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 MSE

Langue vivante étrangère - 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. Les femmes et leur place dans la haute gastronomie (1 question) **Page 3**

2. Argumentation 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://btsmse.fr/assets/annales/bts-mse/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS MSE - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

1. Les femmes et leur place dans la haute gastronomie

L'article présente les parcours et initiatives de cheffes espagnoles, notamment Carlota Claver et Iolanda Bustos. Il évoque la visibilité des femmes dans la gastronomie, leur solidarité professionnelle, la cuisine durable et l'utilisation de fleurs et de plantes sauvages.

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

Le compte rendu ci-dessous est rédigé en français, comme l’exige la consigne. Il présente les parcours de Carlota Claver et d’Iolanda Bustos, les difficultés de visibilité des femmes dans la gastronomie et les initiatives de solidarité et de cuisine durable. Il respecte la longueur demandée de 155 à 185 mots.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Dans cet article, plusieurs cheffes espagnoles cherchent à gagner en visibilité dans la haute gastronomie, un secteur où les hommes restent prioritaires. Carlota Claver a grandi auprès de femmes qui travaillaient en cuisine professionnelle : sa grand-mère cuisinait et sa mère s’occupait de la salle. Elle participe à des événements réunissant des cheffes, car elles sont peu nombreuses et doivent s’entraider pour être plus visibles. Après la pandémie, elle a lancé avec Andrea Escriche, son associée, « Ver Aguas », un projet gastronomique consacré notamment à la formation, au conseil, aux événements avec des produits locaux, sauvages et biologiques, au traiteur et aux repas chez des particuliers. Ces initiatives donnent la parole aux professionnelles restées dans l’ombre et encouragent les femmes à prendre des responsabilités. L’article évoque aussi Iolanda Bustos, cofondatrice de l’association MEG, qui défend la visibilité des femmes en gastronomie. Après la fermeture de son restaurant de Gérone, elle organise des promenades botaniques suivies de repas éphémères en pleine nature. Sa cuisine végétale associe fleurs, plantes sauvages, créativité et durabilité. Ces parcours montrent la solidarité et l’évolution du secteur.

2. Argumentation ou courriel professionnel

À partir de l'article sur les femmes dans la gastronomie, le candidat choisit une des deux tâches proposées. Il rédige en espagnol un texte de 225 à 275 mots et respecte l'ensemble des consignes correspondant au sujet choisi.

Prise de position

Question Sujet 1. Expliquer la phrase selon laquelle le rôle des femmes en cuisine a toujours été « sauvage », mais qu'au lieu de se plaindre, elles réagissent, et qu'il faut faire entendre leur présence et soutenir des femmes leaders capables de conduire le changement. Donner votre opinion sur cette idée. Répondre en espagnol en 225 à 275 mots.

Texto modelo en español (225-275 palabras)

En esta frase, «salvaje» no significa que las mujeres cocinen de manera violenta o desordenada. Según el texto, su papel ha sido poco reconocido y muchas han trabajado en la sombra. En la gastronomía, los hombres han tenido más facilidades para ocupar puestos de responsabilidad, mientras que a las mujeres les ha costado más hacerse un lugar.

La expresión «ponerse las pilas» significa reaccionar y actuar. En vez de limitarse a quejarse, las cocineras crean proyectos, comparten sus conocimientos y se apoyan para ganar visibilidad. Las cenas organizadas por mujeres y la asociación MEG son ejemplos concretos. También ayudan a cambiar la situación las iniciativas que muestran su trabajo y su talento.

En mi opinión, esta lucha es necesaria. La igualdad no consiste en sustituir a los hombres, sino en ofrecer las mismas oportunidades a todas las personas. Para avanzar, hacen falta mujeres líderes que inspiren a las nuevas generaciones y participen en las decisiones. Los hombres también deben colaborar y rechazar los prejuicios.

