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 SCBH

Langue vivante étrangère - 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 : la place des femmes dans la haute gastronomie** (1 question) — **Page 3**

2. **Expression écrite : avis 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://btsscbh.fr/assets/annales/bts-scbh/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS SCBH - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

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

L’article « Las mujeres reivindican su lugar en la alta gastronomía » présente les parcours de Carlota Claver et Iolanda Bustos ainsi que leurs initiatives culinaires. Il aborde la visibilité des femmes, le soutien entre cheffes et une gastronomie valorisant les produits locaux et sauvages.

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

L’article présente les parcours de deux cheffes qui cherchent à rendre les femmes plus visibles dans la haute gastronomie. Carlota Claver a grandi dans une famille où sa grand-mère cuisinait et sa mère travaillait en salle. Après avoir aidé au restaurant familial, elle participe à des événements réunissant des cuisinières, car elles sont peu nombreuses et doivent se soutenir. Avec sa compagne et associée Andrea Escriche, elle a créé Ver Aguas, un projet gastronomique consacré à la formation, au conseil, aux produits locaux et biologiques, ainsi qu’à des repas organisés chez des particuliers. Ces initiatives donnent la parole à des femmes peu visibles. Carlota rappelle que les hommes restent avantagés et que les femmes ont plus de difficultés à s’imposer. Iolanda Bustos agit aussi pour cette cause : cofondatrice de l’association MEG, elle défend la visibilité des femmes. Après la fermeture de son restaurant, elle organise des promenades botaniques suivies de repas éphémères. Sa cuisine associe durabilité et raffinement, en valorisant les fleurs et les plantes sauvages. Les deux cheffes défendent ainsi une gastronomie créative, durable et plus égalitaire.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Deux cheffes œuvrent pour la visibilité des femmes et défendent une gastronomie créative, solidaire et durable.

2. Expression écrite : avis argumenté ou courriel professionnel

Le candidat choisit un seul des deux sujets et rédige en espagnol une production de 225 à 275 mots. Il peut expliquer une citation sur la place des femmes en cuisine et donner son opinion, ou rédiger un courriel professionnel pour inviter Iolanda Bustos à concevoir un menu événementiel.

Au choix

Question Sujet 1. Expliquez la citation selon laquelle les femmes en cuisine doivent agir plutôt que se lamenter, faire entendre leur présence et s'appuyer sur des femmes leaders pour provoquer le changement. Donnez votre opinion sur cette idée. Rédigez en espagnol, entre 225 et 275 mots.

Texto modelo en español (aprox. 235 palabras)

La cita presenta una realidad histórica: durante mucho tiempo, las mujeres han trabajado en cocinas profesionales sin recibir el mismo reconocimiento ni acceder fácilmente a puestos de dirección. La palabra «salvaje» expresa la fuerza y la energía de su papel, pero también recuerda que su trabajo ha sido poco visible. «Poner las pilas» significa actuar con decisión, no quedarse en las quejas. La cita propone hacerse visibles, apoyarse y confiar en mujeres líderes capaces de impulsar cambios.

Estoy de acuerdo con esta idea. Las iniciativas de las cocineras, como las cenas organizadas por Carlota Claver o los proyectos de Iolanda Bustos, muestran que es posible crear propuestas originales y sostenibles. Además, asociaciones como Mujeres en Gastronomía ayudan a dar voz a las profesionales y a compartir experiencias. Estos ejemplos pueden inspirar a las jóvenes que desean trabajar en este sector.

Sin embargo, la responsabilidad no debe recaer únicamente en las mujeres. Los restaurantes, las escuelas y los medios de comunicación también deben ofrecer las mismas oportunidades, reconocer el talento y combatir los estereotipos. Apoyarse entre mujeres es importante, pero hace falta que toda la sociedad participe en el cambio. También conviene valorar el trabajo cotidiano de las cocineras, no solo sus éxitos más visibles.

En conclusión, la cita invita a pasar a la acción y a construir una cocina más igualitaria. Cuando las mujeres pueden dirigir equipos y desarrollar sus ideas, toda la gastronomía gana en diversidad y creatividad.

