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 niveau A - 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. **La place des femmes dans la haute gastronomie** (1 question) — **Page 3**
2. **Prise de position ou courriel professionnel en espagnol** (2 questions) — **Page 4**
3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://coursbtsmco.fr/assets/annales/bts-mco/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS MCO - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

1. La place des femmes dans la haute gastronomie

L’article présente les parcours de cheffes et leurs initiatives pour accroître la visibilité des femmes dans la gastronomie. Il évoque aussi des projets culinaires liés à la formation, aux produits de proximité, aux fleurs et aux plantes sauvages.

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

Compte rendu

L’article montre que les femmes cherchent à gagner en visibilité et en responsabilités dans la haute gastronomie, un milieu où les hommes restent souvent prioritaires. Carlota Claver a grandi auprès de femmes qui travaillaient en cuisine et en salle. Devenue cheffe, elle participe à des événements réservés aux cuisinières afin de les soutenir et de les rendre plus visibles. Avec sa compagne Andrea Escriche, elle a créé Ver Aguas, un projet gastronomique qui propose notamment de la formation, du conseil, des événements autour de produits locaux et biologiques, ainsi que des repas organisés chez des particuliers. Ces initiatives donnent une place à une nouvelle génération de femmes et transmettent leur engagement. L’article présente aussi Iolanda Bustos, fondatrice de l’association MEG, qui œuvre pour la visibilité des femmes dans le secteur. Après la fermeture de son restaurant, elle organise des promenades botaniques suivies de repas éphémères dans la nature. Sa cuisine associe fleurs, plantes sauvages, produits végétaux, durabilité et raffinement. À travers leurs parcours, les deux cheffes défendent l’entraide, l’innovation et la nécessité de faire évoluer les inégalités professionnelles.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les cheffes défendent leur visibilité et l’égalité dans un secteur masculin, tout en développant des projets solidaires et une cuisine durable inspirée de la nature.

2. Prise de position ou courriel professionnel en espagnol

Le candidat choisit l'un des deux sujets proposés et rédige en espagnol entre 225 et 275 mots. Il peut commenter la place des femmes en cuisine ou écrire un courriel professionnel au sujet d'un menu événementiel.

Au choix

Question Sujet 1. Expliquer la phrase selon laquelle le rôle des femmes en cuisine a toujours été « sauvage », mais qu'au lieu de se plaindre, elles réagissent et qu'il faut des femmes leaders pour conduire le changement, puis donner son opinion à ce sujet.

Modèle en espagnol : longueur conforme à la consigne. La traduction française est une aide pédagogique.

