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

**2. Expression écrite : réflexion personnelle 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://coursbtstourisme.fr/assets/annales/bts-tourisme/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS Tourisme - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

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

L’article « Las mujeres reivindican su lugar en la alta gastronomía » présente plusieurs cheffes et leurs initiatives pour rendre les femmes plus visibles dans le secteur. Il aborde notamment la solidarité entre cuisinières, les projets gastronomiques durables et la lutte contre les stéréotypes.

**Question I. Après avoir lu attentivement l’article, rédiger en français un compte rendu faisant apparaître ses idées essentielles, entre 155 et 185 mots.**

L’article montre que les femmes cherchent à gagner en visibilité dans la haute gastronomie, un secteur où les hommes restent prioritaires. Carlota Claver a grandi entourée de modèles féminins : sa grand-mère cuisinait et sa mère travaillait en salle dans le restaurant familial. Invitée par Carlotta Delicato à participer à des dîners réunissant des cheffes, elle défend la solidarité entre femmes, encore peu nombreuses et peu visibles. Avec Andrea Escriche, sa partenaire, elle a créé Ver Aguas, un projet gastronomique proposant formation, conseil, événements avec des produits de proximité, sauvages et écologiques, service traiteur et repas chez des particuliers. Ces initiatives donnent la parole aux cuisinières et défendent une manière plus consciente de construire le monde. L’article évoque aussi Iolanda Bustos, cofondatrice en 2018 de l’association Mujeres En Gastronomía, qui promeut la visibilité des femmes. Après avoir fermé son restaurant, elle organise des promenades botaniques suivies de repas éphémères en pleine nature. Sa cuisine met en valeur les fleurs et plantes sauvages et associe végétal, durabilité et luxe. Les deux cheffes veulent combattre les stéréotypes et encourager l’émergence de femmes leaders.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les cheffes s’entraident pour gagner en visibilité, défendre une cuisine durable et créative, et combattre les stéréotypes dans la gastronomie.

## 2. Expression écrite : réflexion personnelle ou courriel professionnel

Le candidat choisit l'un des deux sujets et rédige sa réponse en espagnol, entre 225 et 275 mots. Il peut commenter la place des femmes en cuisine ou écrire, au nom de Carlotta Delicato, un courriel professionnel à Jolanda Bustos pour l'inviter à préparer un menu événementiel.

### Choisir un seul des deux sujets

**Question Sujet 1. Expliquer la citation sur la place des femmes en cuisine, leur capacité à réagir et le besoin de femmes leaders pour entraîner le changement, puis donner son opinion. Rédiger en espagnol entre 225 et 275 mots.**

**Modelo en español (225-275 palabras)**

La frase de Carlota Claver habla de la situación de las mujeres en la cocina profesional. Durante mucho tiempo, muchas han trabajado en este sector, pero su papel no siempre ha sido reconocido. Aquí, la palabra «salvaje» señala que el trabajo de las mujeres ha sido poco reconocido. A pesar de esta dificultad, las cocineras están reaccionando y quieren cambiar la situación.

En vez de quejarse, se organizan, crean proyectos y apoyan a otras mujeres. Por ejemplo, Carlota invita a cocineras a sus cenas para darles más visibilidad. También existen asociaciones como MEG, que promueven la presencia de las mujeres en la gastronomía. Estas iniciativas son importantes porque permiten compartir experiencias y abrir nuevas oportunidades.

En mi opinión, este cambio es necesario. Las mujeres deben tener las mismas oportunidades que los hombres y poder dirigir restaurantes, equipos y proyectos. También es importante reconocer su talento y pagarles lo mismo por el mismo trabajo. Sin embargo, la responsabilidad no debe recaer solamente en ellas: los restaurantes, las escuelas y los medios de comunicación deben luchar contra los estereotipos.

Estoy de acuerdo con la necesidad de tener mujeres líderes. Una chef reconocida puede ser un ejemplo para las jóvenes y mostrarles que pueden construir una carrera en la gastronomía. Los hombres también pueden ayudar, escuchando a sus compañeras y apoyando la igualdad.

En conclusión, las mujeres ya trabajan para transformar la cocina. Hay que reconocer su trabajo, darles espacio y apoyar sus proyectos. Así, la gastronomía será más justa, creativa y diversa.

