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 CAV

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. La place des femmes dans la haute gastronomie (1 question) **Page 3**

2. Engagement des femmes en cuisine ou invitation à un événement gastronomique (2 questions) **Page 4**

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

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

1. La place des femmes dans la haute gastronomie

Un article de presse présente des cheffes, leurs parcours et leurs initiatives pour rendre les femmes plus visibles dans la gastronomie. Il évoque aussi des projets culinaires liés à la durabilité, aux produits locaux et aux plantes sauvages.

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

L'article montre comment des cheffes s'organisent pour gagner en visibilité dans un secteur où les hommes restent prioritaires. Carlota Claver a grandi auprès de sa grand-mère, cuisinière, et de sa mère, qui gérait la salle du restaurant familial. Invitée par Carlotta Delicato à participer à des dîners réunissant des cheffes, elle a accepté avec enthousiasme. Avec sa partenaire Andrea Escriche, elle a ensuite créé Ver Aguas, un projet gastronomique proposant formation, conseil, événements autour de produits locaux et biologiques, ainsi que des repas chez des particuliers. Ces initiatives donnent une place à des femmes encore peu visibles et défendent une cuisine plus consciente. Iolanda Bustos contribue également à cette évolution. Cofondatrice de l'association MEG, elle a fait connaître son travail sur les fleurs dans son restaurant La Caléndula. Depuis sa fermeture, elle organise des promenades botaniques suivies de repas éphémères en pleine nature. Ses plats associent légumes, fleurs et plantes sauvages. L'article souligne enfin que les femmes doivent prendre leur place et accéder à des postes de leadership.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Des cheffes s'entraident pour rendre leur travail visible et promouvoir une gastronomie durable, inspirée par les produits locaux, les fleurs et les plantes sauvages.

2. Engagement des femmes en cuisine ou invitation à un événement gastronomique

Le candidat choisit l'un des deux sujets et rédige en espagnol une production de 225 à 275 mots. Il peut commenter la place des femmes dans la cuisine ou rédiger un courriel professionnel concernant un menu pour un restaurant éphémère.

Au choix

Question Sujet 1. En espagnol, entre 225 et 275 mots, expliquez la citation sur le rôle des femmes en cuisine, leur mobilisation et le besoin de femmes leaders pour accompagner le changement, puis donnez votre opinion à ce sujet.

Modelo en español (entre 225 y 275 palabras)

> En mi opinión, esta frase denuncia que el trabajo de las mujeres en la cocina ha sido muchas veces invisible y poco reconocido. Aunque han tenido un papel importante, los hombres suelen ocupar los puestos más visibles y de dirección. La expresión ponerse las pilas significa reaccionar y actuar: en vez de lamentarse, las cocineras se organizan, crean proyectos y muestran su talento. La frase también insiste en que hacen falta mujeres líderes para impulsar el cambio.
>
> El texto ofrece ejemplos concretos. Carlota Claver invita a otras cocineras a participar en sus eventos porque cree que deben apoyarse y ser más visibles. Con su socia, ha creado Ver Aguas, un proyecto que propone formación, asesoramiento, productos locales y experiencias gastronómicas. Iolanda Bustos también defiende una cocina sostenible y utiliza flores y plantas silvestres. Además, contribuye a una asociación que promueve la visibilidad de las mujeres en la gastronomía.
>
> Estoy de acuerdo con esta idea. Las mujeres líderes pueden servir de ejemplo a las jóvenes y demostrar que es posible dirigir un restaurante o desarrollar un proyecto propio. Sin embargo, la igualdad no debe depender solo de ellas. Las empresas, las escuelas y los equipos de cocina deben ofrecer las mismas oportunidades y reconocer el trabajo de todas las personas.
>
> Para mí, apoyar a las cocineras significa valorar sus ideas, compartir sus iniciativas y confiarles puestos de responsabilidad. La gastronomía será más justa y creativa si mujeres y hombres colaboran con respeto. El cambio ya está en marcha, pero todavía es necesario dar más voz a las mujeres.

