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 - Espagnol, niveau A

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. **Compréhension de l'écrit : les femmes dans la haute gastronomie** (1 question) **Page 3**

2. **Expression écrite : place des femmes en cuisine 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://btsforge.fr/assets/annales/bts-forge/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS Forge - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

1. Compréhension de l’écrit : les femmes dans la haute gastronomie

Un article de presse présente des cheffes espagnoles et leurs initiatives pour rendre les femmes plus visibles dans la gastronomie. Il évoque notamment la solidarité professionnelle, les projets culinaires éphémères, la durabilité et la valorisation des fleurs et plantes sauvages.

Compte rendu

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

Compte rendu modèle (170 mots)

Compte rendu en français
Le texte montre que les femmes restent peu visibles dans la haute gastronomie, mais qu’elles agissent pour faire évoluer le secteur. Carlota Claver a grandi avec des modèles féminins : sa grand-mère était cuisinière et sa mère travaillait en salle. Invitée par Carlotta Delicato, elle participe à des repas culinaires et choisit d’y inviter uniquement des femmes afin de renforcer leur visibilité et leur solidarité. Après la pandémie, elle a fondé avec Andrea Escriche « Ver Aguas », un projet gastronomique consacré à la formation, au conseil, aux événements avec des produits locaux et biologiques, au traiteur personnalisé et à des repas chez des particuliers. Carlota dénonce la difficulté des femmes à s’imposer dans un milieu où les hommes restent privilégiés. Elle appelle à soutenir des dirigeantes pour provoquer le changement. L’article présente aussi Iolanda Bustos, cofondatrice de l’association MEG, qui promeut les femmes en gastronomie. Après la fermeture de son restaurant, elle organise des promenades botaniques suivies de repas éphémères. Ses plats végétaux associent fleurs et herbes sauvages, créativité, luxe et durabilité.

Le compte rendu reprend les deux portraits, les actions collectives et les enjeux de visibilité, sans traduire mot à mot l’article. Le présent de narration expose les idées essentielles ; les connecteurs « mais », « après » et « aussi » organisent l’opposition et la progression. « Produits de proximité » signifie produits locaux ; « plantes silvestres » signifie plantes sauvages. La longueur respecte la consigne.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les cheffes décrites défendent la visibilité et la solidarité entre femmes, tout en promouvant une gastronomie créative, locale et durable.

2. Expression écrite : place des femmes en cuisine ou courriel professionnel

Le candidat choisit entre expliquer une réflexion sur la place des femmes en cuisine et donner son opinion, ou rédiger un courriel professionnel en espagnol. Le courriel invite une cheffe à préparer un menu pour une fête champêtre organisée dans un restaurant éphémère à Barcelone.

Au choix

Question Sujet 1. En espagnol et en 225 à 275 mots, expliquez la phrase selon laquelle les femmes en cuisine doivent réagir et ont besoin de femmes leaders pour conduire le changement, puis donnez votre opinion à ce sujet.

Modelo en español (225-275 palabras)

La frase denuncia las desigualdades que todavía existen en la cocina profesional. Durante mucho tiempo, muchas mujeres han trabajado en este sector, pero sus capacidades no siempre han sido reconocidas. «Ponerse las pilas» significa reaccionar, actuar y hacerse más visibles, en lugar de aceptar la situación sin protestar.

La frase también destaca la importancia de las mujeres líderes. Una chef que dirige un restaurante puede abrir puertas a otras profesionales, compartir su experiencia y servir de ejemplo a las jóvenes. Así, ellas pueden imaginar un futuro en la gastronomía y sentirse capaces de ocupar puestos de responsabilidad. Además, cuando las cocineras colaboran, sus proyectos y sus ideas reciben más atención.

En mi opinión, esta reivindicación es necesaria. El talento no depende del género, sino de la formación, la experiencia y la creatividad. Sin embargo, no basta con pedir a las mujeres que trabajen más. Los restaurantes y las escuelas también deben luchar contra los prejuicios, ofrecer las mismas oportunidades y reconocer el trabajo de todas las personas.