**Traduction française pédagogique**

La phrase de Carlota Claver parle de la situation des femmes dans la cuisine professionnelle. Pendant longtemps, beaucoup ont travaillé dans ce secteur, mais leur rôle n'a pas toujours été reconnu. Ici, le mot « sauvage » indique que le travail des femmes a été peu reconnu. Malgré cette difficulté, les cuisinières réagissent et veulent changer la situation.

Au lieu de se plaindre, elles s'organisent, créent des projets et soutiennent d'autres femmes. Par exemple, Carlota invite des cuisinières à ses dîners pour leur donner davantage de visibilité. Des associations comme MEG encouragent aussi la présence des femmes dans la gastronomie. Ces initiatives permettent de partager des expériences et d'ouvrir de nouvelles possibilités.

À mon avis, ce changement est nécessaire. Les femmes doivent avoir les mêmes chances que les hommes et pouvoir diriger des restaurants, des équipes et des projets. Il faut aussi reconnaître leur talent et leur verser le même salaire pour le même travail. La responsabilité ne doit toutefois pas leur incomber uniquement : les restaurants, les écoles et les médias doivent lutter contre les stéréotypes.

Je suis d'accord avec la nécessité d'avoir des femmes dirigeantes. Une cheffe reconnue peut servir d'exemple aux jeunes femmes et leur montrer qu'elles peuvent faire carrière dans la gastronomie. Les hommes peuvent également contribuer au changement en écoutant leurs collègues et en soutenant l'égalité.

En conclusion, les femmes agissent déjà pour transformer la cuisine. Il faut reconnaître leur travail, leur laisser de la place et soutenir leurs projets. Ainsi, la gastronomie sera plus juste, créative et diverse.

**Vocabulaire et grammaire** : *en vez de* = au lieu de ; *dar visibilidad* = donner de la visibilité ; *hay que* exprime une nécessité ; *pueden dirigir* = elles peuvent diriger.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La gastronomía debe reconocer el trabajo de las mujeres, ofrecerles las mismas oportunidades y apoyar su acceso a puestos de liderazgo.

**Question Sujet 2. Rédiger en espagnol, en respectant la présentation d'un courriel et les formules de politesse, une invitation de Carlotta Delicato à Jolanda Bustos pour préparer un menu événementiel. Rappeler le concept du restaurant pop-up, annoncer la fête du 22 mai 2024 au parc Güell de Barcelone pour la Fête de la Nature, préciser son caractère champêtre et demander des plats avec des fleurs et plantes sauvages comestibles. Rappeler la date limite du 1er octobre 2023 et le budget correspondant, puis demander des photos des plats. Rédiger entre 225 et 275 mots.**

**Modelo de correo en español (225-275 palabras)**

De: carlotta.delicato@restaurantes.es
A: iolanda.bustos@meg.es
Asunto: Invitación para preparar un menú especial

Estimada señora Bustos:

Me llamo Carlotta Delicato y soy la chef ejecutiva del restaurante Fire del W Barcelona. Le escribo para invitarla a preparar el menú de un evento especial. Nuestro concepto pop-up consiste en organizar experiencias gastronómicas temporales en lugares diferentes. Los invitados pueden disfrutar de una comida original y de un ambiente cercano; cada encuentro tiene su propia identidad.

La celebración tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, con motivo del Día de la Naturaleza. Organizaremos un restaurante efímero en el parque Güell de Barcelona. La fiesta tendrá un ambiente campestre, en contacto con la naturaleza. Por eso, nos gustaría que preparara platos con flores y plantas silvestres comestibles. Buscamos una propuesta creativa, de temporada y respetuosa con el entorno.

¿Podría enviarnos sus propuestas antes del 1 de octubre de 2023? El presupuesto correspondiente será el previsto para el menú de este evento. Le agradecería también que adjuntara fotografías de sus platos para que podamos valorar sus propuestas.

Conocemos su trabajo con las flores y las plantas y creemos que su experiencia encaja perfectamente con el espíritu de la celebración. Será un placer colaborar con usted y ofrecer a nuestros invitados una experiencia gastronómica especial.

Quedo a la espera de su respuesta. No dude en escribirme si necesita más información.

Atentamente,
Carlotta Delicato
Chef ejecutiva, Fire del W Barcelona

Plaça Rosa Del Vents 1, 08039 Barcelona

**Traduction française pédagogique**

**De :** carlotta.delicato@restaurantes.es
**À :** iolanda.bustos@meg.es
**Objet :** Invitation à préparer un menu spécial

Madame Bustos,

Je m'appelle Carlotta Delicato et je suis la cheffe exécutive du restaurant Fire du W Barcelona. Je vous écris pour vous inviter à préparer le menu d'un événement spécial. Notre concept pop-up consiste à organiser des expériences gastronomiques temporaires dans différents lieux. Les invités profitent d'un repas original et d'une ambiance conviviale ; chaque rencontre a sa propre identité.