Traduction pédagogique : À mon avis, cette phrase dénonce le fait que le travail des femmes en cuisine a souvent été invisible et peu reconnu. Même si elles ont joué un rôle important, les hommes occupent souvent les postes les plus visibles et les fonctions de direction. L'expression « se bouger » signifie réagir et agir : au lieu de se lamenter, les cuisinières s'organisent, créent des projets et montrent leur talent. La phrase souligne aussi qu'il faut des femmes leaders pour faire avancer le changement.

Le texte donne des exemples concrets. Carlota Claver invite d'autres cuisinières à participer à ses événements, car elle pense qu'elles doivent se soutenir et être plus visibles. Avec son associée, elle a créé Ver Aguas, un projet qui propose de la formation, du conseil, des produits locaux et des expériences gastronomiques. Iolanda Bustos défend également une cuisine durable et utilise des fleurs et des plantes sauvages. Elle contribue aussi à une association qui promeut la visibilité des femmes dans la gastronomie.

Je suis d'accord avec cette idée. Les femmes leaders peuvent servir de modèles aux jeunes et montrer qu'il est

possible de diriger un restaurant ou de développer son propre projet. Cependant, l'égalité ne doit pas dépendre uniquement d'elles. Les entreprises, les écoles et les équipes de cuisine doivent offrir les mêmes chances et reconnaître le travail de toutes et tous.

Pour moi, soutenir les cuisinières signifie valoriser leurs idées, partager leurs initiatives et leur confier des postes à responsabilité. La gastronomie sera plus juste et plus créative si les femmes et les hommes collaborent dans le respect. Le changement est déjà en marche, mais il faut encore donner davantage la parole aux femmes.

Vocabulaire et grammaire : *ponerse las pilas* signifie « se bouger, réagir » ; *dar voz*, « donner la parole » ; *hacen falta*, « il faut ». Après *si* exprimant une condition possible, le verbe est au présent : *si mujeres y hombres colaboran*.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les femmes en cuisine doivent être reconnues et accéder à des postes de responsabilité. Leur mobilisation et l'égalité des chances peuvent faire évoluer la gastronomie.

Question Sujet 2. En espagnol, rédigez un courriel de 225 à 275 mots, en respectant les normes de présentation et les formules de politesse, pour inviter Iolanda Bustos à préparer un menu événementiel. Rappelez le concept du restaurant pop up, annoncez la Fête de la Nature du 22 mai 2024 au parc Güell de Barcelone, précisez le thème champêtre et la demande de plats avec des fleurs et plantes sauvages comestibles, indiquez la date limite du 1er octobre 2023 et le budget correspondant, puis demandez des photos des plats. Le sujet ne donne pas le montant du budget.

Modelo de correo en español (entre 225 y 275 palabras)

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

Estimada señora Bustos:

Me pongo en contacto con usted porque admiro su trabajo con las flores y las plantas silvestres, así como su compromiso con una gastronomía sostenible. Soy Carlotta Delicato, chef ejecutiva del restaurante Fire del W Barcelona, situado en Plaça Rosa Del Vents, 1, 08039 Barcelona.

Estamos preparando un restaurante pop up, es decir, un espacio gastronómico temporal que abre para un evento concreto. Nos gustaría invitarla a preparar el menú de esta ocasión. Su experiencia y su creatividad encajan muy bien con nuestra propuesta y con el carácter especial de la celebración.

El evento tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, con motivo de la Fiesta de la Naturaleza. Nuestro restaurante efímero estará instalado en el parque Güell de Barcelona. La fiesta tendrá un ambiente campestre y, por este motivo, queremos ofrecer platos elaborados con flores y plantas silvestres comestibles. Nos gustaría que sus propuestas fueran sabrosas, originales y respetuosas con la naturaleza.

