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 ERPC

Épreuve de langue vivante écrite - Espagnol

Session 2023 • Code sujet : **23LVEESP / 23LVEAESP** • Durée : **2 h** • Coefficient : **Variable selon la spécialité : 1, 1,5 ou 2**

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 : femmes en cuisine 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://bts-erpc.fr/assets/annales/bts-erpc/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS ERPC - 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 présente les parcours de cheffes catalanes comme Carlota Claver et Iolanda Bustos, ainsi que leurs initiatives pour rendre les femmes plus visibles dans la gastronomie. Il évoque aussi des projets culinaires liés à la formation, à la durabilité, aux fleurs et aux plantes sauvages.

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

Le compte rendu reprend les deux parcours et les idées centrales : visibilité des femmes, soutien entre cheffes, gastronomie durable et cuisine à base de végétaux. Le passé composé résume les étapes de leur parcours ; le présent exprime les actions et les idées générales. Vocabulaire utile : « cofondatrice » désigne une personne qui a créé une association avec d’autres ; « éphémère » signifie temporaire.

Compte rendu

Le texte montre que des cheffes s’engagent pour rendre les femmes plus visibles dans la haute gastronomie. Carlota Claver a grandi dans un restaurant familial, auprès de sa grand-mère cuisinière et de sa mère responsable de la salle. Invitée par Carlotta Delicato à participer aux dîners de The Bonfire, elle accepte et organise aussi des événements avec d’autres cuisinières, afin qu’elles se soutiennent et gagnent en visibilité.

Après la pandémie, elle crée avec sa partenaire Andrea Escriche « Ver Aguas », un projet qui propose notamment de la formation, du conseil, des événements avec des produits locaux et biologiques, du service traiteur et des restaurants temporaires chez des particuliers. Ces initiatives donnent la parole aux femmes, encore peu reconnues dans un secteur où les hommes sont privilégiés.

Le texte présente également Iolanda Bustos, cofondatrice de l’association MEG, qui défend la place des femmes en gastronomie. Depuis la fermeture de son restaurant, elle organise des promenades botaniques suivies de repas éphémères dans la nature. Sa cuisine associe fleurs, plantes sauvages récoltées et durabilité. Ses plats végétaux montrent qu’une gastronomie créative peut aussi respecter l’environnement.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Compte rendu en français de 180 mots : il restitue les parcours de Carlota Claver et d’Iolanda Bustos, ainsi que leur engagement.

2. Expression écrite : femmes en cuisine ou courriel professionnel

Le candidat choisit une des deux productions et rédige en espagnol un texte de 225 à 275 mots. Il peut expliquer une citation sur la place des femmes en cuisine et donner son opinion, ou écrire un courriel professionnel invitant Iolanda Bustos à préparer un menu événementiel.

Au choix

Question Sujet 1. En espagnol, expliquez la phrase selon laquelle les femmes en cuisine doivent agir pour faire évoluer leur place et ont besoin de femmes dirigeantes pour les accompagner. Donnez votre opinion. Rédigez entre 225 et 275 mots.

Texto modelo en español (225-275 palabras)

La frase explica que, durante mucho tiempo, el trabajo de las mujeres en la cocina ha sido poco reconocido. La palabra «salvaje» significa aquí que su papel no siempre ha recibido el reconocimiento que merece. La autora propone dejar de lamentarse y actuar: las cocineras deben mostrar su trabajo, hacerse visibles y ocupar su lugar.

En mi opinión, esta idea es muy importante. En muchos restaurantes, las mujeres cocinan, crean recetas y organizan equipos, pero todavía son menos numerosas en los puestos de dirección. Para cambiar esta situación, es necesario ofrecer las mismas oportunidades de formación y promoción a todas las personas. También hay que luchar contra los estereotipos, por ejemplo la idea de que un chef famoso debe ser un hombre.

Las mujeres líderes pueden ayudar a las jóvenes que empiezan. Pueden compartir su experiencia, darles confianza y demostrar que es posible dirigir un restaurante con éxito. Además, cuando las cocineras colaboran, sus proyectos tienen más visibilidad. Carlota Claver invitó a otras mujeres a participar en sus cenas, e Iolanda Bustos fundó una asociación para impulsar la presencia femenina en la gastronomía. Sus ejemplos muestran que el apoyo mutuo puede abrir nuevas posibilidades.

