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 Aéronautique

Langue vivante étrangère - 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 : les femmes dans la haute gastronomie** (1 question) — **Page 3**

2. **Expression écrite : opinion 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://btsaeronautique.fr/assets/annales/bts-aeronautique/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS Aéronautique - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

1. Compréhension de l’écrit : les femmes dans la haute gastronomie

L’article espagnol présente des cheffes et des initiatives qui visent à rendre les femmes plus visibles dans la gastronomie. Il évoque notamment les projets de Carlota Claver et d’Iolanda Bustos, entre soutien aux femmes, cuisine durable et valorisation des produits naturels.

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

L’article souligne que les femmes restent peu visibles dans la haute gastronomie et que les hommes y occupent une place privilégiée. Carlota Claver a grandi dans une famille de restaurateurs : sa grand-mère cuisinait et sa mère s’occupait de la salle. Invitée par Carlotta Delicato aux dîners « The Bonfire », elle a accepté. Dans son restaurant La Gormanda, elle organise aussi des événements avec des cuisinières afin de les soutenir et de les rendre plus visibles. Avec sa partenaire et associée Andrea Escriche, elle a créé « Ver Aguas », un projet gastronomique proposant formation, conseil, événements avec des produits locaux, sauvages et biologiques, ainsi que du catering personnalisé et des repas chez des particuliers. Ces initiatives donnent la parole aux femmes et encouragent l’émergence de dirigeantes.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Iolanda Bustos, cofondatrice de MEG en 2018, défend aussi la visibilité des femmes. Elle organise des promenades botaniques suivies de repas éphémères dans la nature. Sa cuisine associe durabilité et luxe, valorise fleurs et plantes sauvages, et fait une place essentielle à la cueillette.

2. Expression écrite : opinion ou courriel professionnel

Le candidat choisit un sujet parmi deux et rédige en espagnol un texte de 225 à 275 mots. Il peut commenter la place des femmes dans la cuisine ou écrire un courriel professionnel pour inviter Iolanda Bustos à préparer un menu événementiel.

Au choix

Question Sujet 1. Expliquez la citation sur le rôle des femmes en cuisine, leur capacité à s'affirmer et le besoin de femmes leaders pour conduire le changement, puis donnez votre opinion. Rédigez en espagnol entre 225 et 275 mots.

Modelo en español (225-275 palabras)

Durante mucho tiempo, muchas mujeres han trabajado en las cocinas sin recibir el mismo reconocimiento que los hombres. En esta frase, «salvaje» expresa que el trabajo y el papel de las mujeres no siempre han sido reconocidos. La autora dice también que, en vez de quejarse, están reaccionando y afirmando su presencia. Quiere transmitir que las mujeres deben hacerse visibles y defender su lugar en la gastronomía.

Para cambiar la situación, las cocineras pueden apoyarse, compartir sus experiencias y presentar sus proyectos al público. También hacen falta mujeres líderes. Con su ejemplo, pueden dar confianza a las jóvenes, abrir nuevas oportunidades y demostrar que una mujer puede dirigir un restaurante o crear propuestas originales. Iolanda Bustos es un buen ejemplo: trabaja con flores y plantas silvestres y une gastronomía y sostenibilidad.

En mi opinión, el talento no depende del género. Sin embargo, la igualdad no llega sola. Es necesario ofrecer las mismas oportunidades, reconocer el trabajo de las mujeres y facilitar su acceso a puestos de responsabilidad. Los restaurantes y los medios de comunicación también pueden dar más visibilidad a sus trayectorias. Los hombres, por su parte, deben participar en este cambio y compartir las responsabilidades.

Estoy de acuerdo con la idea de que necesitamos mujeres líderes. No se trata de excluir a los hombres, sino de construir un sector más justo. Cuando todas las personas pueden expresarse y progresar, la gastronomía gana en diversidad y creatividad. Las nuevas generaciones necesitan referentes para imaginar su futuro y atreverse a dirigir.

