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 ABM

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. Compréhension de l'écrit (1 question) **Page 3**

2. Expression écrite (2 questions) **Page 4**

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

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

1. Compréhension de l’écrit

Le support est un article de presse espagnol intitulé « Las mujeres reivindican su lugar en la alta gastronomía », publié sur El País le 2 septembre 2022. Il présente le parcours de cheffes, leurs projets gastronomiques et leurs initiatives pour renforcer la visibilité des femmes dans le secteur.

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

Le compte rendu suit les deux parcours présentés dans l’article et relie leurs initiatives au thème central : la visibilité des femmes en gastronomie. Vocabulaire utile : « gagner en visibilité » signifie être davantage reconnue ; « produits locaux » désigne les produits de proximité. Pour résumer, privilégiez le présent et les verbes d’action, sans reprendre les citations ni les détails secondaires.

✓ RÉPONSE À RETENIR

L’article montre les difficultés des femmes dans la haute gastronomie, un secteur où les hommes restent avantagés. Carlota Claver a grandi dans une famille de restaurateurs : sa grand-mère cuisinait et sa mère gérait la salle du restaurant familial Alba París. Invitée par Carlotta Delicato, cheffe du restaurant Fire, elle a participé aux dîners The Bonfire. À La Gormanda, elle a également organisé un événement réservé aux femmes, car elles sont peu nombreuses et doivent se soutenir. Après la pandémie, elle a créé avec sa compagne et associée Andrea Escriche « Ver Aguas ». Ce projet propose formation, conseil, événements autour de produits locaux et biologiques, traiteur personnalisé et repas chez des particuliers. Ces initiatives donnent de la visibilité aux professionnelles. Iolanda Bustos, cofondatrice en 2018 de l’association MEG, défend le même objectif. Après avoir fermé son restaurant La Caléndula, à Gérone, elle organise des promenades botaniques suivies de repas éphémères en pleine nature. Sa cuisine associe durabilité et luxe et met à l’honneur fleurs et plantes sauvages cueillies. Les deux cheffes promeuvent ainsi une cuisine créative et une meilleure place des femmes.

2. Expression écrite

La partie propose deux sujets, dont un seul doit être traité en espagnol dans une production de 225 à 275 mots. Le candidat peut commenter la place des femmes en cuisine ou rédiger un courriel professionnel pour inviter une cheffe à préparer un menu événementiel autour des fleurs et plantes sauvages comestibles.

Choisir un seul des deux sujets

Question Sujet 1. En espagnol et en 225 à 275 mots, expliquez la citation selon laquelle le rôle des femmes en cuisine a toujours été « sauvage », mais qu'au lieu de se plaindre, elles agissent et ont besoin de femmes leaders pour conduire le changement. Donnez votre opinion sur cette idée.

Texto modelo en español (225-275 palabras)

Para mí, esta frase denuncia una desigualdad que todavía existe en la gastronomía. Durante mucho tiempo, muchas mujeres han cocinado en casa y en restaurantes sin recibir el mismo reconocimiento que los hombres. También han tenido menos oportunidades para dirigir equipos o crear sus propios proyectos.

La palabra «salvaje» expresa aquí la fuerza y la libertad de las mujeres en la cocina. No significa que su trabajo sea desordenado. Las cocineras han tenido que encontrar su propio camino en un sector donde los hombres suelen tener más visibilidad. Sin embargo, la cita no invita a quejarse sin actuar. «Poner las pilas» significa reaccionar y trabajar con energía.

El texto presenta ejemplos concretos. Carlota Claver invita a otras cocineras a sus cenas para que sean más visibles. Iolanda Bustos une la gastronomía con las flores, la naturaleza y la sostenibilidad. Además, participa en una asociación que quiere impulsar la presencia de las mujeres en este sector. Sus iniciativas muestran que colaborar permite cambiar las ideas tradicionales.

En mi opinión, necesitamos mujeres líderes porque pueden inspirar a las jóvenes y abrir nuevas puertas. Pero la igualdad no debe ser responsabilidad exclusiva de las mujeres. Los restaurantes también deben ofrecer las mismas oportunidades, salarios justos y puestos de dirección. Los medios de comunicación, por su parte, deben valorar el trabajo de las chefs. La cocina debe reconocer el talento y la creatividad, sin importar el género. Así, las mujeres podrán transformar la gastronomía y trabajar en condiciones más justas.

