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 SIO

Langue vivante étrangère - Espagnol, niveau A

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 : engagement des femmes 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://coursbtssio.fr/assets/annales/bts-sio/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS SIO - 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 des cheffes qui cherchent à accroître la visibilité des femmes dans la gastronomie et à soutenir leurs initiatives. Il évoque aussi leurs projets culinaires, la durabilité, les produits sauvages et la cuisine végétale.

Question 1. Après avoir lu attentivement le texte, rédigez en français un compte rendu faisant apparaître les idées essentielles, entre 155 et 185 mots.

Le texte présente des cheffes qui veulent accroître la visibilité des femmes dans la haute gastronomie, un secteur où les hommes restent prioritaires. Carlota Claver a grandi dans une famille où sa grand-mère cuisinait et sa mère travaillait en salle. Invitée par Carlotta Delicato à un dîner réunissant des cuisinières, elle accepte pour contribuer à leur visibilité et à leur soutien mutuel. Après la pandémie, elle crée avec sa compagne Andrea Escriche « Ver Aguas », un projet gastronomique proposant formation, conseil, événements autour de produits locaux et biologiques, traiteur et restaurants éphémères chez des particuliers. Iolanda Bustos, fondatrice de l’association MEG, agit également pour faire connaître les femmes du métier. Elle organise des promenades botaniques suivies de repas dans la nature. Ses plats associent fleurs et plantes sauvages, légumes, durabilité et raffinement. Les deux cheffes soulignent les difficultés des femmes à s’imposer, mais constatent une évolution progressive. Elles encouragent la solidarité entre femmes, la prise d’initiative et l’émergence de dirigeantes capables de transformer la gastronomie.

Vocabulaire : « produits de proximité » signifie produits locaux ; « éphémère » signifie temporaire. Le présent résume les idées de l’article ; le passé composé évoque les faits antérieurs.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les cheffes s’unissent pour rendre les femmes plus visibles et faire évoluer la gastronomie vers davantage de solidarité, de durabilité et de créativité.

2. Expression écrite : engagement des femmes ou courriel professionnel

Le candidat choisit l'un des deux sujets et rédige en espagnol entre 225 et 275 mots. Il peut commenter la place des femmes dans la cuisine ou rédiger un courriel professionnel relatif à un menu événementiel.

Au choix

Question Sujet 1. Expliquez la phrase selon laquelle les femmes en cuisine doivent réagir, faire connaître leur présence et avoir des femmes leaders qui les conduisent vers le changement, puis donnez votre opinion. Rédigez en espagnol entre 225 et 275 mots.

Modelo en español (225-275 palabras):

La frase denuncia las dificultades que encuentran las mujeres en la gastronomía. Aunque muchas trabajan en las cocinas desde hace mucho tiempo, sus ideas y sus nombres no siempre reciben el mismo reconocimiento que los de los hombres. «Poner las pilas» significa reaccionar y actuar con energía, en vez de resignarse o quejarse. Las cocineras deben dar a conocer su trabajo, compartir sus proyectos y acceder a puestos de responsabilidad.

El texto presenta ejemplos de esta evolución. Carlota Claver invita a otras cocineras a sus cenas para hacerlas más visibles. Con su socia, también ha creado un proyecto gastronómico que ofrece formación, asesoría y eventos. Iolanda Bustos, por su parte, fundó una asociación para promover la visibilidad de las mujeres y propone una cocina relacionada con las flores y la naturaleza. Sus iniciativas muestran que la cooperación puede ayudar a cambiar el sector.

En mi opinión, necesitamos mujeres líderes porque pueden abrir puertas y servir de ejemplo a las nuevas generaciones. Sin embargo, no deben ser las únicas responsables del cambio. Los restaurantes, las escuelas y los medios también tienen que ofrecer las mismas oportunidades a todas las personas. Además, cada profesional debe ser valorado por su talento y su trabajo, no por su género. La solidaridad entre mujeres es importante, pero la igualdad debe ser un objetivo común. Si las cocineras obtienen más visibilidad y acceso a puestos de decisión, la gastronomía será más justa y también más creativa.

Traduction française : Cette phrase dénonce les difficultés rencontrées par les femmes dans la gastronomie. « Poner las pilas » signifie réagir et agir avec énergie. Le texte montre que la solidarité, la visibilité et l'accès aux responsabilités peuvent contribuer à faire évoluer le secteur. Toutefois, l'égalité exige aussi l'engagement des restaurants, des écoles et des médias.

Vocabulaire et grammaire : *dar a conocer* signifie « faire connaître » ; *puestos de responsabilidad*, « postes à responsabilité ». Après *es necesario que*, on emploie le subjonctif. *Sin embargo* introduit une opposition.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La visibilité des femmes et leur accès aux responsabilités sont essentiels. Leur solidarité peut soutenir le changement, qui demande aussi un engagement collectif pour l'égalité.

Question Sujet 2. Rédigez en espagnol, entre 225 et 275 mots, un courriel de Carlotta Delicato à Jolanda Bustos pour l'inviter à préparer un menu événementiel. Respectez la 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 le thème champêtre et la demande de 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. Le sujet ne précise aucun montant de budget.

