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

BTS EN

Épreuve de langue vivante écrite - 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 : argumentation 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://btsen.fr/assets/annales/bts-en/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS EN - 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 », publié sur Elpais.com en 2022, évoque les parcours et projets de cheffes catalanes. Il met en avant la visibilité et la solidarité entre femmes, ainsi que la gastronomie durable et les produits sauvages.

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

L’article publié sur Elpais.com présente les parcours de cheffes catalanes qui veulent faire reconnaître la place des femmes dans la haute gastronomie. Carlota Claver a grandi dans le restaurant familial, auprès de sa grand-mère cuisinière et de sa mère responsable de la salle. Elle-même cheffe, elle participe à des dîners réunissant des femmes et invite d’autres cuisinières dans son restaurant afin de les rendre plus visibles. Avec Andrea Escriche, elle a créé « Ver Aguas », un projet gastronomique proposant formation, conseil, événements autour de produits locaux, sauvages et biologiques, traiteur et repas chez des particuliers. Ces expériences créent du lien. Carlota constate que les hommes restent privilégiés et que les femmes ont plus de difficulté à s’imposer. Elle appelle donc à soutenir les femmes et à promouvoir des dirigeantes. Iolanda Bustos s’engage aussi : cofondatrice de l’association MEG en 2018, elle défend la visibilité des femmes. Après avoir fermé son restaurant, elle organise des promenades botaniques suivies de repas éphémères dans la nature. Ses recettes végétales associent fleurs et plantes sauvages à d’autres produits. Elle concilie durabilité, créativité et luxe, et valorise la cueillette.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les cheffes défendent la visibilité des femmes et une gastronomie créative, durable, fondée sur les produits locaux et sauvages.

2. Expression écrite : argumentation ou courriel professionnel

Cette partie propose deux sujets au choix, à rédiger en espagnol dans un texte de 225 à 275 mots. Le candidat explique une affirmation sur la place des femmes en cuisine ou rédige, au nom de Carlotta Delicato, un courriel professionnel à Jolanda Bustos pour l'inviter à préparer un menu événementiel.

Au choix

Question Sujet 1. En espagnol et en 225 à 275 mots, expliquez la phrase : « El papel de la mujer en la cocina siempre ha sido salvaje, pero en vez de fustigarnos, nos estamos poniendo las pilas. Hay que transmitir que estamos aquí y que necesitamos mujeres líderes que nos lleven al cambio ». Donnez votre opinion à ce sujet.

Le modèle respecte la longueur demandée et explique le sens contextuel de « salvaje », précisé par la note du texte. Vocabulaire : *reconocimiento* (reconnaissance), *visibilidad* (visibilité). Grammaire : *hay que* exprime une nécessité ; *aunque* introduit une opposition.

