CORRIGÉ NON OFFICIEL

BTS Management Opérationnel de la Sécurité

E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)

Session 2023

Proposition de corrigé rédigée par FormaV pour s'entraîner. Ce n'est pas le corrigé officiel de l'examen et elle ne remplace pas les éléments de correction officiels.

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 MOS, veuillez visiter :
bts-mos.fr/annales-sujets-et-corriges

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 revendiquent leur place dans la haute gastronomie** (1 question) **Page 3**

2. **Prise de position sur la place des femmes en cuisine 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://bts-mos.fr/assets/annales/bts-mos/E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol)/2023/BTS MOS - E2 - Langue vivante étrangère 2 (Espagnol) - Session 2023 - 1-Sujet.pdf

FormaV - document d'entraînement non officiel

1. Les femmes revendiquent leur place dans la haute gastronomie

Un article présente les parcours de Carlota Claver et d'Iolanda Bustos, cheffes engagées dans la gastronomie espagnole. Il évoque la visibilité des femmes, leur soutien mutuel, des projets culinaires durables et l'emploi de fleurs et de plantes sauvages.

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 les difficultés des femmes à trouver leur place dans la haute gastronomie, mais aussi leur capacité à faire évoluer ce secteur. Carlota Claver a grandi auprès de sa grand-mère cuisinière et de sa mère, responsable de salle, dans le restaurant familial. Inspirée par ces modèles, elle a créé avec sa compagne et associée le projet « Ver Aguas », qui propose formation, conseil, événements avec des produits locaux et biologiques, traiteur et repas chez des particuliers. Elle invite également des cheffes à des événements afin de rendre leur travail plus visible et de favoriser la solidarité entre femmes. Elle dénonce la prépondérance masculine et appelle les femmes à agir et à soutenir des dirigeantes capables de provoquer le changement. Iolanda Bustos participe à cette mobilisation : cofondatrice de l'association MEG, elle œuvre pour la visibilité des femmes en gastronomie. Après avoir fermé son restaurant à Gérone, elle organise des promenades botaniques suivies de repas éphémères en pleine nature. Sa cuisine durable associe produits végétaux, fleurs et plantes sauvages, comme le montrent ses créations originales.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Compte rendu en français : environ 170 mots.

2. Prise de position sur la place des femmes en cuisine ou courriel professionnel

Deux sujets sont proposés au choix et la production doit être rédigée en espagnol en 225 à 275 mots. Le candidat peut commenter une citation sur la place des femmes en cuisine ou rédiger un courriel professionnel pour inviter Iolanda Bustos à préparer un menu événementiel.

Au choix

Question Sujet 1. En espagnol et en 225 à 275 mots, expliquez la phrase « El papel de la mujer en la cocina siempre ha sido salvaje, pero en vez de fustigarnos, nos estamos poniendo las pilas. Hay que transmitir que estamos aquí y que necesitamos mujeres líderes que nos lleven al cambio », puis donnez votre opinion à ce sujet.

Texto modelo en español

En esta frase, «salvaje» significa que el trabajo de muchas mujeres en la cocina no ha sido suficientemente reconocido. La expresión «ponerse las pilas» quiere decir reaccionar y actuar. La autora explica que las mujeres deben hacerse visibles y que necesitan líderes que ayuden a transformar el sector.

Estoy de acuerdo con esta idea. Durante mucho tiempo, los hombres han ocupado muchos puestos importantes en los restaurantes, mientras que el trabajo de numerosas mujeres ha quedado en la sombra. Sin embargo, las mujeres han cocinado, creado recetas y transmitido sus conocimientos durante generaciones. Su talento merece el mismo reconocimiento y las mismas oportunidades.

Para avanzar, es importante que las cocineras se apoyen, compartan sus experiencias y presenten sus proyectos. Las escuelas y los restaurantes también deben ofrecer las mismas posibilidades a todas las personas. Además, los medios de comunicación pueden dar más espacio a las chefs. Así, las jóvenes tendrán modelos a seguir y podrán imaginar un futuro en la gastronomía.

Una líder no trabaja solamente para sí misma: también ayuda a otras personas. Necesitamos mujeres en puestos de responsabilidad y el compromiso de todo el sector. El cambio no será inmediato, pero cada iniciativa cuenta. En mi opinión, una cocina más igualitaria será también más rica, porque reunirá diferentes ideas, historias y formas de cocinar. Reconocer a las mujeres es, por tanto, una cuestión de justicia y una manera de mejorar la gastronomía.