Texte modèle en espagnol	Traduction française
Durante mucho tiempo, el trabajo de las mujeres en la cocina ha sido poco reconocido. En la frase, «salvaje» significa que su papel ha sido invisibilizado y que han tenido que luchar para ocupar su lugar en un sector donde los hombres suelen tener prioridad. «Poner las pilas» quiere decir reaccionar y actuar, en vez de resignarse o quejarse. El artículo ofrece ejemplos de este cambio. Carlota Claver invita a otras cocineras a participar en cenas para que sean más visibles. Iolanda Bustos forma parte de MEG, una asociación que promueve la presencia de las mujeres en la gastronomía. Además, sus proyectos valoran las flores, los productos locales y la sostenibilidad. En mi opinión, todavía es necesario trabajar por la igualdad. Las mujeres pueden encontrar más obstáculos para dirigir un restaurante, conseguir reconocimiento o acceder a puestos de responsabilidad. Por eso, las empresas deben ofrecer las mismas oportunidades y valorar las competencias, no el género. También hacen falta mujeres líderes. Una jefa puede ser un ejemplo para las jóvenes y demostrar que todas pueden tener éxito en la cocina profesional. Los restaurantes pueden ayudar con equipos diversos y condiciones de trabajo justas. Apoyar a las mujeres no significa oponerlas a los hombres. Significa construir un sector más justo para todos. Si las cocineras tienen voz y participan en las decisiones, la gastronomía será más creativa e igualitaria. Las mujeres ya están cambiando el sector y deben poder liderarlo.	Pendant longtemps, le travail des femmes en cuisine a été peu reconnu. Dans la phrase, « sauvage » signifie que leur rôle a été invisibilisé et qu'elles ont dû lutter pour occuper leur place dans un secteur où les hommes sont souvent prioritaires. « Se bouger » signifie réagir et agir au lieu de se résigner ou de se plaindre. L'article donne des exemples de ce changement. Carlota Claver invite d'autres cuisinières à participer à des dîners pour les rendre plus visibles. Iolanda Bustos fait partie de MEG, une association qui promeut la présence des femmes dans la gastronomie. De plus, ses projets valorisent les fleurs, les produits locaux et la durabilité. À mon avis, il est encore nécessaire de travailler pour l'égalité. Les femmes peuvent rencontrer davantage d'obstacles pour diriger un restaurant, obtenir de la reconnaissance ou accéder à des postes à responsabilité. Les entreprises doivent donc offrir les mêmes possibilités et valoriser les compétences, et non le genre. Nous avons aussi besoin de femmes leaders. Une cheffe peut servir d'exemple aux jeunes femmes et montrer que toutes peuvent réussir dans la cuisine professionnelle. Les restaurants peuvent contribuer au changement avec des équipes diverses et des conditions de travail justes. Soutenir les femmes ne signifie pas les opposer aux hommes. Il s'agit de construire un secteur plus juste pour tous. Si les cuisinières peuvent s'exprimer et participer aux décisions, la gastronomie sera plus créative et égalitaire. Les femmes transforment déjà le secteur et doivent pouvoir le diriger.

Vocabulaire et grammaire : *poco reconocido* signifie « peu reconnu » ; *en vez de*, « au lieu de ». Le verbe *deber* suivi de l'infinitif exprime une nécessité : *deben ofrecer*.

✓ **RÉPONSE À RETENIR**

Le rôle des femmes en cuisine a été peu reconnu. Elles doivent gagner en visibilité, accéder aux responsabilités et participer aux décisions.

Question Sujet 2. Rédiger en espagnol, en respectant les normes de présentation et les formules de politesse, un courriel de Carlotta Delicato, du restaurant Fire del W Barcelona, à Iolanda Bustos pour l'inviter à préparer un menu événementiel. Rappeler le concept du restaurant pop-up, annoncer la Fête de la Nature du 22 mai 2024 au parc Güell de Barcelone, préciser le thème champêtre et la demande de plats avec des fleurs et plantes sauvages comestibles, rappeler la date limite du 1er octobre 2023 et le budget correspondant, et demander des photos des plats.

Modèle de courriel en espagnol : longueur conforme à la consigne. La traduction française est une aide pédagogique.

