones importantes. El talento no depende del género. Sin embargo, no basta con esperar a que las cosas cambien solas: hay que apoyar a las cocineras, hablar de sus proyectos y ofrecerles puestos de responsabilidad. Los restaurantes y las escuelas también pueden luchar contra los estereotipos.

Por último, los hombres pueden participar en este cambio y trabajar junto a las mujeres. Una cocina más justa será también más rica en ideas y experiencias. Si cada persona tiene la oportunidad de expresarse, toda la gastronomía puede avanzar.

Traduction française pédagogique

Cette phrase signifie que les femmes ne doivent pas accepter en silence les inégalités qui existent dans les cuisines. Pendant longtemps, beaucoup ont travaillé dans des restaurants, mais leurs noms et leurs idées ont été moins visibles que ceux des hommes. « Poner las pilas » veut dire agir, s’organiser et montrer ce qu’elles savent faire. Il est aussi important qu’il y ait des femmes dirigeantes : elles peuvent ouvrir des portes et servir d’exemple aux jeunes générations.

Le texte présente des initiatives qui contribuent à faire évoluer la situation. Carlota Claver invite d’autres cuisinières à ses événements pour leur donner davantage de visibilité. Iolanda Bustos travaille avec des fleurs et des plantes sauvages et propose une cuisine durable. Elle participe aussi à une association qui souhaite améliorer la place des femmes dans la gastronomie. Ces exemples montrent que le changement a commencé, même s’il reste beaucoup à faire.

À mon avis, les femmes doivent avoir les mêmes possibilités que les hommes pour diriger un restaurant, créer des plats et participer aux décisions importantes. Le talent ne dépend pas du genre. Cependant, il ne suffit pas d’attendre que les choses changent seules : il faut soutenir les cuisinières, parler de leurs projets et leur proposer des postes à responsabilité. Les restaurants et les écoles peuvent également lutter contre les stéréotypes.

Enfin, les hommes peuvent participer à ce changement et travailler avec les femmes. Une cuisine plus juste sera aussi plus riche en idées et en expériences. Si chaque personne peut s'exprimer, toute la gastronomie peut progresser.

Vocabulaire et grammaire utiles : *poner las pilas* signifie « se mettre en action » ; *dar visibilidad*, « donner de la visibilité ». *Hay que* exprime une nécessité. Après *es importante que*, on emploie le subjonctif : *haya*.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les femmes doivent pouvoir être visibles, accéder aux responsabilités et participer pleinement à une gastronomie plus égalitaire.

Question Sujet 2. En espagnol, entre 225 et 275 mots, rédigez un courriel en respectant les normes de présentation et les formules de politesse, au nom de Carlotta Delicato, à destination de Jolanda Bustos, afin de l'inviter à préparer un menu événementiel. 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 et le budget correspondant, puis demandez des photos des plats. Aucun montant de budget n'est indiqué dans le sujet.

Texto modelo en español (239 palabras)

De: carlotta.delicato@restaurantes.es
Para: iolanda.bustos@meg.es
Asunto: Invitación para preparar un menú especial

Estimada señora Bustos:

Me pongo en contacto con usted en nombre del restaurante Fire del W Barcelona. Nuestro concepto de restaurante pop-up consiste en organizar experiencias gastronómicas temporales en lugares especiales. Para cada ocasión, preparamos un menú original relacionado con el lugar y el momento.

Nos gustaría invitarla a preparar el menú de una celebración que tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, Día de la Naturaleza. El restaurante efímero se instalará en el parque Güell, en Barcelona. La fiesta tendrá un ambiente campestre y queremos ofrecer a nuestros invitados una experiencia agradable, en contacto con la naturaleza.

Por este motivo, le agradeceríamos que propusiera varios platos elaborados con flores y plantas silvestres comestibles. Conocemos su trabajo con las flores en la gastronomía y creemos que sus ideas serían perfectas para este evento. Puede incluir entrantes, platos principales o postres, según le parezca más adecuado.

Le recordamos que la fecha límite para enviarnos sus propuestas es el 1 de octubre de 2023. Le rogamos que tenga en cuenta el presupuesto previsto para el menú al preparar su propuesta. Además, ¿podría adjuntar fotografías de sus platos? Así podremos apreciar su presentación y valorar mejor cada propuesta.

Muchas gracias por su atención. Esperamos que acepte nuestra invitación y que podamos colaborar con usted. Quedamos a su disposición para cualquier información adicional.

