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 : opinion argumentée 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://btsfabcr.fr/assets/annales/bts-fabcr/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS FABCR - 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 présente des cheffes catalanes et leurs parcours, leurs initiatives pour renforcer la visibilité des femmes dans la gastronomie, ainsi que des projets liés à la cuisine durable. Il évoque notamment la formation, les événements culinaires, les produits de proximité et la cueillette de fleurs et de plantes sauvages.

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

Le compte rendu restitue les idées essentielles de l’article, sans ajouter d’opinion personnelle. Il compte 183 mots, dans la limite demandée.

Compte rendu en français

L’article présente la place des femmes dans la haute gastronomie catalane à travers les parcours de deux cheffes. Carlota Claver a grandi dans le restaurant familial, où sa grand-mère cuisinait et sa mère s’occupait de la salle. Devenue cheffe, elle participe à des dîners réunissant des cuisinières et organise des événements réservés aux femmes, afin de renforcer leur visibilité et leur solidarité.

Après la pandémie, elle crée avec sa compagne et associée Andrea Escriche « Ver Aguas », un projet gastronomique qui propose formation, conseil, événements, traiteur personnalisé et restaurants nomades chez des particuliers. Le projet valorise les produits locaux, sauvages et biologiques.

Carlota souligne que les hommes restent prioritaires dans le secteur et que les femmes ont plus de difficulté à s’imposer. Elle appelle à réagir et à soutenir l’émergence de femmes leaders.

Iolanda Bustos, cofondatrice en 2018 de l’association MEG, œuvre pour la visibilité des femmes. Après avoir fermé son restaurant de Gérone, elle organise des promenades botaniques suivies de repas éphémères en pleine nature. Elle associe durabilité et luxe dans une cuisine végétale composée de fleurs et de plantes sauvages cueillies.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Les cheffes catalanes défendent la visibilité des femmes et font évoluer la gastronomie en privilégiant les produits locaux et les pratiques durables.

2. Expression écrite : opinion argumentée ou courriel professionnel

Le candidat choisit l'un des deux sujets et répond en espagnol en 225 à 275 mots. Il peut commenter une citation sur l'action et le leadership des femmes en cuisine, ou rédiger un courriel professionnel invitant une cheffe à préparer un menu événementiel.

Au choix

Question Sujet 1. En espagnol, en 225 à 275 mots, expliquer la citation sur la place des femmes en cuisine, leur capacité à agir et la nécessité de femmes leaders pour conduire le changement, puis donner votre opinion à ce sujet.

Texto modelo en español (aprox. 240 palabras)

En la cita, la chef recuerda que las mujeres siempre han tenido un papel importante en la cocina, aunque su trabajo muchas veces ha permanecido invisible. Decir que ese papel ha sido «salvaje» expresa su fuerza, su creatividad y su capacidad para abrirse camino. «Poner las pilas» significa actuar y reaccionar, en vez de quedarse lamentándose. También pide que haya mujeres líderes capaces de impulsar el cambio.

Estoy de acuerdo con este mensaje. Durante mucho tiempo, los puestos de dirección en los restaurantes han estado ocupados principalmente por hombres. Sin embargo, muchas mujeres han cocinado, creado recetas y transmitido sus conocimientos, tanto en casa como en restaurantes. Su experiencia y su talento merecen el mismo reconocimiento.

Para cambiar esta situación, las mujeres deben poder acceder a puestos de responsabilidad y recibir las mismas oportunidades que los hombres. También necesitan apoyo, formación y condiciones de trabajo justas. Las asociaciones profesionales y los medios de comunicación pueden ayudar a dar visibilidad a sus proyectos.

El ejemplo de Carlota Claver muestra que colaborar entre cocineras es una forma concreta de avanzar. Compartir experiencias y organizar eventos permite crear redes y presentar nuevos modelos a las jóvenes. Jolanda Bustos demuestra, además, que se puede unir creatividad, productos locales y sostenibilidad.

En mi opinión, el talento no depende del género. No se trata de sustituir a los hombres, sino de construir un sector más justo. Con más mujeres en puestos de liderazgo, la gastronomía será más diversa y representativa, y las nuevas generaciones podrán elegir su futuro sin prejuicios.

