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 consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BTS CPDE, veuillez visiter :
btscpde.fr/annales-sujets-et-corriges

BTS CPDE

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 (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://btscpde.fr/assets/annales/bts-cpde/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS CPDE - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

1. Compréhension de l’écrit

Le support est un article espagnol intitulé « Las mujeres reivindican su lugar en la alta gastronomía », publié sur Elpais.com le 2 septembre 2022. Il présente des cheffes, leurs projets culinaires et leurs actions pour renforcer la visibilité des femmes dans la gastronomie.

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 texte montre que les femmes cherchent à être reconnues dans la haute gastronomie, un milieu où les hommes restent privilégiés. Carlota Claver, cheffe catalane, a grandi auprès de modèles féminins : sa grand-mère cuisinait et sa mère s’occupait de la salle. Devenue cheffe, elle participe à des dîners réunissant uniquement des femmes, pour renforcer leur visibilité et leur solidarité. Avec sa compagne Andrea Escriche, elle a fondé « Ver Aguas », un projet qui propose formation, conseil, événements autour de produits locaux et biologiques, traiteur et restaurants éphémères chez des particuliers. Carlota veut faire entendre les femmes qui travaillent dans l’ombre et encourager l’émergence de dirigeantes. Iolanda Bustos contribue à cette évolution. Cofondatrice de l’association MEG en 2018, elle défend la place des femmes dans la gastronomie. Après avoir fermé son restaurant La Calendula, elle organise des promenades botaniques suivies de repas temporaires en pleine nature. Sa cuisine met en valeur fleurs et plantes sauvages, ainsi que des produits végétaux. Ses créations associent originalité, durabilité et luxe. Ainsi, ces cheffes s’appuient sur la coopération et une cuisine engagée pour faire évoluer les mentalités et obtenir une reconnaissance.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Des cheffes unissent leurs initiatives culinaires et leur engagement pour accroître la visibilité des femmes et faire évoluer la gastronomie.

2. Expression écrite

Le candidat choisit un seul des deux sujets et rédige en espagnol un texte de 225 à 275 mots. Il peut commenter une citation sur la place des femmes en cuisine ou écrire un courriel professionnel invitant Jolanda Bustos à préparer un menu événementiel.

Question Sujet 1. En espagnol, expliquez la phrase indiquant que le rôle des femmes en cuisine a toujours été « sauvage », mais qu'au lieu de se plaindre elles réagissent, et qu'il faut des femmes leaders pour conduire le changement. Donnez votre opinion sur cette affirmation. Respectez la longueur demandée de 225 à 275 mots.

Texto modelo en español (225-275 palabras)

La frase significa que las mujeres han tenido un papel difícil y poco reconocido en la cocina. Muchas han trabajado durante generaciones, pero a menudo en la sombra y con menos oportunidades para dirigir restaurantes o alcanzar puestos importantes. Aquí, la palabra «salvaje» expresa la fuerza y la dureza de esta realidad. «Ponerse las pilas» significa reaccionar y actuar. La autora pide mujeres líderes porque pueden abrir camino y apoyar a otras profesionales.

Estoy de acuerdo con esta idea. Durante mucho tiempo, los puestos más visibles de la gastronomía estuvieron ocupados principalmente por hombres. Aunque la situación cambia poco a poco, todavía existen desigualdades y muchas cocineras tienen dificultades para conseguir reconocimiento.

El texto ofrece ejemplos positivos. Carlota Claver invita a otras cocineras a sus cenas para darles visibilidad. Iolanda Bustos combina gastronomía y naturaleza, y utiliza flores y plantas silvestres. Sus proyectos muestran que las mujeres pueden innovar y proponer una cocina sostenible. También ofrecen modelos a las jóvenes que quieren trabajar en este sector.