Atentamente,
Carlotta Delicato
Restaurante Fire, W Barcelona

Traduction française pédagogique

De : carlotta.delicato@restaurantes.es
À : iolanda.bustos@meg.es
Objet : Invitation à préparer un menu spécial

Madame Bustos,

Je vous contacte au nom du restaurant Fire du W Barcelona. Notre concept de restaurant pop-up consiste à organiser des expériences gastronomiques temporaires dans des lieux particuliers. Pour chaque occasion, nous préparons un menu original en lien avec le lieu et le moment.

Nous aimerions vous inviter à préparer le menu d'une célébration qui aura lieu le 22 mai 2024, Journée de la Nature. Le restaurant éphémère sera installé dans le parc Güell, à Barcelone. La fête aura une ambiance champêtre et nous souhaitons proposer à nos invités une expérience agréable, au contact de la nature.

Pour cette raison, nous vous serions reconnaissants de proposer plusieurs plats préparés avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles. Nous connaissons votre travail sur les fleurs en gastronomie et pensons que vos idées conviendraient parfaitement à cet événement. Vous pouvez proposer des entrées, des plats principaux ou des desserts, selon ce qui vous semble le plus adapté.

Nous vous rappelons que la date limite d'envoi des propositions est le 1er octobre 2023. Nous vous prions de tenir compte du budget prévu pour le menu lors de la préparation de votre proposition. Pourriez-vous également joindre des photos de vos plats ? Cela nous permettra d'apprécier leur présentation et de mieux évaluer chaque proposition.

Merci pour votre attention. Nous espérons que vous accepterez notre invitation et que nous pourrons collaborer. Nous restons à votre disposition pour toute information complémentaire.

Cordialement,
Carlotta Delicato
Restaurant Fire, W Barcelona

Vocabulaire et grammaire utiles : *me pongo en contacto con usted* est une formule professionnelle ; *le agradeceríamos que propusiera* est une demande polie suivie du subjonctif. *Tendrá lugar* signifie « aura lieu » et *adjuntar* signifie « joindre ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Courriel professionnel en espagnol invitant Iolanda Bustos à concevoir le menu et à envoyer ses propositions avec des photos 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, cette épreuve porte les codes 23LVEESP et 23LVEAESP. Elle dure 2 heures et son coefficient varie de 1 à 2 selon la spécialité. À partir d'un article sur les femmes en haute gastronomie, elle évalue la compréhension en français et l'expression écrite en espagnol, sous forme de réflexion ou de courriel professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu de compréhension est rédigé en français et compte entre 155 et 185 mots.
- La production d'expression écrite est rédigée en espagnol et compte entre 225 et 275 mots.
- L'article met en avant la visibilité des femmes, l'entraide professionnelle et le leadership en gastronomie.
- Un courriel professionnel doit intégrer toutes les informations demandées et respecter les usages de présentation et de politesse.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez les limites de mots et vérifiez le décompte avant de rendre chaque production.
- Dans le compte rendu, restituez les idées essentielles de l'article en français avec une organisation claire.
- En expression écrite, choisissez un seul sujet et répondez à l'ensemble de ses consignes en espagnol.
- Pour le courriel, vérifiez les dates, le lieu, le thème, les plats demandés, l'échéance, le budget et les photos.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire le compte rendu de compréhension ?

Repérez les idées principales de l'article, puis reformulez-les en français de manière organisée et concise. Le compte rendu doit compter entre 155 et 185 mots et présenter les initiatives des cheffes ainsi que les enjeux de visibilité et de place des femmes.

Q : Que faut-il respecter pour la production écrite en espagnol ?

Choisissez un seul des deux sujets et rédigez entre 225 et 275 mots en espagnol. Pour le courriel, adoptez une présentation professionnelle et des formules de politesse, puis vérifiez que chaque élément demandé est inclus.

Q : Comment sont répartis les points et les sujets au choix ?

La compréhension de l'écrit vaut 10 points et l'expression écrite vaut également 10 points. Pour la seconde partie, vous ne traitez qu'un des deux sujets proposés. L'épreuve dure 2 heures et le coefficient dépend de la spécialité.

Q : Quel niveau de précision est attendu dans le courriel du sujet 2 ?

Mentionnez le concept du pop-up, la date et le lieu de l'événement, son thème champêtre, les plats souhaités, l'échéance du 1er octobre 2023 et la demande de photos. Le sujet demande aussi le budget correspondant, mais n'en précise pas le montant.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btspd.fr/assets/annales/bts-pd/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS PD - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

Ressources BTS Prothésiste Dentaire : 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.