Traduction française pédagogique

Dans cette phrase, « sauvage » signifie que le travail de nombreuses femmes en cuisine n’a pas été suffisamment reconnu. L’expression « se mettre en action » veut dire réagir et agir. L’autrice explique que les femmes doivent se rendre visibles et ont besoin de dirigeantes qui contribuent à transformer le secteur.

Je suis d’accord avec cette idée. Pendant longtemps, les hommes ont occupé de nombreux postes importants dans les restaurants, tandis que le travail de nombreuses femmes est resté dans l’ombre. Pourtant, les femmes ont cuisiné, créé des recettes et transmis leurs connaissances pendant des générations. Leur talent mérite la même reconnaissance et les mêmes possibilités.

Pour avancer, il est important que les cuisinières se soutiennent, partagent leurs expériences et présentent leurs projets. Les écoles et les restaurants doivent aussi offrir les mêmes possibilités à toutes et tous. De plus, les médias peuvent donner davantage de place aux cheffes. Ainsi, les jeunes filles auront des modèles et pourront envisager un avenir dans la gastronomie.

FormaV - document d'entraînement non officiel

Une dirigeante ne travaille pas seulement pour elle-même : elle aide aussi les autres. Nous avons besoin de femmes à des postes à responsabilité et de l'engagement de tout le secteur. Le changement ne sera pas immédiat, mais chaque initiative compte. À mon avis, une cuisine plus égalitaire sera aussi plus riche, car elle réunira différentes idées, histoires et façons de cuisiner. Reconnaître les femmes est donc une question de justice et un moyen d'améliorer la gastronomie.

Vocabulaire et grammaire : *ponerse las pilas* signifie « se mettre en action » ; *quedar en la sombra*, « rester dans l'ombre ». Après *es importante que*, le subjonctif *se apoyen* exprime une nécessité.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Les femmes doivent être reconnues, accéder aux postes de direction et bénéficier des mêmes possibilités. Leur visibilité et le soutien de tout le secteur peuvent faire évoluer la gastronomie.

Question Sujet 2. En espagnol et en 225 à 275 mots, rédigez un courriel respectant les normes de présentation et les formules de politesse. En tant que Carlotta Delicato, cheffe du restaurant Fire du W Barcelona, invitez Iolanda Bustos à préparer un menu événementiel. Rappelez le concept de votre restaurant pop-up, annoncez la fête du 22 mai 2024, jour de la Fête de la Nature, au parc Güell de Barcelone, et précisez son caractère champêtre. Demandez des plats avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles, rappelez la date limite du 1er octobre 2023 et le budget correspondant, puis demandez des photos des plats.

Texto modelo en español

De: carlotta.delicato@restaurantes.es
Para: iolanda.bustos@meg.es
Asunto: Invitación para preparar un menú en el parque Güell

Estimada señora Bustos:

Soy Carlotta Delicato, chef ejecutiva del restaurante Fire del W Barcelona. Me pongo en contacto con usted para invitarla a preparar un menú para una celebración especial.

Nuestro concepto pop-up consiste en organizar cenas temporales en lugares diferentes. Queremos ofrecer una experiencia original y cercana, dar visibilidad al trabajo de las cocineras y crear encuentros alrededor de la gastronomía. Nos gustaría contar con su experiencia y sus ideas para esta ocasión.

La fiesta tendrá lugar el 22 de mayo de 2024, Día de la Naturaleza, en el parque Güell de Barcelona. Será una celebración campestre, al aire libre y en contacto con la naturaleza. Por eso, le proponemos preparar platos con flores y plantas silvestres comestibles. Puede elegir productos de temporada y presentar sus creaciones de forma sencilla y creativa.

Le agradeceríamos que nos enviara sus propuestas antes del 1 de octubre de 2023. En su respuesta, indique también el presupuesto previsto para el menú y, si es posible, detalle los principales costes. Le rogamos que adjunte algunas fotografías de sus platos para que podamos conocer sus propuestas.

Esperamos que acepte nuestra invitación. Será un placer colaborar con usted y compartir su trabajo con nuestros invitados. Quedamos a su disposición para cualquier pregunta.

Atentamente,
Carlotta Delicato
Chef ejecutiva, restaurante Fire

FormaV - document d'entraînement non officiel

W Barcelona
Plaça Rosa Del Vents 1, 08039 Barcelona

Traduction française pédagogique

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

Madame Bustos,

Je suis Carlotta Delicato, cheffe exécutive du restaurant Fire du W Barcelona. Je vous contacte pour vous inviter à préparer un menu pour une célébration spéciale.