Le agradeceríamos que nos enviara sus propuestas de platos antes del 1 de octubre de 2023. Le

rogamos que incluya también el presupuesto correspondiente a su propuesta, para que podamos estudiarlo y acordar las condiciones. Por favor, adjunte algunas fotografías de sus platos para que podamos apreciar su presentación.

Esperamos que acepte nuestra invitación. Quedamos a su disposición para hablar de los detalles o responder a cualquier pregunta.

Atentamente,
Carlotta Delicato
Chef ejecutiva, Fire del W Barcelona

Traduction pédagogique : Je vous contacte parce que j'admire votre travail avec les fleurs et les plantes sauvages, ainsi que votre engagement pour une gastronomie durable. Je suis Carlotta Delicato, cheffe exécutive du restaurant Fire du W Barcelona, situé Plaça Rosa Del Vents, 1, 08039 Barcelone.

Nous préparons un restaurant pop up, c'est-à-dire un espace gastronomique temporaire ouvert pour un événement précis. Nous aimerions vous inviter à préparer le menu de cette occasion. L'événement aura lieu le 22 mai 2024, à l'occasion de la Fête de la Nature, dans le parc Güell de Barcelone. La fête aura une ambiance champêtre : nous souhaitons donc proposer des plats préparés avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles.

Nous vous remercions de nous envoyer vos propositions avant le 1er octobre 2023. Merci également d'inclure le budget correspondant à votre proposition, afin que nous puissions l'étudier et convenir des conditions. Veuillez joindre des photos de vos plats. Nous espérons que vous accepterez notre invitation et restons à votre disposition pour discuter des détails.

Vocabulaire et grammaire : *restaurante efímero* signifie « restaurant éphémère » ; *adjuntar*, « joindre » ; *le agradeceríamos que enviara* est une demande polie suivie du subjonctif imparfait. Le montant du budget n'étant pas indiqué, le courriel demande à Iolanda de le préciser.

✓ RÉPONSE À RETENIR

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

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 deux heures, 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 : réflexion argumentée ou courriel professionnel pour un événement gastronomique.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu de compréhension est rédigé en français et compte entre 155 et 185 mots.
- La production d'expression écrite est rédigée en espagnol et compte entre 225 et 275 mots.
- Le candidat traite un seul des deux sujets proposés pour l'expression écrite.
- Le courriel doit respecter les codes de présentation et reprendre chaque information demandée dans la consigne.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez la langue demandée : français pour le compte rendu, espagnol pour le sujet d'expression choisi.
- Vérifiez les limites de mots et restituez les idées essentielles de l'article sans les déformer.
- Pour le courriel, mentionnez date, lieu, thème, échéance, budget et demande de photos.
- Le sujet attribue 10 points à chaque partie, sans fournir de grille détaillée de notation.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment rédiger le compte rendu de compréhension ?

Repérez les idées principales de l'article, puis reformulez-les de façon organisée en français, entre 155 et 185 mots. Faites ressortir les parcours des cheffes, leurs initiatives et les enjeux de visibilité des femmes en gastronomie.

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

Non. Vous choisissez un seul sujet et rédigez en espagnol entre 225 et 275 mots. Le premier demande d'expliquer une citation et de donner votre avis ; le second consiste à écrire un courriel professionnel.

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

L'épreuve dure deux heures et chaque partie vaut 10 points. Réservez du temps pour lire l'article, préparer le compte rendu, rédiger le sujet choisi, puis vérifier les consignes, le nombre de mots et la langue.

Q : Quels critères de notation sont indiqués dans le sujet ?

Le sujet précise 10 points pour chaque partie, mais ne donne pas de grille détaillée. Il impose notamment de respecter la langue et les longueurs demandées, de traiter les consignes et, pour le courriel, ses codes de présentation.

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

Ressources BTS Construction et Aménagement de Véhicules : 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.