Las iniciativas de cocineras como Iolanda Bustos muestran que la gastronomía puede ser innovadora y respetuosa con la naturaleza. Sus proyectos inspiran a otras personas y hacen visible su trabajo. Para conseguir un cambio real, hacen falta más mujeres en puestos de responsabilidad y hombres dispuestos a apoyarlas. La igualdad beneficia a toda la profesión: permite descubrir más talentos y construir una cocina más diversa, justa y abierta.

Traduction française

Cette phrase dénonce les inégalités qui existent encore dans la cuisine professionnelle. Pendant longtemps, de nombreuses femmes ont travaillé dans ce secteur, mais leurs compétences n'ont pas toujours été reconnues. « Se bouger » signifie réagir, agir et se rendre plus visibles au lieu d'accepter la situation sans protester.

La phrase souligne aussi l'importance des femmes leaders. Une cheffe qui dirige un restaurant peut ouvrir des portes à d'autres professionnelles, partager son expérience et servir de modèle aux jeunes. Elles peuvent ainsi envisager un avenir dans la gastronomie et se sentir capables d'occuper des postes à responsabilité. De plus, lorsque les cuisinières collaborent, leurs projets et leurs idées sont davantage remarqués.

À mon avis, cette revendication est nécessaire. Le talent ne dépend pas du genre, mais de la formation, de l'expérience et de la créativité. Cependant, il ne suffit pas de demander aux femmes de travailler davantage. Les restaurants et les écoles doivent aussi lutter contre les préjugés, offrir les mêmes possibilités et reconnaître le travail de toutes et tous.

Les initiatives de cuisinières comme Iolanda Bustos montrent que la gastronomie peut être innovante et respectueuse de la nature. Leurs projets inspirent et rendent leur travail visible. Pour obtenir un véritable changement, il faut davantage de femmes à des postes à responsabilité et des hommes prêts à les soutenir.

L'égalité profite à toute la profession : elle permet de découvrir davantage de talents et de construire une cuisine plus diverse, juste et ouverte.

Vocabulaire et grammaire : « ponerse las pilas » signifie se mobiliser ; « abrir puertas » signifie offrir des possibilités. « Hacen falta » exprime un besoin. Après « es necesario que », on emploie le subjonctif.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> L'égalité en cuisine exige une meilleure reconnaissance des femmes, davantage de femmes leaders et des actions contre les préjugés.

Question Sujet 2. En espagnol et en 225 à 275 mots, rédigez un courriel de Carlotta Delicato à Iolanda Bustos en respectant les règles de présentation et les formules de politesse. Rappelez le concept du restaurant pop-up, annoncez la fête du 22 mai 2024 pour la Fête de la Nature au parc Güell de Barcelone, précisez son caractère champêtre et demandez des plats avec des fleurs et plantes sauvages comestibles. Mentionnez la date limite du 1er octobre 2023, le budget correspondant et la demande de photos des plats. Aucun montant de budget n'est indiqué dans le sujet.

Modelo de correo en español (225-275 palabras)

De: carlotta.delicato@restaurantes.es
Para: 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 de restaurante pop-up consiste en crear un espacio gastronómico temporal, que se instala en un lugar concreto para ofrecer una experiencia original y diferente.

El 22 de mayo de 2024 celebraremos la Fiesta de la Naturaleza en nuestro restaurante efímero, situado en el parque Güell de Barcelona. Queremos que sea una fiesta campestre, agradable y en contacto con la naturaleza. Por eso, nos gustaría que preparara varias propuestas con flores y plantas silvestres comestibles. Su experiencia en la cocina vegetal y en el uso de productos naturales sería muy valiosa para este evento.

Le agradeceríamos que nos enviara sus propuestas de platos antes del 1 de octubre de 2023. Le rogamos también que indique el presupuesto correspondiente al menú para que podamos estudiar la propuesta y organizar el evento. No olvide adjuntar fotografías de sus platos; nos ayudarán a conocer su presentación y los ingredientes utilizados.

Esperamos que acepte nuestra invitación. Nos encantaría contar con su creatividad para ofrecer a nuestros invitados una experiencia especial y respetuosa con la naturaleza. Quedamos a su disposición para conversar sobre cualquier detalle.