Además, los restaurantes pueden actuar de manera concreta: reconocer el trabajo de cada persona, contratar sin discriminar y ofrecer modelos diversos. El talento no depende del género. Si las mujeres pueden expresarse, dirigir proyectos y recibir apoyo, la gastronomía será más justa y creativa. La evolución ya ha comenzado, pero todavía queda trabajo por hacer para que la igualdad sea real.

Traduction française pédagogique

Dans cette phrase, « sauvage » ne signifie pas que les femmes cuisinent de manière violente ou désordonnée. Selon le texte, leur rôle a été peu reconnu et beaucoup ont travaillé dans l’ombre. Dans la gastronomie, les hommes ont eu plus de facilité à occuper des postes à responsabilité, tandis que les femmes ont eu plus de difficulté à trouver leur place.

L’expression « se bouger » signifie réagir et agir. Au lieu de se limiter à se plaindre, les cuisinières créent des projets, partagent leurs connaissances et se soutiennent pour gagner en visibilité. Les dîners organisés par des femmes et l’association MEG en sont des exemples concrets. Les initiatives qui montrent leur travail et leur talent contribuent aussi à faire évoluer la situation.

À mon avis, ce combat est nécessaire. L’égalité ne consiste pas à remplacer les hommes, mais à offrir les mêmes possibilités à toutes les personnes. Pour progresser, il faut des femmes dirigeantes qui inspirent les nouvelles générations et participent aux décisions. Les hommes doivent aussi contribuer et rejeter les préjugés.

En outre, les restaurants peuvent agir concrètement : reconnaître le travail de chaque personne, recruter sans discrimination et proposer des modèles variés. Le talent ne dépend pas du genre. Si les femmes peuvent s’exprimer, diriger des projets et être soutenues, la gastronomie sera plus juste et créative. L’évolution a déjà commencé, mais il reste du travail pour que l’égalité devienne réelle.

Vocabulaire et grammaire : *ponerse las pilas* signifie « se bouger » ; *hacerse un lugar*, « trouver sa place » ; *para avanzar* exprime le but. Le présent sert à exprimer une opinion générale.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les femmes doivent gagner en visibilité et accéder aux responsabilités. Leur soutien mutuel et l'égalité des chances peuvent faire évoluer la gastronomie.

Courriel professionnel

Question Sujet 2. Rédiger en espagnol un courriel de Carlotta Delicato, cheffe du restaurant Fire du W Barcelona, à Iolanda Bustos afin de l'inviter à préparer un menu événementiel, en respectant les normes de présentation et les formules de politesse. Rappeler le concept du restaurant pop-up, annoncer la fête du 22 mai 2024 pour la Fête de la Nature et son lieu, le parc Güell de Barcelone, préciser son caractère champêtre et demander des plats avec des fleurs et plantes sauvages comestibles. Rappeler la date limite d'envoi des propositions, le 1er octobre 2023, et le budget correspondant, puis demander des photos des plats. Rédiger en 225 à 275 mots.

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 señora Bustos:

Me pongo en contacto con usted en nombre del restaurante Fire del W Barcelona, situado en Plaça Rosa Del Vents 1. Organizamos experiencias gastronómicas pop-up: restaurantes temporales que se instalan en lugares diferentes y ofrecen propuestas originales. Nos gustaría invitarla a preparar el menú de uno de nuestros próximos eventos.

La celebración tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, con motivo de la Fiesta de la Naturaleza, en el parque Güell de Barcelona. Será una fiesta al aire libre y de ambiente campestre. Por eso, quisiéramos que el menú incluyera platos elaborados con flores y plantas silvestres comestibles. Su experiencia con las flores y los productos vegetales sería muy adecuada para esta ocasión.

Le recordamos que la fecha límite para enviarnos sus propuestas es el 1 de octubre de 2023. El menú deberá ajustarse al presupuesto previsto para el evento; le agradeceríamos que indicara el coste total de sus propuestas. También le rogamos que adjunte fotografías de los platos para que podamos apreciar su presentación y sus ingredientes.

