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

BTS Maroquinerie

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://btsmaroquinerie.fr/assets/annales/bts-maroquinerie/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS Maroquinerie - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

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

L’article présente les parcours de cheffes catalanes, notamment Carlota Claver et Iolanda Bustos, et leurs initiatives pour accroître la visibilité des femmes en gastronomie. Il aborde aussi leurs projets culinaires, la durabilité et l’emploi de fleurs et de plantes sauvages.

Compte rendu en français

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

Cet article présente les difficultés rencontrées par les femmes dans la haute gastronomie et les initiatives qui leur permettent de gagner en visibilité. Carlota Claver a grandi dans une famille de restaurateurs : sa grand-mère cuisinait et sa mère travaillait en salle. Devenue cheffe, elle participe à des événements réunissant des cuisinières, car elles sont peu nombreuses et doivent se soutenir. Après la pandémie, elle a lancé avec sa compagne Andrea Escriche « Ver Aguas », un projet gastronomique qui propose de la formation, du conseil, des événements autour de produits locaux et biologiques, du traiteur et des restaurants itinérants chez des particuliers. Carlota dénonce la visibilité réduite des femmes et la priorité accordée aux hommes. Elle estime que la situation évolue, mais appelle à agir et à promouvoir des femmes leaders. Le texte évoque aussi Iolanda Bustos, cofondatrice en 2018 de l’association MEG, qui défend la place des femmes en gastronomie. Après la fermeture de son restaurant, elle organise des balades botaniques suivies de repas éphémères en pleine nature. Ses plats végétaux valorisent les fleurs et plantes sauvages. Son parcours associe créativité culinaire et durabilité.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les cheffes défendent leur visibilité et font évoluer la gastronomie grâce à des projets solidaires, créatifs et durables.

2. Expression écrite : réflexion personnelle ou courriel professionnel

Vous choisissez l'un des deux sujets et répondez en espagnol, entre 225 et 275 mots. Le premier demande d'expliquer une citation sur la place des femmes en cuisine et de donner son opinion; le second consiste à rédiger une invitation professionnelle pour un menu événementiel.

Au choix

Question Sujet 1. Expliquez la citation sur le rôle des femmes en cuisine, leur mobilisation et la nécessité de femmes leaders pour conduire le changement, puis donnez votre opinion à ce sujet. Rédigez en espagnol, entre 225 et 275 mots.

Texto modelo en español (225-275 palabras)

En esta cita, «salvaje» no significa que las mujeres sean violentas: según la nota del texto, quiere decir que su trabajo ha sido poco reconocido. Claver explica que las cocineras han estado durante mucho tiempo en segundo plano, mientras que los hombres han tenido prioridad en el sector. Sin embargo, en vez de quejarse, ellas se movilizan: crean proyectos, colaboran y hacen visible su trabajo. La frase también reclama mujeres líderes capaces de acompañar a otras y de impulsar cambios.

El artículo presenta varios ejemplos. Carlota Claver invita a otras cocineras a participar en eventos porque son pocas y necesitan apoyarse. Iolanda Bustos fundó la asociación MEG y promueve una cocina sostenible, con flores y plantas silvestres. Sus propuestas muestran que la gastronomía puede ser creativa y respetuosa con la naturaleza. Además, la formación, las asociaciones y los proyectos colectivos permiten compartir conocimientos y abrir nuevas oportunidades.

En mi opinión, esta reivindicación es justa. Las mujeres deben poder dirigir restaurantes, desarrollar sus propias ideas y recibir el mismo reconocimiento y salario que los hombres. No se trata de crear una oposición entre ambos, sino de garantizar igualdad de oportunidades. La presencia de mujeres en puestos de responsabilidad puede ofrecer modelos a las jóvenes y cambiar hábitos antiguos. También los restaurantes y las escuelas tienen una función importante: deben valorar el trabajo de todas las personas y combatir los prejuicios. El cambio no será inmediato, pero cada iniciativa cuenta. Cuando las cocineras colaboran y tienen espacio para expresarse, toda la gastronomía se beneficia: gana diversidad, creatividad y nuevas formas de cuidar el medio ambiente.

Traduction française pédagogique

Dans cette citation, « sauvage » ne signifie pas que les femmes sont violentes : selon la note du texte, cela veut dire que leur travail a été peu reconnu. Claver explique que les cuisinières sont longtemps restées au second plan, tandis que les hommes avaient la priorité dans le secteur. Cependant, au lieu de se plaindre, elles se mobilisent : elles créent des projets, collaborent et rendent leur travail visible. La phrase réclame aussi des femmes dirigeantes capables d'en accompagner d'autres et de faire avancer le changement.

L'article donne plusieurs exemples. Carlota Claver invite d'autres cuisinières à participer à des événements, car elles sont peu nombreuses et doivent se soutenir. Iolanda Bustos a fondé l'association MEG et promeut une cuisine durable, avec des fleurs et des plantes sauvages. Ses propositions montrent que la gastronomie peut être créative et respectueuse de la nature. La formation, les associations et les projets collectifs permettent aussi de partager des connaissances et d'ouvrir de nouvelles possibilités.

À mon avis, cette revendication est juste. Les femmes doivent pouvoir diriger des restaurants, développer leurs idées et recevoir la même reconnaissance et le même salaire que les hommes. Il ne s'agit pas de les opposer, mais de garantir l'égalité des chances. Les femmes à des postes à responsabilité peuvent servir de modèles aux jeunes filles et faire évoluer les habitudes. Les restaurants et les écoles doivent également valoriser le travail de chacun et combattre les préjugés. Le changement ne sera pas immédiat, mais chaque initiative compte. Quand les cuisinières collaborent et peuvent s'exprimer, toute la gastronomie y gagne.

