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 / 23LVEAESP** • Durée : **2 h** • Coefficient : **Selon la spécialité : 1, 1,5 ou 2**

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 : femmes en cuisine et projet de menu événementiel** (2 questions) **Page 4**

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

Sujet officiel (PDF) : https://btsmhr.fr/assets/annales/bts-mhr/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS MHR - 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 « Las mujeres reivindican su lugar en la alta gastronomía » présente les parcours de cheffes catalanes et leurs initiatives pour accroître la visibilité des femmes en gastronomie. Il évoque aussi les difficultés de positionnement dans le secteur, l’entraide professionnelle et la valorisation de produits locaux et sauvages.

Compréhension de l’écrit

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, en 155 à 185 mots.

Le compte rendu est en français, comme demandé, et reprend les deux parcours ainsi que les enjeux communs : visibilité, entraide et évolution du secteur. Le modèle respecte la longueur attendue. Vocabulaire utile : *apoyarse* signifie « se soutenir », *visibilidad* « visibilité » et *productos de proximidad* « produits locaux ». En français, le présent de compte rendu permet de résumer l’article : « l’article présente », « Carlota explique ».

Compte rendu modèle

L’article présente des cheffes catalanes qui cherchent à faire reconnaître la place des femmes dans la haute gastronomie. Carlota Claver a grandi dans une famille où sa grand-mère cuisinait et sa mère travaillait en salle. Devenue cheffe, elle participe à des événements réunissant des femmes, afin de renforcer leur visibilité et leur solidarité.

Après la pandémie, elle a lancé avec sa compagne Andrea Escriche « Ver Aguas », un projet gastronomique proposant formation, conseil, événements autour de produits locaux, sauvages et biologiques, restauration sur mesure et restaurants éphémères chez des particuliers. Carlota estime que les femmes restent moins visibles et ont plus de difficultés à s’imposer dans un secteur où les hommes sont prioritaires. Elle appelle à agir et à soutenir des femmes dirigeantes.

L’article évoque Iolanda Bustos, fondatrice de l’association Mujeres En Gastronomía, qui défend la visibilité des femmes. Son travail met en valeur les fleurs et les plantes sauvages, notamment lors de promenades botaniques suivies de repas éphémères en pleine nature. Ses créations végétales associent produits locaux, durabilité et raffinement. Les deux cheffes montrent que l’entraide et la créativité peuvent contribuer à faire évoluer la gastronomie.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Des cheffes catalanes s’organisent pour gagner en visibilité, soutenir les femmes et promouvoir une gastronomie créative, durable et fondée sur les produits locaux et sauvages.

2. Expression écrite : femmes en cuisine et projet de menu événementiel

Le candidat choisit l'un des deux sujets et rédige en espagnol un texte de 225 à 275 mots. Il peut expliquer et commenter une citation sur le rôle des femmes en cuisine, ou écrire un courriel professionnel pour inviter une cheffe à préparer un menu événementiel.

Choisir un seul des deux sujets

Question Sujet 1. En espagnol et en 225 à 275 mots, expliquez la citation sur le rôle des femmes en cuisine, qui affirme qu'au lieu de se lamenter elles réagissent et qu'il faut des femmes leaders pour conduire le changement. Donnez votre opinion à ce sujet.

Texto modelo en español (225-275 palabras)

La frase explica que las mujeres de la cocina no quieren quedarse quejándose de las desigualdades: están actuando para cambiar la situación. Durante mucho tiempo, los hombres han tenido más oportunidades y más puestos de responsabilidad en la gastronomía. Muchas mujeres, aunque tienen talento y experiencia, trabajan en la sombra y deben esforzarse más para ser reconocidas. La palabra salvaje sugiere aquí una fuerza y una energía que no siempre han recibido el reconocimiento que merecen. Por eso es importante que se apoyen y hagan visible su trabajo.

El texto presenta ejemplos concretos. Carlota Claver organiza encuentros con otras cocineras porque son pocas y necesitan apoyarse para ser más visibles. Iolanda Bustos participa en MEG, una asociación que quiere dar más visibilidad a las mujeres. Además, su cocina relaciona la creatividad con la sostenibilidad y los productos naturales. Estas iniciativas muestran que es posible proponer otra manera de trabajar y de dirigir un proyecto gastronómico.

En mi opinión, necesitamos mujeres líderes porque pueden inspirar a las nuevas generaciones y ayudar a cambiar las costumbres. Sin embargo, la igualdad no debe ser responsabilidad únicamente de las mujeres. Los restaurantes, las escuelas y las asociaciones también deben ofrecer las mismas oportunidades, reconocer el trabajo y luchar contra los estereotipos. Asimismo, es importante que las mujeres reciban formación y puedan acceder a puestos de dirección.