Traduction pédagogique en français

À mon avis, cette phrase dénonce une inégalité qui existe encore dans la gastronomie. Pendant longtemps, beaucoup de femmes ont cuisiné à la maison et dans des restaurants sans recevoir la même reconnaissance que les hommes. Elles ont aussi eu moins d'occasions de diriger des équipes ou de créer leurs propres projets.

Le mot « sauvage » exprime ici la force et la liberté des femmes en cuisine. Il ne signifie pas que leur travail est désordonné. Les cuisinières ont dû trouver leur propre voie dans un secteur où les hommes ont souvent plus de visibilité. Cependant, la citation n'invite pas à se plaindre sans agir. « Se bouger » signifie réagir et travailler avec énergie.

Le texte présente des exemples concrets. Carlota Claver invite d'autres cuisinières à ses dîners pour les rendre plus visibles. Iolanda Bustos associe la gastronomie aux fleurs, à la nature et au développement durable. Elle participe aussi à une association qui veut promouvoir la présence des femmes dans ce secteur. Leurs initiatives montrent que la collaboration permet de changer les idées traditionnelles.

À mon avis, nous avons besoin de femmes dirigeantes parce qu'elles peuvent inspirer les jeunes et ouvrir de nouvelles portes. Mais l'égalité ne doit pas être la seule responsabilité des femmes. Les restaurants doivent aussi offrir les mêmes possibilités, des salaires équitables et des postes de direction. Les médias doivent valoriser le

travail des cheffes. La cuisine doit reconnaître le talent et la créativité, quel que soit le genre. Ainsi, les femmes pourront transformer la gastronomie et travailler dans des conditions plus justes.

Vocabulaire et grammaire : *poner las pilas* signifie « se bouger, réagir » ; *sin importar el género* signifie « quel que soit le genre ». Le présent sert à exprimer une opinion générale ; *pueden* est le présent de *poder*.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les femmes agissent et se soutiennent pour gagner en visibilité. L'égalité des chances et l'accès aux postes de direction doivent mobiliser tout le secteur gastronomique.

Question Sujet 2. En espagnol et en 225 à 275 mots, rédigez un courriel de Carlotta Delicato, du restaurant Fire del W Barcelona, destiné à Iolanda 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 son caractère champêtre et demandez des plats à base de fleurs et plantes sauvages comestibles. Indiquez la date limite du 1er octobre 2023, le budget correspondant et la demande de photos des plats. Aucun montant de budget n'est précisé dans l'énoncé.

Texto modelo en español (225-275 palabras)

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

Estimada Iolanda:

Me pongo en contacto contigo en nombre del restaurante Fire del W Barcelona para invitarte a preparar un menú especial. Nuestro concepto pop-up consiste en crear restaurantes temporales en lugares diferentes y ofrecer una experiencia gastronómica original. Nos gustaría contar con tu creatividad y con tu experiencia en el uso de flores y plantas en la cocina.

El evento tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, con motivo de la Fiesta de la Naturaleza. Instalaremos nuestro restaurante efímero en el parque Güell de Barcelona. La celebración tendrá un ambiente campestre y estará en contacto con la naturaleza. Por eso, te proponemos preparar platos con flores y plantas silvestres comestibles. Nos gustaría ofrecer un menú variado, sabroso y cuidado, que muestre los productos naturales de la región.

Te agradeceríamos que nos enviaras tus propuestas antes del 1 de octubre de 2023. También necesitamos que incluyas fotografías de tus platos para conocer su presentación y elegir las propuestas más adecuadas para el evento. En cuanto al presupuesto, podemos acordar contigo el importe correspondiente a la preparación del menú antes de confirmar nuestra colaboración.

Esperamos que esta invitación te interese. Estamos convencidos de que tus ideas darán un carácter especial a la celebración. Si necesitas información sobre el lugar o la organización, no dudes en escribirme. Quedo pendiente de tu respuesta y de tus propuestas.

Muchas gracias por tu colaboración.

Un cordial saludo,
Carlotta Delicato
Restaurante Fire del W Barcelona

Traduction pédagogique en français

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

Chère Iolanda,

Je vous contacte au nom du restaurant Fire del W Barcelona pour vous inviter à préparer un menu spécial. Notre concept pop-up consiste à créer des restaurants temporaires dans différents lieux et à proposer une expérience gastronomique originale. Nous aimerions bénéficier de votre créativité et de votre expérience de l'utilisation des fleurs et des plantes en cuisine.

