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 : **Variable selon la spécialité : 1, 1,5 ou 2**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. Les femmes revendiquent leur place dans la haute gastronomie (1 question) **Page 3**

2. Femmes en gastronomie : commentaire argumenté 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://btsfonderie.fr/assets/annales/bts-fonderie/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS Fonderie - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

1. Les femmes revendiquent leur place dans la haute gastronomie

L’article espagnol présente les parcours de cheffes comme Carlota Claver et Iolanda Bustos, ainsi que leurs projets gastronomiques. Il aborde la visibilité des femmes, l’entraide et le leadership, mais aussi la cuisine durable et l’usage de fleurs et de plantes 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.

Cet article présente des cheffes qui veulent faire reconnaître leur place dans la haute gastronomie, un milieu où les hommes restent favorisés. Carlota Claver a grandi avec des modèles féminins : sa grand-mère cuisinait et sa mère travaillait en salle. Invitée par Carlotta Delicato à participer à des dîners réunissant des cheffes, elle accepte, convaincue que les femmes doivent se soutenir pour gagner en visibilité.

Après la pandémie, elle fonde avec sa partenaire Andrea Escriche « Ver Aguas », un projet gastronomique proposant formation, conseil, événements à base de produits locaux et biologiques, traiteur personnalisé et restaurants éphémères chez des particuliers. Ces initiatives donnent la parole aux professionnelles et encouragent l’émergence de femmes dirigeantes.

Iolanda Bustos agit également pour cette cause : cofondatrice de l’association MEG, elle défend la visibilité des femmes. Depuis la fermeture de son restaurant, elle organise des promenades botaniques suivies de repas dans la nature. Sa cuisine associe fleurs et plantes sauvages à des produits variés, comme la tomate, la pastèque et la morue. Ses créations montrent qu’il est possible de concilier créativité, durabilité et luxe. L’article souligne que l’entraide et l’innovation peuvent transformer le secteur.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les cheffes s’entraident et innovent pour promouvoir leur place, leur leadership et une gastronomie durable liée à la nature.

2. Femmes en gastronomie : commentaire argumenté ou courriel professionnel

Cette partie propose deux sujets d'expression écrite en espagnol, dont un seul doit être traité, en 225 à 275 mots. Le candidat peut commenter une déclaration sur la place 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 et en 225 à 275 mots, expliquez la phrase sur le rôle des femmes en cuisine, leur capacité à réagir et la nécessité de femmes leaders pour conduire le changement, puis donnez votre opinion sur cette idée.

Texto modelo en español (225-275 palabras)

La frase dice que el trabajo de las mujeres en la cocina ha sido «salvaje», es decir, muchas veces poco reconocido. Durante mucho tiempo, numerosas cocineras han trabajado en casa y en restaurantes sin recibir el mismo reconocimiento que los hombres. Sin embargo, su papel ha sido esencial y su talento ha contribuido a la gastronomía.

La expresión «poner las pilas» significa reaccionar y actuar con energía. En lugar de quejarse, las mujeres se organizan, crean proyectos y muestran su trabajo. El texto presenta varios ejemplos: Carlota Claver invita a otras cocineras a colaborar para ganar visibilidad. Iolanda Bustos promueve una cocina original, relacionada con las flores, los productos locales y la sostenibilidad.

En mi opinión, hacen falta mujeres líderes porque pueden abrir camino a otras profesionales e inspirar a las jóvenes. También es importante que participen en las decisiones y dirijan equipos. Así, la gastronomía puede beneficiarse de más ideas y experiencias. No obstante, la igualdad no debe ser responsabilidad exclusiva de las mujeres. Los restaurantes, los medios de comunicación y toda la sociedad deben ofrecer las mismas oportunidades a todos.

Apoyar a las cocineras no significa excluir a los hombres. Significa corregir una desigualdad y trabajar juntos para cambiar las costumbres. Es necesario reconocer el trabajo de las mujeres y facilitar su acceso a puestos de responsabilidad. Estoy de acuerdo con la frase: las mujeres están presentes y deben poder liderar la transformación de la cocina.

Traduction française pédagogique

La phrase dit que le travail des femmes en cuisine a été « sauvage », c'est-à-dire souvent peu reconnu. Leur rôle a pourtant été essentiel. « Poner las pilas » signifie réagir et agir avec énergie. Le texte donne des exemples de cuisinières qui collaborent et font connaître leur travail. À mon avis, des femmes leaders peuvent ouvrir la voie et inspirer les jeunes. L'égalité reste aussi la responsabilité des restaurants, des médias et de toute la société. Soutenir les cuisinières ne signifie pas exclure les hommes, mais corriger une inégalité et permettre aux femmes d'accéder aux postes à responsabilité.

Vocabulaire et grammaire utiles : *poner las pilas* signifie « réagir, se remuer » ; *abrir camino*, « ouvrir la voie ». *Hacen falta* exprime la nécessité. Après *es importante que*, le subjonctif est attendu : *es importante que participen*.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les femmes doivent être reconnues, accéder aux postes à responsabilité et participer pleinement à l'évolution de la gastronomie.