La fête aura lieu le 22 mai 2024, à l'occasion de la Fête de la Nature. Nous organiserons un restaurant éphémère au parc Güell de Barcelone. La fête aura une ambiance champêtre, au contact de la nature. C'est pourquoi nous aimerions que vous prépariez des plats avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles. Nous souhaitons une proposition créative, de saison et respectueuse de l'environnement.

Pourriez-vous nous envoyer vos propositions avant le 1er octobre 2023 ? Le budget correspondant sera celui prévu pour le menu de cet événement. Je vous serais également reconnaissante de joindre des photos de vos plats afin que nous puissions étudier vos propositions.

Nous connaissons votre travail avec les fleurs et les plantes et pensons que votre expérience correspond parfaitement à l'esprit de la fête. Ce sera un plaisir de collaborer avec vous et d'offrir une expérience gastronomique spéciale à nos invités.

Dans l'attente de votre réponse, n'hésitez pas à m'écrire si vous avez besoin de plus d'informations.

Cordialement,
Carlotta Delicato
Cheffe exécutive, Fire du W Barcelona

**Vocabulaire et grammaire** : *le escribo para invitarla* = je vous écris pour vous inviter ; *nos gustaría que preparara* est une demande polie suivie du subjonctif imparfait ; *adjuntar* = joindre ; *quedo a la espera* = dans l'attente.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Correo formal para invitar a Jolanda Bustos a preparar el menú campestre del 22 de mayo de 2024, con flores y plantas silvestres comestibles, propuestas y fotos antes del 1 de octubre de 2023.

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

**Bilan de l'épreuve :** Cette épreuve écrite d'espagnol, niveau A, du BTS tertiaires se déroule lors de la session 2023, sous les codes 23LVEESP et 23LVEAESP. D'une durée de deux heures, son coefficient varie 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, sous forme de réflexion ou de courriel professionnel.

### Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu de compréhension se rédige en français et présente les idées essentielles en 155 à 185 mots.
- L'expression écrite se rédige en espagnol, entre 225 et 275 mots, en traitant un seul des deux sujets proposés.
- L'article met en avant la visibilité des femmes en gastronomie, leur solidarité professionnelle et la lutte contre les stéréotypes.
- Le courriel doit respecter les codes de présentation et reprendre chaque information pratique demandée dans la consigne.

### Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les fourchettes de mots : 155 à 185 pour le compte rendu et 225 à 275 pour l'expression écrite.
- Choisir un seul sujet d'expression écrite et répondre à toutes les consignes qui s'y rapportent.
- Dans le courriel, inclure la date, le lieu, le thème champêtre, la date limite, le budget et la demande de photos.
- Soigner la fidélité au texte, la cohérence de l'argumentation et la correction de l'espagnol, ainsi que les formules de politesse.

## Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

**Q : Comment réussir le compte rendu de compréhension ?**

Repérez les idées principales et leurs liens, puis reformulez-les en français sans traduire l'article phrase par phrase. Vérifiez que le compte rendu reste fidèle au texte et comprend entre 155 et 185 mots.

**Q : Que faut-il inclure dans le courriel du sujet 2 ?**

Mentionnez le concept pop-up, la fête du 22 mai 2024 au parc Güell, son thème champêtre, les fleurs et plantes sauvages comestibles, la date limite du 1er octobre 2023, le budget correspondant et les photos demandées.

**Q : Faut-il rédiger les deux sujets d'expression écrite ?**

Non. Il faut choisir un seul des deux sujets et rédiger en espagnol entre 225 et 275 mots. La réponse doit traiter les consignes du sujet choisi et respecter, le cas échéant, les codes du courriel.

**Q : Quel coefficient et quels critères de notation sont indiqués ?**

Le coefficient dépend de la spécialité du BTS et vaut 1, 1,5 ou 2. Les deux parties sont notées sur 10 points chacune. Le sujet ne fournit pas de grille détaillée de notation ni de montant chiffré pour le budget du courriel.

**Sujet officiel associé (PDF) :** https://coursbtstourisme.fr/assets/annales/bts-tourisme/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS Tourisme - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf
**Ressources BTS Tourisme :** 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.