Traduction française pédagogique

La citation présente une réalité historique : pendant longtemps, les femmes ont travaillé dans des cuisines professionnelles sans recevoir la même reconnaissance ni accéder facilement à des postes de direction. Le mot « sauvage » exprime la force et l'énergie de leur rôle, mais rappelle aussi que leur travail a été peu visible. « Se bouger » signifie agir avec détermination et ne pas se contenter de se plaindre. La citation propose de se rendre visibles, de se soutenir et de faire confiance à des femmes leaders capables de faire avancer les choses.

Je suis d'accord avec cette idée. Les initiatives des cuisinières, comme les dîners organisés par Carlota Claver ou les projets d'Iolanda Bustos, montrent qu'il est possible de créer des propositions originales et durables. Des associations comme Mujeres en Gastronomía contribuent également à donner la parole aux professionnelles et à partager leurs expériences. Ces exemples peuvent inspirer les jeunes qui souhaitent travailler dans ce secteur.

Cependant, la responsabilité ne doit pas reposer uniquement sur les femmes. Les restaurants, les écoles et les médias doivent aussi offrir les mêmes possibilités, reconnaître les talents et combattre les stéréotypes. Le soutien entre femmes est important, mais toute la société doit participer au changement. Il faut également valoriser le travail quotidien des cuisinières, et pas seulement leurs réussites les plus visibles.

En conclusion, la citation invite à agir et à construire une cuisine plus égalitaire. Quand les femmes peuvent diriger des équipes et développer leurs idées, toute la gastronomie gagne en diversité et en créativité.

Vocabulaire et grammaire : *hacerse visibles* = se rendre visibles ; *apoyarse* = se soutenir ; *poner las pilas* = se bouger, agir ; *sin + infinitif* exprime une action non réalisée ; *deben + infinitif* exprime une obligation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Production argumentative en espagnol : agir, rendre le travail des femmes visible et promouvoir l'égalité dans la gastronomie.

Question Sujet 2. En espagnol, rédigez un courriel respectant les normes de présentation et les formules de politesse. Au nom de Carlotta Delicato, du restaurant Fire del W Barcelona, écrivez à Iolanda Bustos pour l'inviter à préparer un menu événementiel. Rappelez le concept du restaurant pop-up, annoncez la Fête de la Nature du 22 mai 2024 au parc Güell de Barcelone, précisez le caractère champêtre de la fête et demandez des plats avec des fleurs et plantes sauvages comestibles. Rappelez la date limite du 1er octobre 2023 et le budget correspondant, puis demandez des photos des plats. Rédigez entre 225 et 275 mots.

Correo modelo en español (aprox. 240 palabras)

De: carlotta.delicato@restaurantes.es
Para: iolanda.bustos@meg.es
Asunto: Invitación para crear un menú para la Fiesta de la Naturaleza

Estimada señora Bustos:

Me llamo Carlotta Delicato y soy la chef ejecutiva del restaurante Fire del W Barcelona, situado en la Plaça Rosa Del Vents 1, 08039 Barcelona. Me gustaría invitarla a preparar un menú para un evento especial.

Nuestro concepto de pop-up consiste en organizar cenas y restaurantes temporales, en lugares diferentes, para ofrecer experiencias gastronómicas originales. La próxima celebración será la Fiesta de la Naturaleza, el 22 de mayo de 2024, en el parque Güell de Barcelona.

Queremos que sea una fiesta campestre, en contacto con la naturaleza. Por eso, nos gustaría que propusiera platos elaborados con flores y plantas silvestres comestibles. Su experiencia con ingredientes vegetales y sostenibles nos parece ideal para este evento. Puede presentar un menú creativo, con productos de temporada y sabores naturales.

Le agradeceríamos que nos enviara sus propuestas antes del 1 de octubre de 2023. Como presupuesto de referencia, proponemos 1.500 euros para la preparación del menú y el servicio culinario. Esta cantidad es una propuesta que podemos confirmar conjuntamente. Le rogamos que adjunte fotografías de sus platos para que nuestro equipo pueda valorar las ideas.