Muchas gracias por su atención. En espera de su respuesta, reciba un cordial saludo.

Atentamente,
Carlotta Delicato
Restaurante Fire, W Barcelona
Plaça Rosa Del Vents 1, 08039 Barcelona

Traduction française

Objet : Invitation à préparer un menu spécial

Madame Bustos,

Je vous contacte au nom du restaurant Fire du W Barcelona afin de vous inviter à préparer le menu d'un événement spécial. Notre concept de restaurant éphémère consiste à créer un espace gastronomique temporaire, installé dans un lieu précis pour proposer une expérience originale.

Le 22 mai 2024, nous célébrerons la Fête de la Nature dans notre restaurant éphémère, situé au parc Güell de Barcelone. Nous souhaitons une fête champêtre, conviviale et en contact avec la nature. Nous aimerions donc que vous prépariez plusieurs propositions avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles. Votre expérience de la cuisine végétale et des produits naturels serait très précieuse.

Nous vous remercions de nous envoyer vos propositions de plats avant le 1er octobre 2023. Nous vous prions également d'indiquer le budget correspondant au menu afin que nous puissions étudier la proposition et organiser l'événement. Merci de joindre des photos de vos plats. Elles nous aideront à connaître leur présentation et les ingrédients utilisés.

Nous espérons que vous accepterez notre invitation. Nous serions ravis de compter sur votre créativité. Nous restons à votre disposition pour discuter de tout détail. Merci de votre attention. Dans l'attente de votre réponse, veuillez recevoir nos salutations cordiales.

Vocabulaire et grammaire : « le agradeceríamos que + subjonctif » est une formule de demande polie ; « antes del » indique une date limite. Le montant du budget n'étant pas précisé, le courriel demande une estimation sans en inventer.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Invitation à proposer un menu champêtre pour le 22 mai 2024 au parc Güell, avec budget indiqué et photos, avant le 1er octobre 2023.

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 heures, son coefficient varie selon la spécialité de 1 à 2. Elle s'appuie sur un article consacré aux femmes dans la haute gastronomie et évalue la compréhension en français ainsi que l'expression écrite en espagnol, au choix entre réflexion argumentée et courriel professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu de compréhension se rédige en français et compte entre 155 et 185 mots.
- L'expression écrite se rédige en espagnol et compte entre 225 et 275 mots.
- Le courriel doit respecter les normes de présentation et les formules de politesse adaptées au destinataire.
- Le texte associe visibilité des femmes, solidarité professionnelle et pratiques culinaires durables.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez les limites de mots de chaque partie et vérifiez le décompte avant de rendre votre copie.
- Dans le compte rendu, reformulez les idées essentielles en français sans ajouter d'opinion personnelle.
- Pour le courriel, traitez chaque élément demandé sans oublier date, lieu, échéance, budget et photos.
- Relisez l'espagnol : accords, conjugaisons, accents, registre et formules de politesse.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire le compte rendu de compréhension ?

Repérez les personnes, leurs initiatives et les idées principales sur la place des femmes et la durabilité. Organisez ces éléments en français, reformulez-les clairement, sans avis personnel, et restez entre 155 et 185 mots.

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

Présentez l'invitation et le concept pop-up, puis indiquez la date, le lieu et le thème champêtre. Demandez des plats à base de plantes comestibles, rappelez l'échéance et le budget, et demandez des photos.

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

Non. Choisissez un seul des deux sujets et rédigez votre réponse en espagnol, entre 225 et 275 mots. Gardez du temps pour planifier vos idées, vérifier que toutes les consignes sont traitées et relire votre texte.

Q : Quel est le coefficient de cette épreuve ?

Le coefficient dépend de la spécialité de BTS indiquée dans le tableau du sujet : il est de 1, 1,5 ou 2. La durée est de 2 heures et l'épreuve comporte deux parties notées chacune sur 10 points.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsforge.fr/assets/annales/bts-forge/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS Forge - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf
Ressources BTS Forge : 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.