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 MÉTIERS DE LA MESURE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

Épreuve de langue vivante écrite - 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. Femmes en gastronomie ou organisation d'un menu événementiel (2 questions) **Page 4**

3. Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ) (Synthèse & Q&A Examen) **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bts2m.fr/assets/annales/bts-2m/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS 2M - 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 espagnoles, dont Carlota Claver et Iolanda Bustos, et leurs projets gastronomiques. Il aborde la visibilité des femmes, la solidarité professionnelle, la durabilité et l’emploi de produits et plantes sauvages.

Question I. Après avoir lu attentivement le texte « Las mujeres reivindican su lugar en la alta gastronomía », rédigez en français un compte rendu faisant apparaître les idées essentielles. Votre réponse doit compter entre 155 et 185 mots.

Cet article présente des cheffes espagnoles qui cherchent à faire reconnaître la place des femmes dans la haute gastronomie. Carlota Claver a grandi dans le restaurant familial, auprès de sa grand-mère, cuisinière, et de sa mère, responsable de la salle. Cette expérience l’a encouragée à soutenir les autres cuisinières et à rendre leur travail plus visible. Avec sa compagne et associée Andrea Escriche, elle a créé « Ver Aguas », un projet gastronomique proposant de la formation, des conseils, des événements autour de produits locaux, sauvages et biologiques, ainsi que des repas chez des particuliers. Carlota dénonce un secteur où les hommes restent avantagés et où les femmes peinent à s’imposer. Elle estime qu’il faut réagir et promouvoir des dirigeantes. Iolanda Bustos œuvre également pour cette reconnaissance. Cofondatrice de l’association MEG, elle défend la visibilité des femmes. Après la fermeture de son restaurant à Gérone, elle organise des promenades botaniques suivies de repas éphémères en pleine nature. Sa cuisine met à l’honneur les fleurs et les plantes sauvages, avec des plats végétaux originaux. Elle associe ainsi durabilité, créativité et gastronomie de qualité.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Carlota Claver et Iolanda Bustos défendent la visibilité des femmes et une cuisine engagée, créative et respectueuse de la nature.

2. Femmes en gastronomie ou organisation d'un menu événementiel

Le candidat choisit l'un des deux sujets et rédige en espagnol un texte de 225 à 275 mots. Il peut commenter la place des femmes en cuisine ou écrire un courriel professionnel pour organiser un menu événementiel avec des végétaux sauvages comestibles.

Choisir un seul des deux sujets

Question Sujet 1. En espagnol et en 225 à 275 mots, expliquez la phrase « El papel de la mujer en la cocina siempre ha sido salvaje, pero en vez de fustigarnos, nos estamos poniendo las pilas. Hay que transmitir que estamos aquí y que necesitamos mujeres líderes que nos lleven al cambio » (lignes 22 à 24), puis donnez votre opinion à ce sujet.

Texte modèle en espagnol (225 à 275 mots)

La frase describe la historia y la fuerza de las mujeres en la cocina. La palabra «salvaje» sugiere aquí un papel enérgico, creativo y difícil de controlar, aunque durante mucho tiempo haya sido poco visible y reconocido. En vez de lamentar esta situación, las cocineras «se ponen las pilas»: actúan, crean proyectos y defienden su lugar. La frase también pide transmitir que las mujeres están presentes y que necesitan líderes para impulsar el cambio.

El artículo ofrece ejemplos concretos. Carlota Claver invita a otras cocineras a participar en sus cenas para que sean más visibles. Iolanda Bustos fundó una asociación que promueve la presencia femenina en la gastronomía. Además, sus propuestas relacionan la cocina con la sostenibilidad: utilizan flores y plantas silvestres y muestran que el lujo puede respetar la naturaleza.

En mi opinión, esta lucha es necesaria. Las mujeres deben tener las mismas oportunidades que los hombres para dirigir restaurantes, crear empresas y recibir reconocimiento por su trabajo. Las líderes pueden inspirar a las jóvenes y cambiar los estereotipos, pero no deben ser las únicas responsables del cambio. También hacen falta equipos que las apoyen, una contratación justa y una distribución equilibrada de las tareas familiares. Los medios de comunicación pueden contribuir presentando a cocineras con trayectorias diferentes. Finalmente, apoyar a las mujeres no significa excluir a los hombres: significa construir un sector más justo. La gastronomía gana cuando escucha distintas experiencias y reconoce todos los talentos.