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

De: carlotta.delicato@restaurantes.es
Para: iolanda.bustos@meg.es
Asunto: Invitación para preparar un menú en el parque Güell

Estimada señora Bustos:

Me pongo en contacto con usted como chef ejecutiva del restaurante Fire del W Barcelona. En nuestro restaurante organizamos eventos pop-up: restaurantes temporales que ofrecen una experiencia gastronómica especial en lugares diferentes. Nos gustaría invitarla a preparar el menú de nuestra próxima celebración, porque conocemos su trabajo con las flores y las plantas.

El miércoles 22 de mayo de 2024 celebraremos la Fiesta de la Naturaleza en el parque Güell de Barcelona. Será una fiesta campestre, al aire libre y en contacto con la naturaleza. Por eso, quisiéramos que propusiera platos originales con flores y plantas silvestres comestibles. Nos gustaría ofrecer un menú de temporada, sabroso y respetuoso con el entorno. Le rogamos que compruebe que todos los ingredientes son comestibles y que su recolección es responsable.

¿Podría enviarnos sus propuestas antes del 1 de octubre de 2023? Deberán ajustarse al presupuesto previsto para el evento, que servirá de referencia para seleccionar el menú. Le agradeceríamos que adjuntara fotografías de cada plato, junto con una breve descripción de sus ingredientes.

Esperamos que acepte nuestra invitación. Estamos convencidos de que su experiencia hará de esta celebración una ocasión original y agradable para nuestros invitados. Quedo a su disposición para hablar de cualquier detalle.

Atentamente,
Carlotta Delicato
Chef ejecutiva, restaurante Fire
W Barcelona

Traduction française : Je vous contacte en tant que cheffe exécutive du restaurant Fire du W Barcelona. Nous organisons des événements pop-up, c'est-à-dire des restaurants temporaires proposant une expérience gastronomique dans différents lieux. Nous aimerions vous inviter à préparer le menu de notre prochaine célébration, car nous connaissons votre travail avec les fleurs et les plantes.

Le mercredi 22 mai 2024, nous célébrerons la Fête de la Nature au parc Güell de Barcelone. Cette fête champêtre se déroulera en plein air. Nous souhaitons des plats originaux avec des fleurs et plantes sauvages comestibles, dans le respect de l'environnement. Les propositions devront respecter le budget prévu. Merci de les envoyer avant le 1er octobre 2023 et de joindre des photos avec une brève description des ingrédients.

Vocabulaire et grammaire : *me pongo en contacto con usted* signifie « je vous contacte » ; *adjuntar fotografías*, « joindre des photos ». *¿Podría...?* et *le agradeceríamos que...* formulent une demande polie.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Courriel d’invitation à créer un menu champêtre de fleurs et plantes sauvages comestibles, pour le 22 mai 2024 au parc Güell, avec 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, durée de 2 h et coefficient de 1, 1,5 ou 2 selon la spécialité. L'article traite des femmes dans la haute gastronomie, de leur visibilité et de la durabilité. L'épreuve évalue la compréhension en français et l'expression écrite en espagnol.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu de compréhension est rédigé en français et doit compter entre 155 et 185 mots.
- La production d'expression écrite est rédigée en espagnol et doit compter entre 225 et 275 mots.
- L'article met en avant la visibilité des femmes, leur solidarité professionnelle et l'accès aux postes de leadership.
- Le sujet associe gastronomie et durabilité : produits de proximité, fleurs et plantes sauvages, cuisine végétale et événements éphémères.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les langues demandées : compte rendu en français et expression écrite en espagnol.
- Choisir un seul des deux sujets d'expression écrite et respecter la fourchette de mots.
- Pour le courriel, inclure toutes les dates, le lieu, le thème culinaire et la demande de photos.
- Le sujet demande de rappeler le budget, mais n'en donne aucun montant : ne pas en inventer.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment construire le compte rendu de compréhension ?

Repérez les idées principales et leurs liens, puis reformulez-les en français plutôt que de traduire phrase par phrase. Présentez les initiatives des cheffes, la visibilité des femmes et les choix culinaires en 155 à 185 mots.

Q : Que faire pour le budget demandé dans le courriel, puisqu'aucun montant n'est indiqué ?

Le sujet demande de rappeler le budget correspondant, mais ne fournit aucun montant. N'inventez pas de chiffre : mentionnez le budget sans en préciser la valeur ou signalez que celle-ci n'est pas donnée.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et faut-il traiter les deux sujets d'expression ?

L'épreuve dure 2 heures et comprend deux parties de 10 points chacune. Pour l'expression écrite, choisissez un seul des deux sujets et rédigez en espagnol entre 225 et 275 mots.

Q : Quels critères faut-il surveiller pour réussir la production écrite ?

Le sujet ne fournit pas de grille détaillée. Traitez chaque consigne, respectez la longueur et organisez clairement vos idées. Pour le courriel, soignez aussi la présentation et les formules de politesse.

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

Ressources BTS Services Informatiques aux Organisations : 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.