Traduction pédagogique

Pendant longtemps, beaucoup de femmes ont travaillé dans les cuisines sans recevoir la même reconnaissance que les hommes. Dans cette phrase, « sauvage » exprime que le travail et le rôle des femmes n'ont pas toujours été reconnus. L'autrice dit aussi qu'au lieu de se plaindre, elles réagissent et affirment leur présence. Elle veut faire comprendre que les femmes doivent se rendre visibles et défendre leur place dans la gastronomie.

Pour changer la situation, les cuisinières peuvent se soutenir, partager leurs expériences et présenter leurs projets au public. Il faut aussi des femmes dirigeantes. Par leur exemple, elles peuvent donner confiance aux jeunes, ouvrir de nouvelles possibilités et montrer qu'une femme peut diriger un restaurant ou créer des propositions originales. Iolanda Bustos en est un bon exemple : elle travaille avec des fleurs et des plantes sauvages et associe gastronomie et développement durable.

À mon avis, le talent ne dépend pas du genre. Cependant, l'égalité ne vient pas toute seule. Il faut offrir les mêmes possibilités, reconnaître le travail des femmes et faciliter leur accès aux postes à responsabilité. Les restaurants et les médias peuvent aussi donner davantage de visibilité à leurs parcours. Les hommes doivent, eux aussi, participer à ce changement et partager les responsabilités.

Je suis d'accord avec l'idée qu'il faut des femmes dirigeantes. Il ne s'agit pas d'exclure les hommes, mais de construire un secteur plus juste. Quand tout le monde peut s'exprimer et progresser, la gastronomie gagne en diversité et en créativité. Les nouvelles générations ont besoin de modèles pour imaginer leur avenir et oser

diriger.

Vocabulaire et grammaire : *ponerse las pilas* signifie « se mettre en action » ; *hacerse visible* signifie « se rendre visible ». Après *es necesario que*, le verbe se met au subjonctif : *se reconozca*.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> La gastronomie doit reconnaître le travail des femmes, leur offrir les mêmes possibilités et soutenir des dirigeantes pour faire évoluer le secteur.

Question Sujet 2. En espagnol, rédigez un courriel à Iolanda Bustos, au nom de Carlotta Delicato, en respectant les normes de présentation et les formules de politesse. Rappelez le concept du restaurant pop-up, annoncez la fête du 22 mai 2024, jour de la Fête de la Nature, au parc Güell de Barcelone, précisez son caractère champêtre et demandez des plats à base de fleurs et de plantes sauvages comestibles. Rappelez la date limite du 1er octobre 2023 et le budget correspondant, puis demandez des photos des plats. Rédigez entre 225 et 275 mots.

Modelo de correo en español (225-275 palabras)

De: carlotta.delicato@restaurantes.es
Para: iolanda.bustos@meg.es
Asunto: Invitación para preparar el menú del evento

Estimada Iolanda:

Me pongo en contacto contigo como chef ejecutiva del restaurante Fire del W Barcelona. Nuestro concepto pop-up consiste en organizar cenas temporales en lugares especiales, para ofrecer a los invitados una experiencia gastronómica diferente y cercana. Esta vez queremos crear un restaurante efímero al aire libre, en contacto con la naturaleza.

La fiesta tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, Día de la Naturaleza, en el parque Güell de Barcelona. Nos gustaría invitarte a preparar el menú para esta celebración. Será una fiesta campestre y, por eso, te proponemos que crees varios platos con flores y plantas silvestres comestibles. Tu experiencia con los ingredientes vegetales y la cocina sostenible sería perfecta para la ocasión.

Te agradeceríamos que nos enviaras tus propuestas de platos antes del 1 de octubre de 2023. También te pedimos que las prepares teniendo en cuenta el presupuesto previsto para el menú. Así podremos organizar el evento y seleccionar las propuestas que mejor se adapten a la celebración.