Sin embargo, la responsabilidad no debe recaer solo en las mujeres. Los restaurantes, las escuelas y la sociedad también deben promover la igualdad y reconocer el talento. En conclusión, estoy de acuerdo con la frase: las mujeres deben hacerse visibles y apoyarse, y todos tenemos que contribuir para que la cocina sea un sector más justo.

Traduction française pédagogique

La phrase explique que, pendant longtemps, le travail des femmes en cuisine a été peu reconnu. Le mot « sauvage » signifie ici que leur rôle n’a pas toujours reçu la reconnaissance qu’il mérite. L’autrice propose de ne plus se lamenter et d’agir : les cuisinières doivent montrer leur travail, se rendre visibles et prendre leur place.

À mon avis, cette idée est très importante. Dans de nombreux restaurants, les femmes cuisinent, créent des recettes et organisent des équipes, mais elles sont encore moins nombreuses aux postes de direction. Pour changer cette situation, il faut offrir les mêmes possibilités de formation et de promotion à tout le monde. Il faut aussi lutter contre les stéréotypes, par exemple l’idée qu’un chef célèbre doit être un homme.

Les femmes dirigeantes peuvent aider les jeunes qui débutent. Elles peuvent partager leur expérience, leur donner confiance et montrer qu’il est possible de diriger un restaurant avec succès. De plus, lorsque les cuisinières collaborent, leurs projets gagnent en visibilité. Carlota Claver a invité d’autres femmes à participer à ses dîners, et Iolanda Bustos a fondé une association pour renforcer la présence des femmes dans la gastronomie. Leurs exemples montrent que le soutien mutuel peut ouvrir de nouvelles possibilités.

Cependant, la responsabilité ne doit pas reposer uniquement sur les femmes. Les restaurants, les écoles et la société doivent également promouvoir l’égalité et reconnaître les talents. En conclusion, je suis d’accord avec la phrase : les femmes doivent se rendre visibles et se soutenir, et chacun doit contribuer à rendre la cuisine plus

juste.

Vocabulaire et grammaire utiles : *poco reconocido* = peu reconnu ; *hacerse visible* = se rendre visible ; *hay que* + *infinitif* exprime une nécessité ; *deben* + *infinitif* exprime une obligation.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Las mujeres necesitan reconocimiento, oportunidades y apoyo para acceder a puestos de dirección. La igualdad en la cocina es responsabilidad de toda la sociedad.

Question Sujet 2. En espagnol et en 225 à 275 mots, rédigez un courriel professionnel de Carlotta Delicato, du restaurant Fire del W Barcelona, à Iolanda Bustos, à l'adresse iolanda.bustos@meg.es, pour l'inviter à préparer un menu événementiel. Respectez les normes de présentation et les formules de politesse. Rappelez le concept du restaurant pop-up, annoncez la fête champêtre du 22 mai 2024, organisée pour la Fête de la Nature au parc Güell de Barcelone, demandez des plats à base de fleurs et de plantes sauvages comestibles, indiquez la date limite du 1er octobre 2023 et le budget correspondant, puis demandez des photos des plats.

Correo modelo en español (225-275 palabras)

De: Carlotta Delicato <carlotta.delicato@restaurantes.es>
Para: Iolanda Bustos <iolanda.bustos@meg.es>
Asunto: Invitación para preparar un menú especial

Estimada Iolanda:

Te escribo como chef ejecutiva del restaurante Fire del W Barcelona, situado en la Plaça Rosa del Vents 1, 08039 Barcelona. Organizamos cenas pop-up: son eventos gastronómicos temporales que se celebran en lugares diferentes y ofrecen a los invitados una experiencia especial. Nos gustaría contar contigo para preparar el menú de nuestra próxima celebración.

El evento tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, con motivo del Día de la Naturaleza. Será una fiesta campestre en el parque Güell de Barcelona. Queremos crear un ambiente agradable y ofrecer una comida relacionada con la naturaleza. Por eso, te pedimos que prepares propuestas con flores y plantas silvestres comestibles. Confiamos en tu experiencia para imaginar platos sabrosos, originales y respetuosos con el entorno.