L'événement aura lieu le 22 mai 2024, à l'occasion de la Fête de la Nature. Nous installerons notre restaurant éphémère dans le parc Güell de Barcelone. La fête aura une ambiance champêtre et sera en contact avec la nature. Nous vous proposons donc de préparer des plats avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles. Nous aimerions proposer un menu varié, savoureux et soigné, qui mette en valeur les produits naturels de la région.

Nous vous serions reconnaissants de nous envoyer vos propositions avant le 1er octobre 2023. Nous avons également besoin que vous joigniez des photos de vos plats afin d'en découvrir la présentation et de choisir les propositions les plus adaptées. Pour le budget, nous pouvons convenir avec vous du montant correspondant à la préparation du menu avant de confirmer notre collaboration.

Nous espérons que cette invitation vous intéressera. Nous sommes convaincus que vos idées donneront un caractère spécial à la fête. Si vous avez besoin de renseignements sur le lieu ou l'organisation, n'hésitez pas à m'écrire. Dans l'attente de votre réponse et de vos propositions, merci pour votre collaboration.

Cordialement,
Carlotta Delicato
Restaurant Fire del W Barcelona

Vocabulaire et grammaire : *restaurante efímero* signifie « restaurant éphémère » ; *antes de confirmar* signifie « avant de confirmer ». Après *te agradeceríamos que*, le subjonctif imparfait *enviaras* exprime une demande polie. Aucun montant de budget n'étant indiqué, le courriel propose de le convenir avec la cheffe.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Invitation à préparer le menu champêtre du 22 mai 2024 au parc Güell. Propositions et photos à envoyer avant le 1er octobre 2023 ; budget à convenir.

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

Bilan de l'épreuve : L'épreuve écrite d'espagnol du BTS tertiaires, session 2023, porte les codes 23LVEESP et 23LVEAESP. D'une durée de 2 heures, son coefficient varie de 1 à 2 selon la spécialité. À partir d'un article sur la visibilité des femmes en gastronomie, elle évalue la compréhension écrite en français et l'expression écrite en espagnol, par argumentation ou courriel professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu restitue en français les idées essentielles de l'article en 155 à 185 mots.
- La production d'expression écrite est rédigée en espagnol et comporte entre 225 et 275 mots.
- Le sujet 1 demande d'expliquer la citation sur la place des femmes en cuisine et de donner une opinion.
- Le courriel du sujet 2 doit reprendre toutes les informations demandées et respecter les codes de présentation et de politesse.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter les limites de mots : 155 à 185 pour le compte rendu et 225 à 275 pour l'expression écrite.
- Rédiger le compte rendu en français, puis choisir un seul des deux sujets d'expression en espagnol.
- Pour le courriel, intégrer la date, le lieu, le thème culinaire, l'échéance, le budget demandé et les photos.
- Ne pas inventer de montant de budget : l'énoncé demande de le rappeler, mais ne précise aucune somme.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment réussir le compte rendu de compréhension écrite ?

Repérez les idées principales et leurs liens, puis reformulez-les en français sans traduire chaque phrase. Le compte rendu doit restituer fidèlement l'article et rester entre 155 et 185 mots.

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

Présentez l'invitation avec les formules adaptées, puis mentionnez le concept pop-up, la fête du 22 mai 2024 au parc Güell, le menu champêtre, l'échéance du 1er octobre 2023, le budget correspondant et les photos.

Q : Combien de temps dure l'épreuve et comment s'organise-t-elle ?

L'épreuve dure 2 heures. Elle comprend un compte rendu en français noté sur 10 points, puis une expression écrite en espagnol notée sur 10 points. Pour cette seconde partie, il faut choisir un seul des deux sujets.

Q : Quels critères de notation faut-il garder à l'esprit ?

Le sujet fixe 10 points par partie et indique les longueurs attendues, sans détailler de grille de critères. Veillez à répondre à toutes les consignes, organiser clairement vos idées et soigner la précision ainsi que la langue.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsabm.fr/assets/annales/bts-abm/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS ABM - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf
Ressources BTS Analyses de Biologie Médicale : 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.