Esperamos que acepte nuestra invitación. Será un placer contar con usted para esta celebración y ofrecer a nuestros invitados una experiencia en contacto con la naturaleza. Quedamos a la espera de sus propuestas y de su respuesta.

Atentamente,
Carlotta Delicato
Chef ejecutiva del restaurante Fire
W Barcelona

Traduction française pédagogique

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

Madame Bustos,

Je vous contacte au nom du restaurant Fire du W Barcelona, situé Plaça Rosa Del Vents 1. Nous organisons des expériences gastronomiques pop-up : des restaurants temporaires installés dans différents lieux et proposant des idées originales. Nous aimerions vous inviter à préparer le menu de l'un de nos prochains événements.

La fête aura lieu le 22 mai 2024, à l'occasion de la Fête de la Nature, au parc Güell de Barcelone. Elle se déroulera en plein air, dans une ambiance champêtre. C'est pourquoi nous souhaiterions un menu composé de plats préparés avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles. Votre expérience des fleurs et des produits végétaux conviendrait très bien à cette occasion.

Nous vous rappelons que la date limite d'envoi des propositions est le 1er octobre 2023. Le menu devra respecter le budget prévu pour l'événement ; nous vous remercions d'indiquer le coût total de vos propositions. Merci également de joindre des photos des plats afin que nous puissions apprécier leur présentation et leurs ingrédients.

Nous espérons que vous accepterez notre invitation. Ce sera un plaisir de vous compter parmi nous pour cette fête et de proposer à nos invités une expérience en contact avec la nature. Dans l'attente de vos propositions et de votre réponse, cordialement, Carlotta Delicato.

Vocabulaire et grammaire : *me pongo en contacto con usted* est une formule professionnelle ; *le agradeceríamos que* + *subjonctif* permet de formuler une demande polie ; *adjuntar fotografías* signifie « joindre des photos ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Courriel d'invitation à Iolanda Bustos pour un menu champêtre avec fleurs et plantes sauvages, le 22 mai 2024 au parc Güell.

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 2 h, avec un coefficient variable selon la spécialité. À partir d'un article sur les femmes dans la haute gastronomie, le candidat rédige un compte rendu en français puis choisit une production en espagnol : argumentation ou courriel professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu restitue en français les idées essentielles du texte en 155 à 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 et de développer une opinion personnelle.
- Le sujet 2 est un courriel professionnel qui doit reprendre tous les éléments pratiques et respecter les codes de présentation.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter séparément les limites de mots indiquées pour les deux parties.
- Pour l'expression écrite, choisir un seul sujet et traiter toutes ses consignes.
- Dans le courriel, vérifier la date, le lieu, les plats demandés, la date limite, le budget et les photos.
- Relire l'espagnol : accords, conjugaisons, accents, connecteurs et registre adapté.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment réussir le compte rendu en français ?

Repérez les idées principales et leurs liens, puis reformulez-les en français sans traduire chaque phrase. Gardez les informations essentielles sur les cheffes, leurs initiatives, la visibilité des femmes et la gastronomie durable, en respectant 155 à 185 mots.

Q : Que faut-il faire pour le sujet d'argumentation ?

Expliquez le sens de la citation sur la réaction des femmes et le besoin de leaders, puis développez une opinion personnelle justifiée. Rédigez en espagnol entre 225 et 275 mots et utilisez des exemples pertinents.

Q : Doit-on traiter les deux sujets d'expression écrite et combien de temps dure l'épreuve ?

Non, il faut choisir un seul des deux sujets d'expression écrite. L'épreuve dure 2 h et comporte deux parties de 10 points chacune : compréhension de l'écrit et expression écrite.

Q : Quels critères faut-il respecter pour le courriel ?

Aucune grille détaillée de notation n'est fournie. Le courriel doit inclure chaque information demandée, respecter la présentation et les formules de politesse, et employer un espagnol clair et correct.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btsmse.fr/assets/annales/bts-mse/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS MSE - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf
Ressources BTS Métiers des Services à l : 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.