Vocabulaire et grammaire : « poco reconocido » signifie « peu reconnu » ; « ponerse las pilas » signifie « se mobiliser ». « Deben poder + infinitif » exprime une nécessité ou une possibilité à garantir.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Le travail des femmes en cuisine a été peu reconnu. Leur mobilisation, leur visibilité et l'accès aux postes de direction sont nécessaires pour faire évoluer le secteur.

Question Sujet 2. Rédigez en espagnol, entre 225 et 275 mots, un courriel de Carlotta Delicato à Iolanda Bustos, avec les normes de présentation et les formules de politesse, pour l'inviter à préparer un menu événementiel. 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. Rappelez la date limite du 1 octobre 2023 et le budget correspondant, puis demandez des photos des plats. Aucun montant de budget n'est indiqué dans le sujet.

Texto modelo en español (225-275 palabras)

Carlotta Delicato
Restaurante Fire, W Barcelona
Plaça Rosa del Vents, 1
08039 Barcelona
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 para invitarla a preparar el menú de un evento organizado por nuestro restaurante pop up. Nuestro concepto consiste en crear restaurantes temporales en lugares diferentes y ofrecer a los invitados una experiencia original, cercana y relacionada con el entorno. Nos gustaría contar con su experiencia en gastronomía sostenible y en el uso de flores silvestres.

La celebración tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, con motivo del Día de la Naturaleza, en el parque Güell de Barcelona. Queremos organizar una fiesta campestre, agradable y respetuosa con el paisaje. Por eso, le proponemos preparar platos con flores y plantas silvestres comestibles. Puede utilizar productos de temporada y destacar sus sabores naturales.

Le agradeceríamos que nos enviara sus propuestas antes del 1 de octubre de 2023. Le recuerdo que el menú deberá ajustarse al presupuesto previsto para el evento. También le rogamos que adjunte fotografías de sus platos para que podamos valorar su presentación y elegir las propuestas más adecuadas. Si lo desea, puede incluir una breve descripción de los ingredientes y de la inspiración de cada plato.

Esperamos que esta invitación sea de su interés. Quedamos a su disposición para hablar de los detalles y concretar el menú. Muchas gracias de antemano por su colaboración.

Atentamente,
Carlotta Delicato
Restaurante Fire, W Barcelona

Traduction française pédagogique

Je vous contacte afin de vous inviter à préparer le menu d'un événement organisé par notre restaurant éphémère. Notre concept consiste à créer des restaurants temporaires dans différents lieux et à offrir aux invités une expérience originale, conviviale et liée à l'environnement. Nous aimerions bénéficier de votre expérience en gastronomie durable et dans l'utilisation des fleurs sauvages.

La célébration aura lieu le 22 mai 2024, à l'occasion de la Fête de la Nature, au parc Güell de Barcelone. Nous souhaitons organiser une fête champêtre, agréable et respectueuse du paysage. Nous vous proposons donc de préparer des plats avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles. Merci de nous envoyer vos propositions avant le 1er octobre 2023. Le menu devra respecter le budget prévu pour l'événement. Nous vous demandons aussi de joindre des photos de vos plats.

Nous espérons que cette invitation vous intéressera. Nous restons à votre disposition pour discuter des détails et préciser le menu. Merci par avance pour votre collaboration.

Vocabulaire et grammaire : « le agradeceríamos que » est une formule de demande polie ; « tendrá lugar » signifie « aura lieu » ; « deberá ajustarse al presupuesto » signifie « devra respecter le budget ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Courriel formel invitant Iolanda Bustos à proposer un menu champêtre de fleurs et plantes sauvages comestibles pour le 22 mai 2024, avec envoi des propositions et photos avant le 1er octobre 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 de coefficient variable selon la spécialité. À partir d'un article sur des cheffes et leurs initiatives dans la haute gastronomie, elle évalue la compréhension écrite en français et l'expression écrite en espagnol, par une réflexion ou un courriel professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu restitue en français les idées essentielles du texte en 155 à 185 mots.
- L'expression écrite est rédigée en espagnol et compte entre 225 et 275 mots.
- Pour la réflexion, expliquez la citation puis formulez une opinion personnelle argumentée.
- Pour le courriel, respectez les codes professionnels et intégrez toutes les informations et demandes de la consigne.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez la langue demandée et les limites de mots propres à chaque partie.
- Dans le compte rendu, reformulez les idées principales sans ajouter votre opinion.
- Pour le courriel, vérifiez la date, le lieu, le contenu du menu, l'échéance, le budget et la demande de photos.
- Le montant du budget n'est pas donné dans le sujet : n'inventez pas de valeur.

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 de façon fidèle et concise. Le compte rendu doit compter entre 155 et 185 mots. Évitez les détails secondaires et les commentaires personnels.

Q : Comment traiter le sujet de réflexion sur la place des femmes en cuisine ?

Expliquez d'abord le sens de la citation sur la mobilisation des femmes et le rôle des leaders, puis développez une opinion personnelle cohérente. Rédigez en espagnol et respectez la limite de 225 à 275 mots.

Q : Faut-il répondre aux deux sujets d'expression écrite ?

Non. Choisissez un seul des deux sujets et répondez à l'ensemble de ses consignes en espagnol, entre 225 et 275 mots. Gardez un temps de relecture pour contrôler le contenu, la langue et la longueur.

Q : Quel montant de budget faut-il indiquer dans le courriel ?

La consigne demande de rappeler le budget correspondant, mais aucun montant n'est fourni dans le sujet. Il ne faut pas inventer de somme. Veillez toutefois à reprendre toutes les autres informations demandées pour l'invitation.

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

Ressources BTS Maroquinerie : 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.