¿Podrías adjuntar algunas fotografías de tus platos? Nos ayudarán a conocer mejor tus ideas y su presentación. Si necesitas más información sobre el lugar o la organización, no dudes en escribirme. Muchas gracias por tu colaboración. Espero que podamos trabajar juntas y ofrecer una experiencia especial a nuestros invitados.

Un cordial saludo,
Carlotta Delicato
Chef ejecutiva, restaurante Fire del W Barcelona
Plaça Rosa dels Vents 1, 08039 Barcelona

Traduction pédagogique

De : carlotta.delicato@restaurantes.es
À : iolanda.bustos@meg.es
Objet : Invitation à préparer le menu de l’événement

Chère Iolanda,

Je te contacte en tant que cheffe exécutive du restaurant Fire du W Barcelona. Notre concept pop-up consiste à organiser des dîners temporaires dans des lieux particuliers, afin d'offrir aux invités une expérience gastronomique différente et conviviale. Cette fois, nous souhaitons créer un restaurant éphémère en plein air, au contact de la nature.

La fête aura lieu le 22 mai 2024, Journée de la Nature, au parc Güell de Barcelone. Nous aimerions t'inviter à préparer le menu de cette célébration. La fête sera champêtre et nous te proposons donc de créer plusieurs plats avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles. Ton expérience des ingrédients végétaux et de la cuisine durable conviendrait parfaitement.

Nous te remercions de nous envoyer tes propositions avant le 1er octobre 2023 et de tenir compte du budget prévu pour le menu. Pourrais-tu joindre des photos de tes plats ? Elles nous aideront à mieux connaître tes idées et leur présentation. Merci beaucoup pour ta collaboration. Bien cordialement, Carlotta Delicato.

Vocabulaire et grammaire : *tener lugar* signifie « avoir lieu » ; *adjuntar fotografías* signifie « joindre des photos ». *Te agradeceríamos que enviaras* est une formule polie suivie de l'imparfait du subjonctif.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Invitation à préparer un menu champêtre pour le 22 mai 2024 au parc Güell, avec des propositions avant le 1er octobre 2023, le budget prévu et des photos.

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

Bilan de l'épreuve : Cette épreuve de langue vivante écrite en 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. Elle évalue la compréhension d'un article sur les femmes en gastronomie et l'expression écrite, par une opinion argumentée ou un courriel professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu de compréhension se rédige en français et compte entre 155 et 185 mots.
- L'expression écrite se rédige en espagnol et compte entre 225 et 275 mots.
- Le sujet 1 demande d'expliquer la citation sur les femmes en cuisine et de donner son opinion.
- Le courriel doit reprendre les informations événementielles demandées, dont les dates, le lieu, le budget et les photos.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez la langue demandée : français pour le compte rendu, espagnol pour l'expression écrite.
- Choisissez un seul des deux sujets d'expression écrite.
- Vérifiez le nombre de mots pour chacune des productions.
- Dans le courriel, n'oubliez aucun élément demandé et respectez les codes de présentation et de politesse.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Dans quelle langue faut-il rédiger le compte rendu de compréhension ?

Le compte rendu se rédige en français. Il doit faire ressortir les idées essentielles de l'article et compter entre 155 et 185 mots.

Q : Faut-il traiter les deux sujets d'expression écrite ?

Non. Vous choisissez un seul des deux sujets et répondez en espagnol à toutes ses consignes. La production attendue compte entre 225 et 275 mots.

Q : Quelle est la durée de l'épreuve et quel est son coefficient ?

L'épreuve dure 2 heures. Le coefficient dépend de la spécialité de BTS : le tableau indique un coefficient de 1, de 1,5 ou de 2.

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

Rappelez le concept du pop-up, indiquez la date et le lieu, décrivez la fête champêtre, demandez des plats avec des fleurs et plantes sauvages comestibles, rappelez la date limite et le budget, puis demandez des photos.

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