Traduction française

Dans cette citation, la cheffe rappelle que les femmes ont toujours joué un rôle important en cuisine, même si leur travail est souvent resté invisible. Dire que ce rôle a été « sauvage » exprime leur force, leur créativité et leur capacité à se faire une place. « Se bouger » signifie agir au lieu de se lamenter. Elle demande aussi la présence de femmes dirigeantes capables de faire évoluer le secteur.

Je suis d'accord avec ce message. Pendant longtemps, les postes de direction dans les restaurants ont été principalement occupés par des hommes. Pourtant, beaucoup de femmes ont cuisiné, créé des recettes et transmis leurs savoir-faire, à la maison comme au restaurant. Leur expérience et leur talent méritent la même reconnaissance.

Pour faire évoluer la situation, les femmes doivent pouvoir accéder à des postes à responsabilité et bénéficier des mêmes possibilités que les hommes. Elles ont aussi besoin de soutien, de formation et de conditions de travail équitables. Les associations professionnelles et les médias peuvent faire connaître leurs projets.

L'exemple de Carlota Claver montre que la collaboration entre cuisinières permet d'avancer concrètement. Partager des expériences et organiser des événements aide à créer des réseaux et à proposer de nouveaux modèles aux jeunes femmes. Jolanda Bustos montre aussi qu'on peut associer créativité, produits locaux et

développement durable.

À mon avis, le talent ne dépend pas du genre. Il ne s'agit pas de remplacer les hommes, mais de construire un secteur plus juste. Avec davantage de femmes à des postes de direction, la gastronomie sera plus diverse et représentative, et les nouvelles générations pourront choisir leur avenir sans préjugés.

Vocabulaire et grammaire : *poner las pilas* signifie « se bouger » ; *dar visibilidad*, « rendre visible ». Après *deben poder*, le verbe reste à l'infinitif. *Sin embargo* introduit une opposition.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Reconocer el trabajo de las mujeres y facilitar su acceso al liderazgo hará que la gastronomía sea más justa y diversa.

Question Sujet 2. En espagnol et en 225 à 275 mots, rédiger un courriel de Carlotta Delicato à Jolanda Bustos afin de l'inviter à préparer un menu événementiel, en respectant les normes de présentation et les formules de politesse. Rappeler le concept du restaurant pop-up, annoncer la fête du 22 mai 2024, jour de la Fête de la Nature, au parc Güell de Barcelone, préciser le thème champêtre et demander des plats avec des fleurs et plantes sauvages comestibles. Rappeler la date limite du 1er octobre 2023 pour l'envoi des propositions de plats et le budget correspondant, puis demander que des photos des plats soient jointes. Le sujet ne précise aucun montant de budget.

Texto modelo en español (aprox. 240 palabras)

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

Estimada Jolanda:

Me pongo en contacto contigo para invitarte a preparar el menú de un evento de nuestro restaurante pop-up. Como sabes, proponemos experiencias gastronómicas temporales en lugares singulares, donde los invitados pueden compartir una comida diferente y descubrir nuevas ideas culinarias.

La celebración tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, Día de la Naturaleza, en el parque Güell de Barcelona. Queremos organizar una fiesta campestre, agradable y en contacto con el entorno. Por eso, nos gustaría que prepararas propuestas de platos con flores y plantas silvestres comestibles. Valoramos una cocina creativa, de temporada y respetuosa con la naturaleza.

Te recuerdo que debes enviarnos tus propuestas antes del 1 de octubre de 2023. También deberán ajustarse al presupuesto correspondiente a este evento. Si necesitas alguna información para elaborar tus propuestas, podemos comentarla antes de esa fecha.

Te agradeceríamos que adjuntaras fotografías de tus platos para que podamos valorar su presentación y elegir las opciones más adecuadas para la celebración.

Nos haría mucha ilusión contar contigo y con tu experiencia en gastronomía y plantas silvestres. Estamos seguros de que tus ideas aportarán originalidad al menú. Quedamos pendientes de tu respuesta y esperamos que puedas aceptar nuestra invitación.

