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 Bioqualité, veuillez visiter :
btsbioqualite.fr/annales-sujets-et-corriges

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR TERTIAIRES

E2 - LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ÉCRITE
E21 - LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE ÉCRITE - NIVEAU A

ALLEMAND

SESSION 2025

_____

Durée : 2 heures

_____

Spécialités	Dictionnaire		Coeff.
	Bilingue	Unilingue	
Assurance	X		1
Banque, conseiller de clientèle	X		1
Communication		X	1
Conseil et commercialisation de solutions techniques		X	1,5
Gestion de la PME		X	1
Gestion des transports et logistique associée		X	1,5
Management commercial opérationnel		X	1,5
Management en hôtellerie restauration (toutes options)		X	1
Management opérationnel de la sécurité		X	2
Professions immobilières	X		2
Support à l'action managériale		X	1

Tout autre document ou matériel est interdit.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de 3 pages, numérotées de 1/3 à 3/3.

Firmen setzen auf Kantinenessen: das Büro schmackhaft machen[1]

Immer mehr Unternehmen wollen ihren Mitarbeitenden die Büroarbeit vor Ort wieder schmackhafter machen. Dabei setzen viele auf ein besonders gutes kulinarisches Angebot.

Wenn Philipp Best morgens aufsteht, dann ist für ihn klar: „Ich gehe heute ins Büro. Da muss ich nicht einkaufen und kochen, um Mittag zu essen." Philipp ist Anfang 20 und arbeitet in der Strategieabteilung bei Procter & Gamble.

Eigentlich müsste er nur dreimal die Woche ins Büro – die Vorgabe des Unternehmens. „Doch manchmal komme ich sogar fünf Tage", erzählt er. Die gute Kantine lockt[2].

Beim Konsumgüterkonzern Procter & Gamble arbeiten am hessischen Standort Schwalbach im Taunus etwa 1.900 Beschäftigte. „Auch wir haben montags und freitags schwache Bürotage", räumt Gabriele Hässig ein. Sie ist Geschäftsführerin im Bereich Kommunikation und Nachhaltigkeit. Doch wenn sie sich die Anwesenheitsrate[3] insgesamt über die Woche verteilt anschaut, dann stellt sie erfreut einen Wert von knapp 80 Prozent fest – wie vor der Corona-Pandemie. Dafür sorgt zu einem großen Teil die Kantine, erzählt sie. „Die ist unser Magnet." Im Zuge des hybriden Arbeitens ist der Austausch vor Ort ganz wichtig. Aus Unternehmenssicht: je öfter, desto besser.

Was gekocht werden soll, fragen sie jährlich bei einer Mitarbeiterumfrage ab. Die Kantine nennt sich *Eateria*, und der Küchenchef heißt *Dining Manager*. „Hier kommen keine Convenience[4] auf den Teller", erzählt Alain Bylon stolz, eben jener Dining Manager. Es gibt Shrimps an Avocado, Ossobuco und später werden die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen beim vegetarischen Pakora aus Indien Schlange stehen. Aber klar, räumt er ein: „Ohne die Klassiker Schnitzel und Currywurst geht es nicht, die locken immer wieder." Das Unternehmen hat erreicht, was es wollte: mehr Beschäftigte öfter am Arbeitsplatz. Auch andere Unternehmen setzen auf die „Essensstrategie". Außer Top-Kantine gibt es mancherorts sogar Bars im Betrieb und gemeinsame Kochtreffen der Abteilungen.

Derzeit arbeiten in Deutschland etwa 23,5 Prozent der Beschäftigten hybrid. Das sind laut Statistischem Bundesamt fast genauso viele, wie noch vor einem Jahr. Denn der Weg zurück ins Büro ist nur die eine Seite.

Gunvald Herdin, Arbeitsmarktexperte bei der Bertelsmann Stiftung, beobachtet auch andere Trends: „Wir haben gesehen, dass sich die Homeoffice-Angebote etwa verfünffacht haben in den letzten fünf Jahren." Das sei ein unglaubliches Angebot, ordnet er diesen Trend ein. „Ein Angebot auch, um Fachkräfte zu gewinnen."

Und Ökonom Jean-Victor Alipour vom ifo-Institut für Wirtschaftsforschung sieht in den Homeoffice-Angeboten durchaus auch die Chance für Arbeitgeber, leistungsfähigere Bewerberinnen und Bewerber anzuziehen.

Auffällig ist, dass es in den Ballungsräumen[5] mehr Möglichkeiten für Heimarbeit gibt, als in ländlichen Gebieten. Deutsche Homeoffice-Hauptstadt ist demnach Düsseldorf mit 34 Prozent, gefolgt von Frankfurt am Main und Stuttgart.

„Nicht das Ob, sondern die Frage, wie Homeoffice erfolgreich integriert werden kann, ist heute wesentlich", betont Ökonom Alipour: „Kein Homeoffice ist eben auch keine Lösung", fasst er die Diskussion zusammen. Und wenn es über die Freiwilligkeit einer guten Kantine geht, dann ist es eine Win-win-Situation für alle.

Nach: www.tagesschau.de, 03.08.2024

---

[1] etwas schmackhaft machen: donner le goût de qc, faire aimer qc
[2] locken: attirer
[3] die Anwesenheitsrate: le taux de présence
[4] Convenience-Food: aliments précuits
[5] die Ballungsräume: les agglomérations urbaines ≠ ländliche Gebiete: les zones rurales

1. COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT (10 points)

Vous rédigerez un compte rendu **en français** (environ 180 mots) de ce document en mettant en évidence les points suivants :

- le thème du texte ;
- le point de vue de Philipp Best sur la question ;
- le contexte professionnel dans lequel il évolue ;
- l'évolution du travail hybride en Allemagne et le rôle de la cantine d'entreprise.

Veillez à préciser le nombre de mots. Il sera tenu compte de l'aisance de l'expression et de la correction de la langue.

2. EXPRESSION ÉCRITE (10 points)

Vous traiterez **en allemand** le sujet A **ou** le sujet B au choix.

Sujet A

Welche Vorteile bringt eine gute Kantine am Arbeitsplatz für die Mitarbeiter und das Unternehmen mit sich? Und für Sie persönlich?
Erklären Sie Ihre Meinung mit Argumenten und Beispielen!

Sujet B

Vous êtes Dominique Martin, employé(e) au service de direction de la société Procter & Gamble à Schwalbach im Taunus en Allemagne. La société est internationale et le chef-cuisinier de la cantine souhaite organiser des semaines à thème dédiées aux spécialités culinaires des pays d'origine des salariés.

Vous êtes chargé(e) d'inviter par mail les salariés intéressés à une réunion de réflexion et d'échange à ce sujet. Celle-ci se tiendra le 23 juin 2025 de 10h à 12h.
Ils devront confirmer leur présence au plus tard le 10 juin 2025 à l'adresse suivante : d.martin@proctergamble.com.
Après une introduction générale sur la fonction importante de la cantine dans l'entreprise, vous présentez l'ordre du jour qui inclut le choix des pays et de leurs spécialités et aussi la décoration de la cantine.

Vous veillerez à respecter les formules d'usage.

Vous rédigerez votre contribution en allemand et indiquerez le nombre de mots utilisés (min. 150 mots attendus).

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

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.