Production modèle en espagnol	Traduction française pédagogique
La frase habla de la situación de las mujeres en la cocina profesional. En este contexto, «salvaje» significa que su papel ha sido poco reconocido. Muchas mujeres han trabajado durante años en la cocina sin recibir la misma atención que los hombres. Además, a menudo han tenido menos oportunidades para dirigir un restaurante o presentar sus ideas. La frase también dice que, en vez de lamentarse, las mujeres se están poniendo las pilas: están actuando para cambiar esta situación. Para avanzar, necesitan mujeres líderes que puedan servir de ejemplo y abrir el camino a otras. Estoy de acuerdo con este mensaje. La gastronomía necesita reconocer el talento de todas las personas. Sin embargo, todavía se habla más de algunos chefs que de muchas cocineras. Esta falta de visibilidad puede hacer que sus proyectos y sus conocimientos parezcan menos importantes. Por eso, es necesario mostrar su trabajo en los medios, invitarlas a eventos y darles acceso a puestos de responsabilidad. También hay que ofrecer las mismas oportunidades de formación y promoción, y luchar contra las diferencias salariales. Las asociaciones profesionales pueden ayudar a las mujeres a compartir experiencias y apoyarse. Chefs como Carlota Claver y Jolanda Bustos muestran que es posible crear proyectos originales y desarrollar una cocina propia. En mi opinión, el cambio es responsabilidad de toda la sociedad. Los restaurantes, las escuelas y los clientes deben apoyar la igualdad. Aunque el camino sea largo, una cocina más justa será también más diversa y creativa.	La phrase parle de la situation des femmes dans la cuisine professionnelle. Dans ce contexte, « sauvage » signifie que leur rôle a été peu reconnu. Beaucoup de femmes ont travaillé pendant des années en cuisine sans recevoir la même attention que les hommes. De plus, elles ont souvent eu moins de possibilités pour diriger un restaurant ou présenter leurs idées. La phrase dit aussi qu'au lieu de se lamenter, les femmes se retroussent les manches : elles agissent pour changer cette situation. Pour avancer, elles ont besoin de femmes dirigeantes qui puissent servir d'exemple et ouvrir la voie aux autres. Je partage ce message. La gastronomie doit reconnaître le talent de toutes et tous. Pourtant, on parle encore davantage de certains chefs que de nombreuses cuisinières. Ce manque de visibilité peut faire paraître leurs projets et leurs connaissances moins importants. Il faut donc montrer leur travail dans les médias, les inviter à des événements et leur donner accès à des postes à responsabilité. Il faut aussi offrir les mêmes possibilités de formation et de promotion, et lutter contre les inégalités de salaire. Les associations professionnelles peuvent aider les femmes à échanger et à se soutenir. Des cheffes comme Carlota Claver et Jolanda Bustos montrent qu'il est possible de créer des projets originaux et de développer une cuisine personnelle. À mon avis, toute la société est responsable du changement. Les restaurants, les écoles et les clients doivent soutenir l'égalité. Même si le chemin est long, une cuisine plus juste sera aussi plus diverse et créative.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Argumentation en espagnol sur la reconnaissance des femmes, leur visibilité et l'égalité des chances en gastronomie.

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. Carlotta Delicato, du restaurant Fire del W Barcelona, Plaça Rosa Del Vents 1, 08039 Barcelona (carlotta.delicato@restaurantes.es), vous charge d'écrire à Jolanda Bustos (iolanda.bustos@meg.es) pour 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, et précisez que la fête sera champêtre, avec des plats à base de fleurs et de plantes sauvages comestibles. Rappelez la date limite d'envoi des propositions, le 1er octobre 2023, et le budget correspondant. Précisez que Jolanda devra joindre des photos de ses plats.

Le courriel reprend les consignes, les coordonnées, les dates et le lieu. Aucun montant n'étant fourni, le modèle mentionne le budget convenu sans en inventer un. Vocabulaire : *plazo* (délai), *adjuntar* (joindre). Grammaire : *le agradeceríamos que enviara* est une demande polie suivie du subjonctif.