El cambio no será inmediato, pero cada iniciativa cuenta. Cuando una mujer consigue dirigir una cocina, abre el camino a otras. Por eso, estoy de acuerdo con la frase: hay que actuar, apoyarse y transmitir que las mujeres están presentes en la gastronomía. Una cocina más igualitaria también puede ser más creativa, diversa y sostenible.

Traduction française pédagogique

La phrase explique que les femmes en cuisine ne veulent pas se contenter de se plaindre des inégalités : elles agissent pour faire évoluer la situation. Pendant longtemps, les hommes ont eu davantage d'opportunités et de postes à responsabilité dans la gastronomie. Même si elles ont du talent et de l'expérience, beaucoup de femmes travaillent dans l'ombre et doivent redoubler d'efforts pour être reconnues. Le mot « sauvage » évoque ici une force et une énergie qui n'ont pas toujours été reconnues à leur juste valeur. Il est donc important qu'elles se soutiennent et rendent leur travail visible.

Le texte donne des exemples concrets. Carlota Claver organise des rencontres avec d'autres cheffes, car elles sont peu nombreuses et doivent s'entraider pour gagner en visibilité. Iolanda Bustos participe à MEG, une association qui veut donner plus de visibilité aux femmes. Sa cuisine associe aussi créativité, durabilité et produits naturels. Ces initiatives montrent qu'il est possible de proposer une autre manière de travailler et de diriger un projet gastronomique.

À mon avis, nous avons besoin de femmes dirigeantes, car elles peuvent inspirer les nouvelles générations et contribuer à faire évoluer les habitudes. Toutefois, l'égalité ne doit pas relever uniquement de la responsabilité des femmes. Les restaurants, les écoles et les associations doivent aussi offrir les mêmes possibilités, reconnaître le travail et lutter contre les stéréotypes. Il est également important que les femmes soient formées et puissent accéder à des postes de direction.

Le changement ne sera pas immédiat, mais chaque initiative compte. Quand une femme parvient à diriger une cuisine, elle ouvre la voie à d'autres. Je suis donc d'accord avec la phrase : il faut agir, se soutenir et montrer que les femmes sont présentes dans la gastronomie. Une cuisine plus égalitaire peut aussi être plus créative, diverse et durable.

Vocabulaire et grammaire : *apoyarse* signifie « se soutenir ». *Hay que + infinitif* exprime une nécessité. Après *es importante que*, on emploie le subjonctif : *reciban*, *puedan*.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Las mujeres deben actuar y apoyarse para ganar visibilidad y acceder a puestos de responsabilidad. La igualdad también requiere el compromiso de los establecimientos.

Question Sujet 2. En espagnol et en 225 à 275 mots, rédigez un courriel en respectant les normes de présentation et les formules de politesse. Au nom de Carlotta Delicato, cheffe exécutive du restaurant Fire du W Barcelona, Plaça Rosa Del Vents 1, 08039 Barcelona, carlotta.delicato@restaurantes.es, écrivez à Iolanda Bustos, iolanda.bustos@meg.es, pour l'inviter à préparer un menu événementiel. Rappelez le concept de votre restaurant pop-up, annoncez la fête du 22 mai 2024, jour de la Fête de la Nature, au parc Güell de Barcelone, et précisez son caractère champêtre pour demander des plats avec des fleurs et plantes sauvages comestibles. Rappelez la date limite du 1 octobre 2023 pour envoyer les propositions et le budget correspondant, et demandez-lui de joindre des photos de ses plats.

Texto modelo en español (225-275 palabras)

De: carlotta.delicato@restaurantes.es
Para: iolanda.bustos@meg.es
Asunto: Invitación para crear un menú de primavera

Estimada señora Bustos:

Me llamo Carlotta Delicato y soy chef ejecutiva del restaurante Fire del W Barcelona. Me pongo en contacto con usted para invitarla a preparar el menú de un evento especial. La fiesta tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, Día de la Naturaleza, en el parque Güell de Barcelona.

Nuestro restaurante pop-up organiza encuentros gastronómicos temporales y da visibilidad al trabajo de las mujeres cocineras. Invitamos a otras chefs a compartir sus ideas y a ofrecer una experiencia original. Nos gustaría que participara en esta celebración porque admiramos su trabajo con las flores, las plantas y la cocina sostenible.

La fiesta tendrá un ambiente campestre. Por este motivo, le proponemos crear platos con flores y plantas silvestres comestibles. Queremos ofrecer un menú de temporada, atractivo y respetuoso con la naturaleza. ¿Podría enviarnos sus propuestas de platos antes del 1 de octubre de 2023? Le agradeceríamos también que incluyera el presupuesto correspondiente. Por favor, adjunte algunas fotografías de sus platos para que podamos conocer mejor sus creaciones.