En mi opinión, hacen falta más mujeres en puestos de responsabilidad. Sin embargo, ellas no deben ser las únicas responsables del cambio. Los restaurantes, las escuelas y los medios de comunicación deben ofrecer las mismas oportunidades y reconocer el trabajo de todas las personas. También es importante compartir las experiencias de las cocineras. Así, las jóvenes podrán imaginar su futuro profesional y descubrir nuevos modelos. La igualdad beneficiará a toda la gastronomía, porque permitirá aprovechar más talentos e ideas.

Traduction française pédagogique : Cette phrase signifie que les femmes ont eu un rôle difficile et peu reconnu en cuisine. Beaucoup ont travaillé pendant des générations, souvent dans l'ombre et avec moins d'occasions de diriger des restaurants ou d'accéder à des postes importants. Ici, le mot « sauvage » exprime la force et la dureté de cette réalité. « Se remonter les manches » signifie réagir et agir. L'autrice demande davantage de femmes leaders, car elles peuvent ouvrir la voie et soutenir d'autres professionnelles.

Je suis d'accord avec cette idée. Pendant longtemps, les postes les plus visibles de la gastronomie ont été principalement occupés par des hommes. Même si la situation évolue peu à peu, il existe encore des inégalités et de nombreuses cuisinières ont du mal à être reconnues.

Le texte donne des exemples positifs. Carlota Claver invite d'autres cuisinières à ses dîners pour leur donner de la visibilité. Iolanda Bustos associe gastronomie et nature, et utilise des fleurs et des plantes sauvages. Leurs projets montrent que les femmes peuvent innover et proposer une cuisine durable. Ils donnent aussi des modèles aux jeunes qui souhaitent travailler dans ce secteur.

À mon avis, il faut davantage de femmes à des postes à responsabilité. Cependant, elles ne doivent pas être les seules responsables du changement. Les restaurants, les écoles et les médias doivent offrir les mêmes chances et reconnaître le travail de tout le monde. Il est aussi important de partager les expériences des cuisinières. Ainsi, les jeunes pourront imaginer leur avenir professionnel et découvrir de nouveaux modèles. L'égalité bénéficiera à toute la gastronomie, car elle permettra de valoriser davantage de talents et d'idées.

Vocabulaire et grammaire : *ponerse las pilas* signifie « se mobiliser » ; *hacer falta* signifie « être nécessaire » ; *estar de acuerdo con* signifie « être d'accord avec ». Le présent exprime une opinion générale. *Pueden abrir* associe le verbe modal *poder* à l'infinitif.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Il faut davantage de femmes en responsabilité et une mobilisation collective pour l'égalité dans la gastronomie.

Question Sujet 2. **En espagnol, rédigez un courriel professionnel de Carlotta Delicato, du restaurant Fire del W Barcelona, à Jolanda Bustos pour l'inviter à préparer un menu événementiel. Respectez les normes de présentation et les formules de politesse, et écrivez entre 225 et 275 mots. 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 avec des fleurs et plantes sauvages comestibles. Rappelez la date limite du 1er octobre 2023 et le budget correspondant, puis demandez de joindre des photos des plats.**

Texto modelo en español (225-275 palabras)

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

Estimada Jolanda:

Me pongo en contacto contigo como chef ejecutiva del restaurante Fire del W Barcelona para invitarte a preparar un menú para un evento especial. Nuestro concepto pop-up consiste en crear restaurantes temporales en lugares diferentes y ofrecer una experiencia gastronómica original, vinculada al entorno.

El 22 de mayo de 2024 celebraremos la Fiesta de la Naturaleza en el parque Güell de Barcelona. Organizaremos allí un restaurante efímero con un ambiente campestre, en contacto con la naturaleza. Por este motivo, nos gustaría que propusieras varios platos con flores y plantas silvestres comestibles. Conocemos tu trabajo y tu interés por los productos vegetales, así que creemos que tus ideas encajarían perfectamente con la celebración.