Courriel modèle en espagnol	Traduction française pédagogique
De: carlotta.delicato@restaurantes.es Para: iolanda.bustos@meg.es Asunto: Invitación para preparar el menú de un evento Estimada señora Bustos: Le escribo en nombre del restaurante Fire del W Barcelona, situado en Plaça Rosa Del Vents 1, 08039 Barcelona. Organizamos eventos pop-up: restaurantes temporales que ofrecen experiencias gastronómicas en lugares diferentes. Nos gustaría invitarla a preparar el menú de nuestro próximo evento, porque admiramos su trabajo y su experiencia con las flores y las plantas. La fiesta tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, Día de la Naturaleza, en el parque Güell de Barcelona. Será una celebración campestre, al aire libre y en contacto con la naturaleza. Por eso, queremos ofrecer platos preparados con flores y plantas silvestres comestibles. Su creatividad y sus conocimientos de cocina vegetal serían ideales para esta ocasión. Le agradeceríamos que nos enviara sus propuestas de platos antes del 1 de octubre de 2023. El presupuesto correspondiente será el acordado para el evento; podemos concretar los detalles al recibir sus propuestas. Le rogamos también que adjunte fotografías de los platos para que nuestro equipo pueda conocer mejor sus ideas. Si lo desea, puede incluir una breve descripción de los ingredientes. Esperamos que acepte nuestra invitación. Será un placer colaborar con usted y ofrecer a nuestros invitados una experiencia gastronómica original. Quedamos a su disposición para cualquier pregunta. Atentamente, Carlotta Delicato Restaurante Fire del W Barcelona	De : carlotta.delicato@restaurantes.es À : iolanda.bustos@meg.es Objet : Invitation à préparer le menu d’un événement Madame Bustos, Je vous écris au nom du restaurant Fire du W Barcelona, situé Plaça Rosa Del Vents 1, 08039 Barcelone. Nous organisons des événements pop-up : des restaurants temporaires qui proposent des expériences gastronomiques dans différents lieux. Nous aimerions vous inviter à préparer le menu de notre prochain événement, car nous admirons votre travail et votre expérience avec les fleurs et les plantes. La fête aura lieu le 22 mai 2024, jour de la Fête de la Nature, au parc Güell de Barcelone. Ce sera une célébration champêtre, en plein air et au contact de la nature. Nous souhaitons donc proposer des plats préparés avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles. Votre créativité et vos connaissances de la cuisine végétale conviendraient parfaitement. Nous vous remercions de nous envoyer vos propositions de plats avant le 1er octobre 2023. Le budget correspondant sera celui convenu pour l’événement ; nous pourrons en préciser les détails à réception de vos propositions. Nous vous prions également de joindre des photos des plats afin que notre équipe puisse mieux découvrir vos idées. Vous pouvez ajouter une brève description des ingrédients. Nous espérons que vous accepterez notre invitation. Ce sera un plaisir de collaborer avec vous et d’offrir à nos invités une expérience gastronomique originale. Nous restons à votre disposition pour toute question. Cordialement, Carlotta Delicato Restaurant Fire du W Barcelona

✓ RÉPONSE À RETENIR

Courriel professionnel en espagnol invitant Jolanda Bustos à créer le menu champêtre du 22 mai 2024.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve écrite d'espagnol du BTS Tertiaires, session 2023, porte les codes 23LVEESP et 23LVEAESP. D'une durée de 2 h, son coefficient varie de 1 à 2 selon la spécialité. Elle évalue la compréhension d'un article sur les femmes en gastronomie et l'expression écrite, par un texte d'opinion ou un courriel professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu de compréhension se rédige en français et doit compter entre 155 et 185 mots.
- L'expression écrite se rédige en espagnol et doit compter entre 225 et 275 mots.
- L'article souligne l'importance de la visibilité, de la solidarité et du leadership des femmes en gastronomie.
- La cuisine évoquée valorise les produits locaux et sauvages, la durabilité et la créativité culinaire.

Points de vigilance & attentes du jury

- Restituez les idées essentielles du texte sans ajouter d'informations extérieures.
- Choisissez un seul sujet d'expression écrite et respectez la longueur imposée.
- Pour le courriel, intégrez chaque détail demandé et respectez les conventions de présentation et de politesse.
- Relisez l'espagnol : accords, conjugaisons, vocabulaire adapté et cohérence de l'argumentation.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment réussir le compte rendu de compréhension ?

Repérez les idées principales : parcours des cheffes, visibilité, solidarité, projets culinaires et durabilité. Reformulez-les en français sans traduire chaque phrase, puis vérifiez que votre compte rendu compte entre 155 et 185 mots.

Q : Que faut-il inclure dans le courriel professionnel ?

Mentionnez le concept pop-up, la fête du 22 mai 2024 au parc Güell, son caractère champêtre, les plantes et fleurs comestibles, l'échéance du 1er octobre 2023, le budget demandé et les photos des plats.

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

Non, choisissez un seul des deux sujets et rédigez-le en espagnol en 225 à 275 mots. L'épreuve dure 2 heures et attribue 10 points à la compréhension de l'écrit et 10 points à l'expression écrite.

Q : Le sujet indique-t-il le montant du budget ou un barème détaillé ?

Non. Le sujet demande de rappeler le budget correspondant, mais ne fournit aucun montant à reprendre. Il attribue 10 points à chaque partie, sans présenter de grille détaillée de notation.

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

Ressources BTS Environnement Nucléaire : 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.