Traduction pédagogique

La phrase décrit l'histoire et la force des femmes en cuisine. Le mot « sauvage » évoque ici un rôle énergique, créatif et difficile à contenir, même s'il a longtemps été peu visible et reconnu. Au lieu de se lamenter, les cuisinières « se bougent » : elles agissent, lancent des projets et défendent leur place. La phrase demande aussi de faire savoir que les femmes sont présentes et qu'elles ont besoin de dirigeantes pour faire avancer le changement.

L'article donne des exemples concrets. Carlota Claver invite d'autres cuisinières à participer à ses dîners afin qu'elles soient plus visibles. Iolanda Bustos a fondé une association qui promeut la présence des femmes dans la gastronomie. En outre, ses propositions associent cuisine et durabilité : elles utilisent des fleurs et des plantes sauvages et montrent que le luxe peut respecter la nature.

À mon avis, ce combat est nécessaire. Les femmes doivent avoir les mêmes possibilités que les hommes de diriger des restaurants, de créer des entreprises et d'être reconnues pour leur travail. Les dirigeantes peuvent inspirer les jeunes femmes et faire évoluer les stéréotypes, mais elles ne doivent pas porter seules la responsabilité du changement. Il faut aussi des équipes qui les soutiennent, un recrutement équitable et un partage équilibré des tâches familiales. Les médias peuvent contribuer en présentant des cuisinières aux parcours variés. Enfin, soutenir les femmes ne signifie pas exclure les hommes : il s'agit de construire un secteur plus juste. La gastronomie s'enrichit lorsqu'elle écoute des expériences différentes et reconnaît tous les talents.

Vocabulaire et grammaire utiles : *ponerse las pilas* signifie « se bouger, agir » ; *impulsar el cambio* signifie « faire avancer le changement ». Après *es necesario que*, on emploie le subjonctif : *que las mujeres tengan*.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La phrase appelle les femmes à agir et à gagner en visibilité. Leur accès aux postes de direction et le soutien collectif sont nécessaires à une gastronomie plus juste.

Question Sujet 2. En espagnol et en 225 à 275 mots, 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 du 22 mai 2024, jour de la Fête de la Nature, dans le parc Güell de Barcelone ; précisez son caractère champêtre et demandez des plats avec des fleurs et plantes sauvages comestibles ; indiquez la date limite du 1er octobre 2023 pour envoyer les propositions ainsi que le budget correspondant ; demandez des photos des plats. L'adresse de Carlotta est carlotta.delicato@restaurantes.es et celle d'Iolanda est iolanda.bustos@meg.es. Aucun montant de budget n'est indiqué dans le sujet.

Courriel modèle en espagnol (225 à 275 mots)

De: carlotta.delicato@restaurantes.es
Para: iolanda.bustos@meg.es
Asunto: Invitación para preparar un menú pop-up

Estimada señora Bustos:

Me pongo en contacto con usted en nombre del restaurante Fire del W Barcelona. Organizamos cenas pop-up: restaurantes temporales que ofrecen experiencias gastronómicas originales en lugares diferentes. Para nuestro próximo evento, nos gustaría invitarla a preparar el menú.

La celebración tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, Día de la Naturaleza, en el parque Güell de Barcelona. Será una fiesta campestre, al aire libre y en contacto con la naturaleza. Por eso, le proponemos crear platos con flores y plantas silvestres comestibles. También puede utilizar productos de proximidad si lo considera adecuado. Su experiencia con ingredientes vegetales nos parece perfecta para esta ocasión.

¿Podría enviarnos sus propuestas de platos antes del 1 de octubre de 2023? Le agradeceríamos que adjuntara fotografías de cada creación para poder apreciar su presentación. En cuanto al presupuesto correspondiente, le rogamos que indique el importe previsto en su propuesta. Así podremos estudiar las condiciones y acordar el presupuesto antes de confirmar el menú.

Si necesita más información sobre el lugar, el número de invitados o la organización, estaré encantada de responder a sus preguntas. Esperamos que acepte nuestra invitación y que podamos ofrecer juntos una experiencia gastronómica original y respetuosa con la naturaleza.