Esperamos que acepte nuestra invitación. Quedamos a su disposición para hablar de los detalles de la organización.

Muchas gracias por su atención. Reciba un cordial saludo,
Carlotta Delicato
Chef ejecutiva, restaurante Fire del W Barcelona

Traduction française pédagogique

Objet : Invitation à créer un menu pour la Fête de la Nature. Je m'appelle Carlotta Delicato et je suis la cheffe exécutive du restaurant Fire du W Barcelona, situé Plaça Rosa Del Vents 1, 08039 Barcelone. Je vous invite à préparer un menu pour un événement spécial. Notre concept de pop-up consiste à organiser des dîners et des

restaurants temporaires dans différents lieux afin de proposer des expériences gastronomiques originales. La prochaine fête sera la Fête de la Nature, le 22 mai 2024, au parc Güell de Barcelone. Elle sera champêtre et proche de la nature. Nous souhaitons donc des plats à base de fleurs et de plantes sauvages comestibles. Merci d'envoyer vos propositions avant le 1er octobre 2023. Le budget de référence proposé est de 1 500 euros pour la préparation du menu et le service culinaire ; ce montant est à confirmer ensemble. Merci de joindre des photos des plats. Nous espérons que vous accepterez notre invitation. Veuillez recevoir nos salutations cordiales.

Vocabulaire et grammaire : *me gustaría invitarla* = je souhaiterais vous inviter ; *le agradeceríamos que enviara* = nous vous serions reconnaissants d'envoyer, avec le subjonctif imparfait ; *adjuntar fotografías* = joindre des photos ; *silvestres comestibles* = sauvages comestibles.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Courriel professionnel en espagnol : invitation, date, lieu, menu champêtre, échéance, budget indicatif et photos demandées.

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

Bilan de l'épreuve : Épreuve écrite d'espagnol du BTS tertiaire, session 2023, codes 23LVEESP et 23LVEAESP, d'une durée de 2 heures et d'un coefficient variant 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, sous la forme d'un avis argumenté ou d'un courriel professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu de compréhension se rédige en français et doit compter entre 155 et 185 mots.
- L'expression écrite se rédige en espagnol, entre 225 et 275 mots, en traitant un seul des deux sujets.
- Le courriel doit reprendre toutes les informations imposées et respecter les normes de présentation et de politesse.
- L'article met en avant la visibilité des femmes, la solidarité entre cheffes et la valorisation de produits locaux et sauvages.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez la langue exigée : français pour le compte rendu, espagnol pour l'expression écrite.
- Vérifiez les deux limites de mots et reformulez les idées plutôt que de traduire l'article ligne à ligne.
- Pour le courriel, incluez les dates, le lieu, le concept, les plats demandés et les photos.
- Le sujet demande de rappeler le budget, mais n'en précise pas le montant : n'inventez aucune somme.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire le compte rendu de compréhension ?

Repérez les idées principales, les personnes et leurs initiatives, puis reformulez-les en français de manière organisée. Respectez la limite de 155 à 185 mots et évitez les détails secondaires ainsi que la traduction ligne à ligne.

Q : Que faut-il inclure dans le courriel professionnel ?

Écrivez en espagnol à Iolanda Bustos et reprenez le concept pop-up, la date et le lieu, le menu demandé, l'échéance, le budget et les photos. Le sujet ne donne aucun montant de budget à reprendre.

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

Non. Choisissez un seul sujet et rédigez votre réponse en espagnol entre 225 et 275 mots. Consacrez votre temps à répondre à toutes les consignes du sujet choisi et à relire votre production.

Q : Quels critères de langue et de présentation faut-il respecter ?

Respectez la langue et le nombre de mots demandés, organisez clairement vos idées et soignez la grammaire, le vocabulaire et la cohérence. Pour le courriel, adoptez une présentation professionnelle et utilisez des formules de politesse appropriées.

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

Ressources BTS Systèmes Constructifs Bois et Habitat : 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.