Question Sujet 2. En espagnol et en 225 à 275 mots, rédigez un courriel de Carlotta Delicato à Iolanda Bustos pour l'inviter à préparer un menu événementiel, en respectant les normes de présentation et les formules de politesse. 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 à base de fleurs et de plantes sauvages comestibles. Rappelez la date limite du 1er octobre 2023 et le budget correspondant, puis demandez des photos des plats.

Texto modelo en español (225-275 palabras)

De: Carlotta Delicato <carlotta.delicato@restaurantes.es>
Para: Iolanda Bustos <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 para invitarla a preparar el menú de un evento especial. Nuestro concepto pop-up consiste en crear restaurantes temporales en lugares diferentes y ofrecer a los invitados una experiencia gastronómica original y cercana.

La celebración tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, Día de la Naturaleza, en el parque Güell de Barcelona. Será una fiesta campestre, en un entorno natural. Por este motivo, nos gustaría que el menú incluyera platos elaborados con flores y plantas silvestres comestibles. Su experiencia con productos vegetales sería ideal para crear una propuesta sabrosa, creativa y respetuosa con el entorno.

Le agradeceríamos que nos enviara sus propuestas de platos antes del 1 de octubre de 2023. El presupuesto correspondiente es el previsto para este evento, por lo que le rogamos que sus propuestas se ajusten a él. También le agradeceríamos que adjuntara fotografías de sus platos para que nuestro equipo pueda conocer sus ideas y preparar la presentación de la celebración.

Nos encantaría contar con su colaboración y estamos convencidos de que su cocina aportará un toque único a esta experiencia. Quedamos a la espera de su respuesta y de sus propuestas. Muchas gracias por su atención.

Reciba un cordial saludo.
Atentamente,
Carlotta Delicato
Chef ejecutiva, restaurante Fire del W Barcelona
Plaça Rosa Del Vents 1, 08039 Barcelona

Traduction française pédagogique

Je vous contacte au nom du restaurant Fire du W Barcelona pour vous inviter à préparer le menu d'un événement spécial. Notre concept éphémère consiste à créer des restaurants temporaires dans différents lieux. La fête aura lieu le 22 mai 2024, jour de la Fête de la Nature, au parc Güell de Barcelone. Elle sera champêtre : nous souhaitons donc des plats à base de fleurs et de plantes sauvages comestibles. Merci d'envoyer vos propositions avant le 1er octobre 2023, de respecter le budget prévu et de joindre des photos de vos plats.

Vocabulaire et grammaire utiles : *me pongo en contacto con usted* est une formule professionnelle ; *le agradeceríamos que enviara* est une demande polie suivie du subjonctif ; *adjuntar fotografías* signifie « joindre des photos ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Courriel professionnel invitant Iolanda Bustos à préparer un menu champêtre de fleurs et plantes sauvages comestibles, dans le respect du budget prévu, avec photos des plats.

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, durée 2 heures. Le coefficient dépend de la spécialité (1, 1,5 ou 2). À partir d'un article sur les femmes dans la haute gastronomie, elle évalue le compte rendu en français et l'expression écrite en espagnol, par un commentaire argumenté ou un courriel professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu doit présenter en français les idées essentielles de l'article en 155 à 185 mots.
- L'expression écrite se rédige en espagnol et doit compter entre 225 et 275 mots.
- Le sujet 1 demande d'expliquer une déclaration sur la visibilité des femmes et leur leadership, puis de donner son opinion.
- Le sujet 2 consiste à rédiger un courriel professionnel pour solliciter un menu événementiel à base de plantes et fleurs sauvages comestibles.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez la langue demandée : français pour le compte rendu, espagnol pour le sujet d'expression choisi.
- Vérifiez le nombre de mots de chaque production : 155 à 185, puis 225 à 275.
- Choisissez un seul sujet d'expression écrite et répondez à toutes ses consignes.
- Pour le courriel, incluez les dates, le lieu, le budget demandé, les plats souhaités, les photos et les formules de politesse.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le compte rendu de compréhension ?

Repérez les idées principales et leurs liens, puis reformulez-les en français dans un texte cohérent. Respectez la limite de 155 à 185 mots et évitez de traduire l'article phrase par phrase.

Q : Que faut-il faire dans le sujet d'expression sur les femmes en cuisine ?

Expliquez la déclaration sur la visibilité des femmes, leur capacité à réagir et le besoin de femmes leaders, puis présentez votre opinion. Rédigez en espagnol et restez entre 225 et 275 mots.

Q : Faut-il traiter les deux sujets d'expression et comment gérer le temps ?

Non, choisissez un seul des deux sujets d'expression. L'épreuve dure 2 heures au total et comprend aussi le compte rendu de compréhension ; répartissez votre temps entre les deux productions et gardez une période pour les relire.

Q : Quel est le barème détaillé et quel montant faut-il indiquer pour le budget ?

La compréhension et l'expression écrite valent chacune 10 points, mais aucun détail de barème n'est fourni. Le courriel doit mentionner le budget correspondant, sans montant précisé dans le sujet.

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

Ressources BTS Fonderie : 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.