

# BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR TERTIAIRES

## ÉPREUVE ÉCRITE DE LANGUE VIVANTE B ESPAGNOL

SESSION 2022

---

Spécialités	Dictionnaire		Durée	Coeff.
	Bilingue	Unilingue		
Management en hôtellerie restauration (toutes options)		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.

BTS TERTIAIRES		Session 2022
Langue vivante étrangère B - ESPAGNOL	Code : 22LVEB ESP	Page 1/3

## NH se posiciona para combatir el desperdicio<sup>1</sup> de alimentos en sus hoteles

5 NH Hotel Group ha iniciado su alianza con la *app Too Good To Go* para combatir el desperdicio de alimentos en sus hoteles en España. De esta manera, la hotelera sigue demostrando su compromiso por la sostenibilidad con la puesta en marcha de prácticas que contribuyen en este caso al aprovechamiento de la comida, la reducción de residuos y la conservación del medioambiente.

10 Con esta iniciativa, NH da una segunda oportunidad al excedente de comida diario de los bufés de desayuno. Con *Too Good To Go*, la hotelera ofrece cada día a través de la *app* packs sorpresa con esos productos no consumidos de su bufé matinal que los usuarios de la plataforma pueden comprar a precio reducido para evitar que se desperdicien. A día de hoy, la hotelera ya ha implementado<sup>2</sup> la *app* de *Too Good To Go* en 53 hoteles en España a los que se irán sumando<sup>3</sup> más progresivamente según se vayan realizando las reaberturas. La alianza entre ambas compañías se inició en diciembre de 2020 con un proyecto piloto en el hotel NH Collection Madrid Colón y los buenos resultados del mismo hicieron que poco a poco se fuera extendiendo a más hoteles.

15 En estos momentos, la colaboración entre ambas firmas ha permitido salvar<sup>4</sup> 4000 packs de comida, lo que se traduce en más de 4.000 kilos de comida que no ha sido desperdiciada y el equivalente a haber ahorrado la emisión de más de 10.000 kg de CO<sub>2</sub>. El objetivo de NH con esta iniciativa es poder salvar de aquí a finales de año un total de 17.000 packs de comida, lo que supondría el aprovechamiento de más de 17.000 kilos de alimentos. Asimismo, la buena marcha de la relación entre las dos compañías ha derivado en el inicio de conversaciones para extender esta alianza a otros países donde tanto *Too Good To Go* como la cadena hotelera están operando.

20 En palabras de Segundo López, director de NH Hotel Group, “esta colaboración es una muestra de nuestro compromiso contra el desperdicio alimentario, y nuestra contribución a la economía circular en el área de alimentos y bebidas de NH”.

30 El funcionamiento de esta aplicación móvil es muy sencillo. Cada día el hotel prepara los packs con la comida que no se ha consumido. El usuario lo reserva, paga a través de la aplicación y lo va a recoger al establecimiento a la hora indicada. El contenido de estos packs es variable, cambiando cada día según el excedente que haya tenido el hotel, y se pueden adquirir por 3,99€ en la *app* (su contenido está valorado en 12€).

35 El desperdicio de alimentos se ha convertido en un problema global a resolver de manera urgente. Cada segundo se desperdicia en el mundo alrededor de 50 toneladas de comida, lo que supone un total de 1.600 toneladas de alimentos tirados a la basura al año, con un irremediable impacto a nivel social, económico y medioambiental. De esta manera, la alianza entre NH y *Too Good To Go* pretende ayudar a poner freno<sup>5</sup> a estas cifras de despilfarro<sup>6</sup> y ayudar a la consecución del objetivo establecido por la ONU de reducir a la mitad el desperdicio de comida para 2030 (ODS 12).

En palabras de Madalena Rugeroni, country manager de *Too Good To Go* en España y Portugal, “en la restauración se genera el 14% del desperdicio de comida”.

*tecnohotelnews.com*, 24 de abril de 2021

<sup>1</sup> el desperdicio: *le gaspillage*

<sup>2</sup> ha implementado: *a mis en place*

<sup>3</sup> sumarse: *s'ajouter*

<sup>4</sup> salvar: *(ici) ne pas jeter*

<sup>5</sup> poner freno a: *mettre un frein à*

<sup>6</sup> el despilfarro: *le gaspillage*

BTS TERTIARES		Session 2022
Langue vivante étrangère B - ESPAGNOL	Code : 22LVEB ESP	Page 2/3

## TRAVAIL A FAIRE PAR LE CANDIDAT

### I- COMPREHENSION DE L'ÉCRIT (10 points)

Après une lecture attentive de l'article, vous rédigerez un compte rendu **en français** en faisant apparaître les idées essentielles. (Entre 155 et 185 mots)

### II- EXPRESSION ÉCRITE (10 points)

Vous choisirez **l'un des deux** sujets. Vous répondrez **en espagnol** à l'ensemble des consignes s'y référant.

#### Sujet 1

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

Luis Pérez Gutiérrez est responsable de communication de l'hôtel NH Collection Madrid Colón, Calle Marqués de Zurgena, 4, 28001 Madrid (madridcolon@nh-hotels.com).

La ville de Madrid (Ayuntamiento de Madrid, C/ Montalbán, 1, 28002 Madrid) le sollicite pour connaître les mesures anti-gaspillage mises en place dans l'hôtel. Il est chargé d'envoyer un courriel pour donner des informations sur le partenariat avec *Too Good To Go*.

Dans ce courriel :

- il accuse réception du courrier de la Mairie.
- Il explique en quoi consiste l'application *Too Good To Go*.
- Il précise quel est l'engagement environnemental du groupe NH et sa contribution à la réduction du gaspillage alimentaire.
- Il joint un rapport des résultats obtenus en 2021.

**OU**

#### Sujet 2

**“Esta colaboración es una muestra de nuestro compromiso contra el desperdicio alimentario, y nuestra contribución a la economía circular en el área de alimentos y bebidas”.** (Línea 23 a 25)

Explique esta frase y dé su opinión al respecto. (Au moins 150 mots)

BTS TERTIARES		Session 2022
Langue vivante étrangère B - ESPAGNOL	Code : 22LVEB ESP	Page 3/3