Te agradeceríamos que nos enviaras tus propuestas antes del 1 de octubre de 2023. Para organizar el menú, contamos con un presupuesto destinado al evento; te pedimos que incluyas el coste detallado de cada propuesta para que podamos comprobar que se ajusta a esa cantidad. También será necesario que adjuntes fotografías de los platos, ya que queremos presentar tus ideas al equipo organizador.

Estamos convencidos de que tu participación dará un carácter único a la fiesta. Si necesitas información sobre el lugar o la organización, no dudes en escribirme. Esperamos recibir tus propuestas y poder contar contigo.

Muchas gracias por tu atención. Quedo pendiente de tu respuesta.

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

Traduction française pédagogique : Courriel de Carlotta Delicato à Jolanda Bustos pour l'inviter à préparer un menu pour un événement. Le concept pop-up consiste à créer des restaurants temporaires dans différents lieux et à proposer une expérience gastronomique liée à l'environnement. La fête de la Nature aura lieu le 22 mai 2024 au

parc Güell de Barcelone, dans une ambiance champêtre. Les plats devront utiliser des fleurs et des plantes sauvages comestibles. Les propositions sont attendues avant le 1er octobre 2023 et doivent comprendre le coût détaillé et des photos des plats.

Vocabulaire et grammaire : *me pongo en contacto contigo* signifie « je prends contact avec toi » ; *te agradeceríamos que nos enviaras* est une demande polie suivie du subjonctif imparfait ; *quedo pendiente de tu respuesta* signifie « dans l'attente de ta réponse ».

✓ RÉPONSE À RETENIR

Invitation à préparer un menu champêtre pour le 22 mai 2024. Envoyer les propositions, leur coût détaillé et les photos avant le 1er octobre 2023.

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 et assortie d'un coefficient variable selon la spécialité. À partir d'un article d'El País sur les cheffes et la visibilité des femmes en gastronomie, elle évalue la compréhension en français et l'expression en espagnol, par un texte argumenté ou un courriel professionnel.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu de compréhension est rédigé en français et doit présenter les idées essentielles en 155 à 185 mots.
- L'expression écrite se fait en espagnol, en 225 à 275 mots, en traitant un seul des deux sujets proposés.
- L'article met en avant la visibilité des femmes, leur soutien mutuel et leur accès aux rôles de leadership en gastronomie.
- Le courriel demandé porte sur un menu champêtre utilisant des fleurs et des plantes sauvages comestibles.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respecter la langue demandée pour chaque partie : français pour le compte rendu et espagnol pour l'expression.
- Vérifier le nombre de mots : 155 à 185 pour le compte rendu, 225 à 275 pour le sujet d'expression choisi.
- Pour le courriel, inclure chaque élément demandé, respecter les codes professionnels et ne pas inventer le montant du budget.
- Pour le sujet 1, expliquer la citation et développer une opinion personnelle argumentée plutôt que de la paraphraser.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le compte rendu de compréhension ?

Repérez les idées principales et leurs liens, puis reformulez-les en français de manière synthétique. Le compte rendu doit couvrir l'ensemble de l'article, sans ajouter d'opinion personnelle, et respecter la limite de 155 à 185 mots.

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

Mentionnez le concept pop-up, la date et le lieu, le thème champêtre, les ingrédients demandés, la date limite, le budget et les photos à joindre. Rédigez en espagnol en respectant la présentation et les formules de politesse.

Q : Combien de sujets d'expression écrite faut-il traiter ?

Choisissez un seul des deux sujets d'expression. Rédigez votre réponse en espagnol en 225 à 275 mots. Le compte rendu de compréhension est une partie distincte, à réaliser en français.

Q : Quel est le coefficient et comment la notation est-elle présentée ?

Le coefficient dépend de la spécialité et vaut 1, 1,5 ou 2 ; la durée est de 2 heures. Le sujet attribue 10 points à chaque partie, mais ne fournit pas de grille détaillée de critères par sous-compétence.

Sujet officiel associé (PDF) : https://btscpde.fr/assets/annales/bts-cpde/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS CPDE - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf
Ressources BTS Conception des Processus de Découpe et 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.