Si necesita más información sobre el evento o su organización, estaré encantada de responder a sus preguntas. Esperamos que pueda aceptar nuestra invitación y colaborar con nosotras. Muchas gracias por su atención. Quedo a la espera de su respuesta.

Atentamente,
Carlotta Delicato
Chef ejecutiva, restaurante Fire
W Barcelona
Plaça Rosa Del Vents 1, 08039 Barcelona

Traduction française pédagogique

De : carlotta.delicato@restaurantes.es
À : iolanda.bustos@meg.es
Objet : Invitation à créer un menu de printemps

Madame Bustos,

Je m'appelle Carlotta Delicato et je suis cheffe exécutive du restaurant Fire du W Barcelona. Je vous contacte pour vous inviter à préparer le menu d'un événement spécial. La fête aura lieu le 22 mai 2024, jour de la Fête de la Nature, au parc Güell de Barcelone.

Notre restaurant éphémère organise des rencontres gastronomiques ponctuelles et rend visible le travail des femmes cuisinières. Nous invitons d'autres cheffes à partager leurs idées et à proposer une expérience originale. Nous aimerions que vous participiez à cette fête, car nous admirons votre travail avec les fleurs, les plantes et la cuisine durable.

La fête aura une ambiance champêtre. Nous vous proposons donc de créer des plats avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles. Pourriez-vous nous envoyer vos propositions avant le 1er octobre 2023 ? Nous vous remercions également d'inclure le budget correspondant. Veuillez joindre quelques photos de vos plats.

Si vous avez besoin d'informations supplémentaires sur l'événement ou son organisation, je serai ravie de répondre à vos questions. Nous espérons que vous accepterez notre invitation. Merci de votre attention. Dans l'attente de votre réponse, je vous prie d'agréer mes salutations respectueuses.

Vocabulaire et grammaire : *me pongo en contacto con usted* signifie « je vous contacte » ; *adjunte* est un impératif de politesse. *Le agradeceríamos que* + *subjonctif* permet de formuler une demande polie. Le montant du budget n'étant pas précisé, le courriel demande le budget correspondant sans en inventer.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Invitación a Iolanda Bustos para crear un menú campestre con flores y plantas silvestres comestibles, con propuestas, presupuesto y fotos antes del 1 de octubre de 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. Le coefficient varie de 1 à 2 selon la spécialité. À partir d'un article sur les femmes dans la haute gastronomie, les candidats évaluent leur compréhension en français et leur expression écrite en espagnol, par un commentaire ou un courriel professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu de compréhension est en français et doit présenter les idées essentielles en 155 à 185 mots.
- L'expression écrite se rédige en espagnol et compte entre 225 et 275 mots.
- Le sujet 1 demande d'expliquer une citation sur les femmes en cuisine, puis de donner son opinion.
- Le courriel professionnel doit intégrer les informations demandées et respecter les codes de présentation et de politesse.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez la langue et la longueur imposées pour chaque partie : français pour le compte rendu, espagnol pour l'expression.
- Pour le courriel, prévoyez une présentation professionnelle, une formule d'appel et une formule de politesse.
- Vérifiez la présence de toutes les informations demandées : date, lieu, thème champêtre, date limite et photos.
- Le sujet demande le budget correspondant sans indiquer de montant : n'inventez pas de chiffre.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le compte rendu de compréhension ?

Repérez les idées principales de l'article, puis reformulez-les en français dans un texte cohérent. Présentez les parcours des cheffes, leurs initiatives et les enjeux de visibilité sans vous perdre dans les détails, et respectez la limite de 155 à 185 mots.

Q : Que faut-il faire pour le sujet d'expression sur la citation ?

Expliquez le sens de la citation en la reliant à la place des femmes dans la gastronomie. Donnez ensuite votre opinion et appuyez-la sur des arguments. La réponse doit être rédigée en espagnol et compter de 225 à 275 mots.

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

Non. Vous devez choisir un seul sujet : soit le commentaire de la citation, soit le courriel à Iolanda Bustos. Chaque partie est notée sur 10 points et l'épreuve dure 2 heures au total.

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

Aucun montant n'est donné dans les éléments du sujet, même si le budget correspondant doit être rappelé. N'inventez donc pas de chiffre. Incluez les autres informations imposées, notamment les dates, le lieu, les plats demandés et les photos.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsmhr.fr/assets/annales/bts-mhr/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS MHR - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf
Ressources BTS Management en Hôtellerie-Restauration : 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.