¿Podrías enviarnos tus propuestas antes del 1 de octubre de 2023? Te agradeceríamos que indicaras el coste de cada propuesta y que tu presupuesto se ajuste al presupuesto previsto para el evento. Por favor, adjunta también fotografías de tus platos para que nuestro equipo pueda conocer su presentación y valorar las ideas.

Nos encantaría colaborar contigo, porque admiramos tu trabajo y tu compromiso con la gastronomía sostenible. Si necesitas más información sobre la organización o el presupuesto disponible, no dudes en escribirme. Espero que puedas aceptar nuestra invitación.

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

Un cordial saludo,
Carlotta Delicato
Chef ejecutiva, Fire del W Barcelona

Traduction française pédagogique

De : Carlotta Delicato. **À :** Iolanda Bustos. **Objet :** Invitation à préparer un menu spécial.

Chère Iolanda, je t'écris en tant que cheffe exécutive du restaurant Fire du W Barcelona, situé Plaça Rosa del Vents 1, 08039 Barcelone. Nous organisons des dîners pop-up : ce sont des événements gastronomiques temporaires, dans différents lieux, qui offrent une expérience spéciale aux invités. Nous aimerions compter sur toi pour préparer le menu de notre prochaine célébration.

L'événement aura lieu le 22 mai 2024, à l'occasion de la Fête de la Nature. Ce sera une fête champêtre au parc Güell de Barcelone. Nous souhaitons créer une ambiance agréable et proposer un repas lié à la nature. Nous te demandons donc de préparer des propositions avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles. Pourrais-tu nous les envoyer avant le 1er octobre 2023 ? Merci d'indiquer le coût de chaque proposition, de respecter le budget prévu et de joindre des photos de tes plats.

Vocabulaire et grammaire utiles : *con motivo de* = à l'occasion de ; *plantas silvestres comestibles* = plantes sauvages comestibles ; *te pedimos que prepares* emploie le subjonctif après *pedir que* ; *quedo a la espera de tu respuesta* = dans l'attente de ta réponse.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Invitación para preparar el menú campestre del 22 de mayo de 2024, con flores y plantas silvestres comestibles. Propuestas, costes 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 du BTS tertiaires, session 2023, porte les codes 23LVEESP et 23LVEAESP. Elle dure deux heures et son coefficient varie selon la spécialité, de 1 à 2. 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 d'un commentaire ou d'un courriel professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu de compréhension se rédige en français et doit restituer les idées essentielles en 155 à 185 mots.
- L'expression écrite vaut 10 points : choisir un sujet et rédiger en espagnol entre 225 et 275 mots.
- L'article met en avant la visibilité, la solidarité et l'accès des femmes aux postes de responsabilité en gastronomie.
- Un courriel professionnel doit inclure toutes les informations pratiques demandées et respecter les formules de politesse.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez les limites de mots : 155 à 185 pour le compte rendu et 225 à 275 pour le sujet d'expression choisi.
- Rédigez le compte rendu en français et reformulez les idées essentielles sans traduire le texte phrase par phrase.
- Pour l'expression, choisissez un seul sujet et traitez toutes ses consignes en espagnol.
- Pour le courriel, vérifiez les dates, le lieu, les plats demandés, le budget, les photos et 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 les liens entre les exemples, puis reformulez-les en français. Évitez la traduction phrase par phrase et les détails secondaires. Vérifiez que votre réponse compte entre 155 et 185 mots.

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

Non. Choisissez un seul des deux sujets et rédigez en espagnol entre 225 et 275 mots. Le premier demande d'expliquer une citation et de donner votre opinion ; le second demande un courriel professionnel complet.

Q : Comment répartir les deux heures de l'épreuve ?

L'épreuve dure deux heures et comporte deux parties de 10 points chacune. Répartissez votre temps entre le compte rendu et le sujet d'expression choisi, puis gardez quelques minutes pour vérifier les consignes, la langue et le nombre de mots.

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

Le sujet demande de rappeler le budget correspondant, mais ne précise aucun montant. N'inventez pas de somme : faites apparaître le budget comme une information convenue ou à préciser, tout en intégrant les autres éléments demandés.

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

Ressources BTS Études de Réalisation d : 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.