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

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE
LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE NIVEAU A

Espagnol

SESSION 2023

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

Tout autre 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.

Las mujeres reivindican su lugar en la alta gastronomía

La chef catalana Carlota Claver tuvo la suerte de crecer con referentes femeninos liderando una cocina profesional en su familia: "Mis padres abrieron el restaurante Alba París cuando yo tenía 15 años. Mi abuela era la cocinera y mi madre se ocupaba de la sala", recuerda. "Yo las ayudaba. Mi abuela cocinaba los platos de casa y siempre había cola en la puerta. Fue muy divertido", recuerda.

Por eso, cuando Carlotta Delicato, la chef ejecutiva del restaurante Fire del W Barcelona, la invitó a participar en las cenas de The Bonfire, aceptó encantada. Ella misma había organizado algún *pop up*[1] en su restaurante, La Gormanda, con otras cocineras. "Igual que ha hecho Carlotta, yo invité solo a mujeres porque somos pocas y tenemos que apoyarnos para ser más visibles", explica.

"La pandemia me hizo reflexionar sobre cómo íbamos a construir el mundo a partir de ahora y pensé que solo podría ser de manera consciente. Por eso, junto a mi pareja y socia, Andrea Escriche, emprendimos "Ver Aguas", explica. No se trata de un restaurante, sino de un proyecto gastronómico con diferentes ramas, como la formación, la asesoría[2] a otros cocineros; eventos con productos de proximidad, silvestres[3] y ecológicos, un servicio de catering[4] personalizado, y el "Ver en Casa", donde montan restaurantes nómadas en casas particulares. "Son experiencias preciosas en las que acabas formando parte de la familia", reconoce.

"Con estas iniciativas se da voz a personas que estamos trabajando muy en la sombra, que somos una nueva generación y encima de mujeres con un mensaje muy claro", concluye. "Además, este es un sector donde el hombre tiene prioridad. A nosotras nos cuesta más posicionarnos, aunque poco a poco va cambiando. El papel de la mujer en la cocina siempre ha sido salvaje[5], pero en vez de fustigarnos, nos estamos poniendo las pilas[6]. Hay que transmitir que estamos aquí y que necesitamos mujeres líderes que nos lleven al cambio".

Iolanda Bustos es una de ellas. En 2018 fue una de las fundadoras de MEG, asociación de Mujeres En Gastronomía, que pretende impulsar la visibilidad de la mujer en este sector. Su trabajo sobre las flores en la gastronomía se conoció gracias a su restaurante, La Calèndula, en la ciudad de Girona. Ahora que lo ha cerrado organiza paseos botánicos que terminan en restaurantes efímeros en mitad de la naturaleza.

"Supe romper estereotipos y poner de la mano[7] sostenibilidad y lujo", afirma. Sus dos propuestas han sido muy vegetales: un tartar frío de tomate y sandía braseada con bacalao y flores de capuchina. Y una ensalada *mezclum* multisabores de flores y hierbas con puerro crujiente, queso azul, nueces y una vinagreta de ratafía. Ambas creaciones reflejan la pureza de la cocina de Iolanda, donde la recolección[8] de flores y plantas silvestres es una parte importante.

Elpaís.com, 2 de septiembre de 2022

[1] *un événement*
[2] *le conseil*
[3] aquí, naturales y no cultivados
[4] *un service de restauration*
[5] *ici, non reconnu*
[6] *au lieu de nous plaindre, on est en train de réagir*
[7] conciliar
[8] *la récolte*

SUJET

I. COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT (10 POINTS)

Après avoir lu attentivement le texte, vous en ferez un compte-rendu **en français** en faisant apparaître les idées essentielles (entre 155 et 185 mots).

II. EXPRESSION ÉCRITE (10 POINTS)

Vous choisirez **un des deux** sujets. Vous répondrez **en espagnol** à l'ensemble des consignes s'y référant (entre 225 et 275 mots).

Sujet 1:

"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". (línea 22 a 24)

Explique esta frase y dé su opinión al respecto.

Sujet 2:

À partir des éléments ci-dessous, vous rédigerez un courriel **en espagnol** en respectant les normes de présentation et les formules de politesse.

Carlotta Delicato du restaurant Fire del W Barcelona, Plaça Rosa Del Vents 1, 08039 Barcelona (carlotta.delicato@restaurantes.es) vous charge d'écrire un courriel destiné à Iolanda Bustos (iolanda.bustos@meg.es) afin de l'inviter à préparer un menu événementiel.

Dans ce courriel:

- vous rappelez le concept de votre restaurant *pop up*.
- Vous annoncez la date de la fête, le 22 mai 2024, jour de la Fête de la Nature ainsi que le lieu de ce restaurant éphémère, c'est-à-dire dans le parc Güell de Barcelone.
- Vous précisez que la fête sera champêtre et que c'est pour cela que vous demandez des plats avec des fleurs et plantes sauvages comestibles.
- Vous rappelez la date limite d'envoi des propositions de plats (le 1 octobre 2023) et le budget correspondant.
- Vous précisez qu'elle devra joindre des photos de ses plats.

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.