Notre concept éphémère consiste à organiser des dîners temporaires dans différents lieux. Nous souhaitons offrir une expérience originale et conviviale, mettre en valeur le travail des cuisinières et créer des rencontres autour de la gastronomie. Nous aimerions compter sur votre expérience et vos idées pour cette occasion.

La fête aura lieu le 22 mai 2024, jour de la Fête de la Nature, au parc Güell de Barcelone. Ce sera une célébration champêtre, en plein air et en contact avec la nature. Nous vous proposons donc de préparer des plats avec des fleurs et des plantes sauvages comestibles. Vous pouvez choisir des produits de saison et présenter vos créations de manière simple et créative.

Nous vous serions reconnaissants de nous envoyer vos propositions avant le 1er octobre 2023. Dans votre réponse, indiquez également le budget prévu pour le menu et, si possible, détaillez les principaux coûts. Nous vous prions de joindre quelques photos de vos plats afin que nous puissions découvrir vos propositions.

Nous espérons que vous accepterez notre invitation. Ce sera un plaisir de collaborer avec vous et de présenter votre travail à nos invités. Nous restons à votre disposition pour toute question.

Cordialement,
Carlotta Delicato
Cheffe exécutive, restaurant Fire
W Barcelona
Plaça Rosa Del Vents 1, 08039 Barcelone

Vocabulaire et grammaire : *tendrá lugar* signifie « aura lieu » ; *le agradeceríamos que* + *subjonctif* formule une demande polie ; *adjuntar* signifie « joindre ». Le montant du budget n'étant pas indiqué dans le sujet, le modèle demande à la cheffe de le préciser sans inventer de somme.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Invitation professionnelle à préparer un menu champêtre pour le 22 mai 2024 au parc Güell. Envoyer propositions, budget et photos avant le 1er octobre 2023.

FormaV - document d'entraînement non officiel

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 à coefficient variable selon la spécialité. À partir d'un article sur les femmes dans la haute gastronomie, elle évalue la compréhension écrite en français et l'expression écrite en espagnol, avec deux sujets d'expression au choix.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Le compte rendu restitue en français les idées essentielles du texte en 155 à 185 mots.
- L'article associe la visibilité des cheffes à leur solidarité et à l'évolution du secteur gastronomique.
- Les initiatives décrites valorisent les produits de proximité, la durabilité et les fleurs ou plantes sauvages.
- Le courriel professionnel doit transmettre les informations demandées et respecter les conventions de présentation et de politesse en espagnol.

Points de vigilance & attentes du jury

- Respectez les longueurs : 155 à 185 mots pour le compte rendu et 225 à 275 mots pour l'expression.
- Rédigez le compte rendu en français et choisissez un seul sujet d'expression à rédiger en espagnol.
- Pour le sujet 1, expliquez la citation puis exprimez une opinion argumentée.
- Pour le courriel, vérifiez le concept, les dates, le lieu, la demande de plats, le budget, les photos et les formules de politesse.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment organiser le compte rendu de compréhension ?

Repérez les idées principales et les liens entre les exemples, puis reformulez-les en français dans un texte cohérent. Respectez la limite de 155 à 185 mots et évitez d'ajouter des opinions personnelles ou des informations extérieures.

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

Mentionnez le concept du pop-up, la fête du 22 mai 2024 au parc Güell et son thème champêtre. Demandez des plats à base de végétaux sauvages comestibles, rappelez l'échéance et le budget, et demandez des photos.

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

Non. Choisissez un seul des deux sujets et rédigez votre production en espagnol en 225 à 275 mots. La compréhension et l'expression écrite sont chacune notées sur 10 points.

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

Le sujet précise les consignes, les langues attendues et les limites de longueur, mais ne fournit pas de grille détaillée de critères. Couvrez tous les éléments demandés et respectez les conventions de présentation et de politesse pour le courriel.

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

Ressources BTS Management Opérationnel de la Sécurité : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

FormaV - document d'entraînement non officiel

Continue à t'entraîner

Retrouve tous les sujets et corrigés du BTS MOS, classés par épreuve et par année :
bts-mos.fr/annales-sujets-et-corriges

Pour réviser tout le programme avant l'examen, les Fiches de Révision du BTS MOS reprennent l'essentiel de chaque épreuve :
bts-mos.fr/fiches-de-revision

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.