Muchas gracias por tu colaboración. Recibe un cordial saludo,

Carlotta Delicato
Restaurante Fire, W Barcelona

Traduction française

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

Chère Jolanda,

Je vous contacte pour vous inviter à préparer le menu d'un événement de notre restaurant éphémère. Comme vous le savez, nous proposons des expériences gastronomiques temporaires dans des lieux singuliers, où les invités peuvent partager un repas différent et découvrir de nouvelles idées culinaires.

La fête aura lieu le 22 mai 2024, le jour de la Fête de la Nature, au parc Güell de Barcelone. Nous souhaitons organiser une fête champêtre, agréable et en contact avec la nature. C'est pourquoi nous aimerions que vous prépariez des propositions de plats avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles. Nous apprécions une cuisine créative, de saison et respectueuse de la nature.

Je vous rappelle que vous devez nous envoyer vos propositions avant le 1er octobre 2023. Elles devront également respecter le budget correspondant à cet événement. Si vous avez besoin d'informations pour préparer vos propositions, nous pouvons en discuter avant cette date.

Nous vous serions reconnaissants de joindre des photos de vos plats afin que nous puissions en évaluer la présentation et choisir les propositions les plus adaptées à la fête.

Nous serions ravis de compter sur vous et sur votre expérience en gastronomie et en plantes sauvages. Nous sommes certains que vos idées apporteront de l'originalité au menu. Nous attendons votre réponse et espérons que vous accepterez notre invitation.

Merci beaucoup pour votre collaboration. Bien cordialement, Carlotta Delicato, restaurant Fire, W Barcelona.

Vocabulaire et grammaire : *te invito a preparar* signifie « je vous invite à préparer » ; *adjuntar fotografías*, « joindre des photos ». Après *nos gustaría que*, on emploie le subjonctif imparfait : *prepararas*. Le sujet ne donnant pas de montant, le courriel mentionne le budget correspondant sans en inventer un.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Invitación a Jolanda Bustos para preparar el menú campestre del 22 de mayo de 2024, con propuestas 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 et affectée d'un coefficient variable selon la spécialité. À partir d'un article sur les femmes dans la haute gastronomie, elle évalue la compréhension en français et l'expression écrite en espagnol : opinion argumentée ou courriel professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu doit présenter les idées essentielles en français et compter entre 155 et 185 mots.
- Le sujet d'expression choisi se rédige en espagnol et doit compter entre 225 et 275 mots.
- Un courriel professionnel respecte les codes de présentation, les formules de politesse et reprend toutes les informations demandées.
- L'article relie la visibilité des femmes en gastronomie aux projets collectifs, à la durabilité et aux produits végétaux locaux.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter la langue demandée : français pour le compte rendu et espagnol pour le sujet d'expression.
- Vérifier le nombre de mots dans chacune des deux parties.
- Choisir un seul sujet d'expression et répondre à toutes ses consignes.
- Pour le courriel, reprendre les dates, le lieu, le thème, la demande de photos et le budget sans inventer de montant.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment réussir le compte rendu de compréhension ?

Repérez les idées principales sur les cheffes, la visibilité des femmes et leurs initiatives gastronomiques. Reformulez-les en français, sans traduire le texte phrase par phrase, puis vérifiez que votre compte rendu compte entre 155 et 185 mots.

Q : Que faut-il inclure dans le courriel à Jolanda Bustos ?

Présentez le concept pop-up, l'événement du 22 mai 2024 au parc Güell, son thème champêtre et les ingrédients demandés. Ajoutez la date limite du 1er octobre 2023, le budget correspondant et la demande de photos des plats.

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

Non. Vous choisissez un seul des deux sujets. Votre réponse doit être rédigée en espagnol, compter entre 225 et 275 mots et satisfaire toutes les consignes du sujet retenu.

Q : Quel barème et quel coefficient s'appliquent à cette épreuve ?

La compréhension de l'écrit vaut 10 points et l'expression écrite vaut 10 points. Le coefficient dépend de la spécialité de BTS : le tableau indique 1, 1,5 ou 2.

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

Ressources BTS Finitions, Aménagements des Bâtiments : Conception et Réalisation : 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.