Muchas gracias por su atención. Quedo a la espera de su respuesta.

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

Traduction pédagogique

De : carlotta.delicato@restaurantes.es
À : iolanda.bustos@meg.es
Objet : Invitation à préparer un menu pop-up

Madame Bustos,

Je vous contacte au nom du restaurant Fire du W Barcelona. Nous organisons des dîners pop-up : des restaurants temporaires qui proposent des expériences gastronomiques originales dans des lieux différents. Pour notre prochain événement, nous aimerions vous inviter à préparer le menu.

La fête aura lieu le 22 mai 2024, jour de la Fête de la Nature, dans le parc Güell de Barcelone. Ce sera une fête champêtre, en plein air et au contact de la nature. Nous vous proposons donc de créer des plats avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles. Vous pouvez également utiliser des produits locaux si vous le souhaitez. Votre expérience des ingrédients végétaux nous semble idéale pour cette occasion.

Pourriez-vous nous envoyer vos propositions de plats avant le 1er octobre 2023 ? Nous vous remercions de joindre des photos de chaque création afin que nous puissions apprécier sa présentation. Pour le budget correspondant, nous vous prions d'indiquer le montant prévu dans votre proposition. Nous pourrons ainsi étudier les conditions et convenir du budget avant de confirmer le menu.

Si vous avez besoin d'informations supplémentaires sur le lieu, le nombre d'invités ou l'organisation, je répondrai volontiers à vos questions. Nous espérons que vous accepterez notre invitation et que nous pourrons proposer ensemble une expérience gastronomique originale et respectueuse de la nature.

Merci de votre attention. Dans l'attente de votre réponse, je vous prie d'agréer mes salutations distinguées.

Vocabulaire et grammaire utiles : *me pongo en contacto con usted* signifie « je vous contacte » ; *le agradeceríamos que adjuntara* est une demande polie suivie du subjonctif imparfait. Le sujet ne donne pas de montant : le courriel demande donc à Iolanda d'indiquer le budget dans sa proposition.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Courriel d'invitation : menu champêtre de fleurs et plantes sauvages pour le 22 mai 2024 au parc Güell. Propositions, budget et photos à envoyer 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 deux heures. Le coefficient varie selon la spécialité, de 1 à 2. À partir d'un article sur les femmes dans la haute gastronomie, l'épreuve évalue la compréhension écrite en français et l'expression écrite en espagnol, par un texte argumenté ou 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 et doit compter entre 225 et 275 mots.
- Le sujet 1 demande d'expliquer une citation sur la mobilisation et le leadership des femmes en cuisine, puis de donner son opinion.
- Le sujet 2 demande un courriel professionnel d'invitation pour un menu événementiel avec des fleurs et plantes sauvages comestibles.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les limites de mots de chaque partie et vérifier le décompte avant de rendre la copie.
- Dans le compte rendu, restituer les idées essentielles en français sans ajouter d'opinion personnelle.
- Pour l'expression écrite, choisir un seul sujet et rédiger en espagnol en traitant toutes ses consignes.
- Pour le courriel, respecter les formules de politesse et inclure les informations demandées ; aucun montant de budget n'est fourni.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment réussir le compte rendu de compréhension ?

Repérez les idées principales et leur progression dans l'article, puis reformulez-les en français sans traduire chaque phrase. Restez fidèle au texte et vérifiez que votre compte rendu compte entre 155 et 185 mots.

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

Mentionnez le concept du pop-up, la date et le lieu de l'événement, son thème champêtre, les végétaux souhaités, la date limite, le budget correspondant et les photos. Rédigez en espagnol selon les codes d'un courriel professionnel.

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

Non. La consigne demande de choisir un seul des deux sujets et d'y répondre en espagnol, en 225 à 275 mots. La compréhension vaut 10 points et l'expression écrite vaut également 10 points.

Q : Le sujet fournit-il le montant du budget ou une grille de notation détaillée ?

Le sujet demande de rappeler le budget correspondant, mais ne précise aucun montant. Il indique les tâches et les longueurs attendues, sans fournir de grille de notation détaillée ni de critères chiffrés supplémentaires.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bts2m.fr/assets/annales/bts-2m/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS 2M - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf
Ressources BTS Métiers de la Mesure : 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.