Courriel modèle en espagnol	Traduction française
De: carlotta.delicato@restaurantes.es Para: iolanda.bustos@meg.es Asunto: Invitación para preparar un menú en el parque Güell Estimada señora Bustos: Me pongo en contacto con usted en nombre del restaurante Fire del W Barcelona. Organizamos restaurantes pop-up: son restaurantes temporales que se instalan en lugares especiales para ofrecer experiencias gastronómicas únicas. Nos gustaría invitarla a preparar el menú de nuestro próximo evento. La celebración tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, con motivo de la Fiesta de la Naturaleza, en el parque Güell de Barcelona. Queremos crear un ambiente campestre y cercano a la naturaleza. Por eso, le proponemos preparar platos con flores y plantas silvestres comestibles. Nos interesan especialmente las propuestas originales, los productos de proximidad y el respeto por el medio ambiente. Le recordamos que deberá enviarnos sus propuestas antes del 1 de octubre de 2023. El presupuesto disponible para el menú es el previsto para el evento; le agradeceríamos que lo tuviera en cuenta al calcular el coste de sus platos. También deberá adjuntar fotografías de sus creaciones para que podamos conocerlas mejor. Estamos convencidos de que su experiencia con las flores y la cocina vegetal dará un carácter especial a esta celebración. Quedamos a su disposición para cualquier pregunta y esperamos recibir sus propuestas. Atentamente, Carlotta Delicato Restaurante Fire, W Barcelona Plaça Rosa Del Vents 1, 08039 Barcelona	De : carlotta.delicato@restaurantes.es À : iolanda.bustos@meg.es Objet : Invitation à préparer un menu au parc Güell Madame Bustos, Je vous contacte au nom du restaurant Fire du W Barcelona. Nous organisons des restaurants pop-up : ce sont des restaurants temporaires installés dans des lieux particuliers afin de proposer des expériences gastronomiques uniques. Nous aimerions vous inviter à préparer le menu de notre prochain événement. La célébration aura lieu le 22 mai 2024, à l'occasion de la Fête de la Nature, au parc Güell de Barcelone. Nous souhaitons créer une ambiance champêtre et proche de la nature. C'est pourquoi nous vous proposons de préparer des plats avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles. Nous sommes particulièrement intéressés par les propositions originales, les produits locaux et le respect de l'environnement. Nous vous rappelons que vous devrez nous envoyer vos propositions avant le 1er octobre 2023. Le budget disponible pour le menu est celui prévu pour l'événement ; nous vous serions reconnaissants d'en tenir compte en calculant le coût de vos plats. Vous devrez également joindre des photos de vos créations afin que nous puissions mieux les découvrir. Nous sommes convaincus que votre expérience des fleurs et de la cuisine végétale donnera un caractère particulier à cette célébration. Nous restons à votre disposition pour toute question et espérons recevoir vos propositions. Cordialement, Carlotta Delicato Restaurant Fire, W Barcelona Plaça Rosa Del Vents 1, 08039 Barcelone

Vocabulaire et grammaire : *le recordamos que deberá* est une formule polie pour rappeler une obligation. *Adjuntar fotografías* signifie « joindre des photos ». Après *nos gustaría que*, on emploie le subjonctif.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Courriel professionnel invitant Iolanda Bustos à proposer un menu champêtre pour la Fête de la Nature, avec la date limite, le budget prévu et les photos demandées.

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. Elle dure 2 heures et son coefficient varie de 1 à 2 selon la spécialité. À partir d'un article sur les femmes dans la haute gastronomie, elle évalue la compréhension écrite en français et l'expression écrite en espagnol.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu doit restituer en français les idées essentielles du texte en 155 à 185 mots.
- Pour l'expression écrite, choisir un seul sujet et rédiger en espagnol entre 225 et 275 mots.
- Le sujet 1 demande d'expliquer une citation sur la place des femmes en cuisine et de donner son opinion.
- Le courriel doit respecter les codes de présentation et reprendre toutes les informations pratiques demandées.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les limites de mots propres à chaque partie.
- Dans le compte rendu, reformuler en français les idées essentielles sans ajouter d'opinion personnelle.
- Dans le courriel, mentionner la date, le lieu, le thème, l'échéance, le budget et les photos demandées.
- Relire la grammaire, les conjugaisons, le vocabulaire et les formules de politesse en espagnol.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment réussir le compte rendu de compréhension ?

Repérez les idées principales et leurs liens : initiatives des cheffes, visibilité des femmes et cuisine durable. Reformulez-les en français sans traduire chaque phrase ni donner votre opinion, puis vérifiez que le texte compte entre 155 et 185 mots.

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

Non. Il faut choisir un seul sujet et rédiger en espagnol entre 225 et 275 mots. Pour le sujet choisi, répondez à toutes les consignes et vérifiez que le type de texte demandé est respecté.

Q : Comment organiser mon temps pendant l'épreuve ?

L'épreuve dure deux heures et attribue 10 points à chaque partie. Répartissez le temps entre compréhension et expression, prévoyez quelques minutes pour organiser chaque texte et gardez un temps de relecture.

Q : Quels critères précis le jury utilise-t-il pour noter ?

Le sujet indique 10 points pour chacune des deux parties, mais ne présente pas de grille détaillée. Respectez la tâche, la langue et le nombre de mots demandés, et soignez la clarté, la cohérence et la correction linguistique.

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

Ressources BTS Management Commercial Opérationnel : 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.