

**SESSION 2016**

**BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR**

**ASSISTANT DE MANAGER**

**U21- EXPRESSION ET CULTURE EN  
LANGUES VIVANTES ÉTRANGÈRES**

**ESPAGNOL LVA**

**Durée : 2 heures**

**Coefficient : 1**

*L'utilisation du dictionnaire unilingue est autorisée.  
L'usage de la calculatrice est interdit*

<b>BTS ASSISTANT DE MANAGER</b>		<b>SESSION 2016</b>
<b>U21 EXPRESSION ET CULTURE: ESPAGNOL LVA</b>	<b>Code : ALLVEA</b>	<b>Page: 1/3</b>

## El gusto está en la calle

Los “*food trucks*” o camiones de comida toman las calles para ofrecer sobre ruedas desde bocadillos “*gourmet*” hasta platos con estrellas Michelin.

En España, cada Ayuntamiento decide en su ordenanza<sup>1</sup> de venta ambulante qué se vende y cómo. La normativa de Madrid, similar a la que impera en la mayor parte del país, especifica que el comercio de alimentos “solo podrá realizarse bajo las modalidades de mercadillos” y la prohíbe “en vehículos con carácter itinerante”. El comercio de alimentos se restringe a los productos de temporada, como las castañas en otoño. La asociación *Street Food Madrid*, que ya representa a unos 80 socios, está inmersa en un contencioso administrativo para que el Ayuntamiento de Madrid se sienta a dialogar con ellos una nueva ordenanza. Según un portavoz de la Consejería de Sanidad del consistorio madrileño, este “no tiene intención de autorizar los camiones de comida en dominio público salvo petición y aprobación previa<sup>2</sup>”. Este movimiento también se encuentra en plena ebullición en Barcelona. Javier Ruz y Silvia Cabra son los fundadores de *Caravan Made*, un vehículo de los setenta donde ofrecen bocadillos gourmet. Ella se formó en pastelería en la Escuela Hofmann de Barcelona. Él, en el restaurante El Celler de Can Roca. Muchas caravanas surgen como la extensión de un negocio ya existente, establecimientos que quieren llegar a un público más amplio o de una manera más informal, pero en el caso de Cabra y Ruz se ha convertido en su modo de vida. “No veíamos el impedimento de comer un plato de restaurante entre dos rebanadas de pan”. Uno de los pilares de este negocio es mantener la calidad gastronómica y alejarse así de la llamada “comida basura”. Los vehículos esconden a veces a importantes chefs como José Andrés o, en España, Koldo Royo, que ostentó una estrella Michelin durante 20 años y ahora impulsa el movimiento *food truck* con dos caravanas que circulan por la isla de Mallorca. Otro proyecto es el de la Finca, impulsado por tres hermanos que venden hamburguesas de carne de su propio ganado<sup>3</sup> criado a las afueras de Madrid, en un entorno 100% natural. El éxito de esta iniciativa lo certifican las colas que se forman frente a su furgoneta. Aun así, el restaurador se muestra escéptico ante el éxito de estos negocios. “Aquí somos muy de bar y esto es más estadounidense”, dice. Emilio Gallego, secretario general de la Federación Española de Hostelería, coincide con él: “en España tenemos un sector hostelero muy desarrollado, no hay esquina sin un bar. En EE UU tiene más sentido porque estos locales están más dispersos”. Gallego asegura que su asociación apoya estas iniciativas, pero no las considera más que la modernización de los puestos de comida de siempre. “No tendría sentido que disfrutaran de mayores ventajas que un quiosco o un puesto de churros”. El éxito de los camiones de comida en España se palpa en la calle. Habrá que esperar para saber si se trata de una moda pasajera o si se consolida como una nueva manera de comer.

Andrea Nogueira Calvar, *elpais.com*, 9 de mayo de 2015

<sup>1</sup> Una ordenanza : *un décret, un arrêté*

<sup>2</sup> Previa/a : *préalable*

<sup>3</sup> El ganado : *le troupeau*

BTS ASSISTANT DE MANAGER		SESSION 2016
U21 EXPRESSION ET CULTURE: ESPAGNOL LVA	Code : ALLVEA	Page: 2/3

## TRAVAIL À FAIRE PAR LE CANDIDAT

### I-COMPRÉHENSION ÉCRITE

(10 points)

#### Compte-rendu en français

À partir du document proposé, vous présenterez l'originalité du concept « food-truck » et les contraintes auxquelles il doit faire face. (180 mots + ou - 10%)

### II-EXPRESSION ÉCRITE

(10 points)

#### Courrier en langue espagnole

Vous êtes assistant(e) manager du chef de cuisine Koldo Royo, dont l'entreprise se situe à :

*Avinguda de Gabriel Roca, 3, 07014 Palma.*

Vous êtes chargé(e) de rédiger une lettre de demande d'autorisation adressée à la mairie de Barcelone, Plaza Sant Jaume 1, 08002, afin d'installer un food-truck au coeur de Barcelone pour la prochaine saison estivale.

#### Dans votre courrier

- Vous exposerez les motifs de votre lettre
- Vous mettrez en avant la qualité et l'originalité de ce service
- Vous exposerez votre expérience et le respect des règles établies
- Vous respecterez les formules d'usage

BTS ASSISTANT DE MANAGER		SESSION 2016
U21 EXPRESSION ET CULTURE: ESPAGNOL LVA	Code : ALLVEA	Page: 3/3