

<b>BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION</b>
---

**LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE – ITALIEN  
LANGUE A**

SESSION 2020

---

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

---

Matériel autorisé : dictionnaire unilingue.  
Tout autre document ou matériel est interdit.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous :  
- qu'il correspond à votre spécialité  
- qu'il est complet.

Le sujet se compose de 3 pages, numérotées de 1/3 à 3/3.

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION	SESSION 2020
E21 – Langue vivante étrangère : ITALIEN <b>LANGUE A</b>	Durée : 2 heures
Code sujet : MHRU21-ITA	Page 1 sur 3

## NEL CUORE DEL QUARTIERE MARAIS

### Eataly apre a Parigi con le Galeries Lafayette

Eataly ha aperto a Parigi venerdì 12 aprile alle ore 12, nel cuore del quartiere Marais, in un complesso architettonico storico del gruppo Galeries Lafayette, franchisee del marchio italiano, su 4.000 metri quadri di cui 2.500 aperti al pubblico.

L'edificio, spiega una nota, ha subito importanti interventi di riqualificazione che lo hanno trasformato in uno spazio multifunzionale su tre livelli in cui trovano posto il mercato, la ristorazione e la didattica e in cui lavorano circa 300 persone, metà italiane e metà francesi. Il negozio sarà aperto 7 giorni su 7 fino alla mezzanotte, da giovedì a domenica fino alle 2 del mattino.

Dopo il primo punto vendita aperto a Torino nel 2007 questo è il 39° format del gruppo nel mondo.

#### La collaborazione con la famiglia Houzé

«Ci sono voluti 12 anni perché ci sentissimo pronti a realizzare il sogno di portare il meglio delle eccellenze regionali italiane nel paese che più di qualunque altro ha saputo valorizzare e raccontare i propri prodotti» spiega Andrea Guerra, presidente esecutivo di Eataly. «I francesi hanno sempre dimostrato grande apprezzamento per il cibo italiano e non li deluderemo - commenta Oscar Farinetti, fondatore di Eataly - e ringraziamo la famiglia Houzé per aver condiviso in modo così profondo i nostri valori». [...]

#### Il negozio in Rue Sainte-Croix de la Bretonnerie

«Siamo molto ottimisti - spiega Farinetti - perché negli altri nostri store nel mondo, i visitatori più numerosi che arrivano da fuori sono proprio i francesi».

A fare gli onori di casa sono i vertici delle Galeries Lafayette, che hanno acquisito il franchising esclusivo di Eataly in Francia. La nuova creatura di Farinetti, che propone una condivisione dell'ispirazione dei prodotti "al 50% italiana, al 50% francese", sorge al numero 37 nella stradina di Sainte-Croix de la Bretonnerie, con un mercato ricchissimo di prodotti originali e persino di repliche francesi di prodotti considerati inimitabili, come la mozzarella di bufala: il latte arriva ogni mattina, prodotto da bufale autentiche che pascolano nel centro della Francia, la mozzarella viene prodotta nel 12° arrondissement di Parigi e poche ore dopo si esibisce, succulenta, sui banchi di Eataly Marais.

#### Vini e cibo made in Italy

I prodotti italiani saranno 1.500, i punti di ristorazione saranno 7, per un totale di 400 posti seduti a tavola, i vini in quella che Farinetti ha definito "la più grande cantina italiana di Parigi" saranno 1.200, gli "ambasciatori" di Eataly in Francia a lavorare nel nuovo food store oltre 300. Nella nuova sede del marchio che ha saputo sposare le realtà locali di mezzo mondo, da Dubai a New York, si potrà gustare un espresso come in una piazza di Napoli sia a "Il Caffè" sia a "La Gelateria", dove si potranno gustare le specialità di Venchi<sup>1</sup>. Il luogo privilegiato per l'aperitivo è il "Bar Torino", che si affaccia sulla piazzetta Sainte-Croix de la Bretonnerie e dove ai cocktail dal sapore italiano si potranno associare focacce e assaggi di pasta. La "Panetteria" propone tutte le varietà di pizza, dalla "romana" a quella con la mortadella, dalla schiacciata alla focaccia genovese. La "Macelleria", dove il celebre macellaio francese Yves-Marie le Bourdonnec collabora con gli allevatori piemontesi del consorzio della Granda, offrirà a qualsiasi ora tagli di carne preparati e affettati al momento. Dal prosciutto di Parma al culatello, dal Gorgonzola al Pecorino romano saranno le specialità di "Salumi e Formaggi". I due luoghi che sembrano, fin d'ora, affascinare di più i francesi sono la piazza con il mercato a cielo aperto (con carciofi romani, pomodorini di Sicilia e piselli freschi, prodotti di qualità sconosciuta in Francia) e la Scuola di Cucina, dove giovani appassionati e famiglie parigine potranno imparare a cucinare specialità italiane.

*www.ilsole24ore.com*, aprile 2019

<sup>1</sup> Venchi: famoso cioccolatiere piemontese

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION	SESSION 2020
E21 – Langue vivante étrangère : ITALIEN LANGUE A	Durée : 2 heures
Code sujet : MHRU21-ITA	Page 2 sur 3

# TRAVAIL À FAIRE PAR LE CANDIDAT

## I – COMPRÉHENSION

(10 points)

Rédiger en français le compte rendu du texte en faisant apparaître les idées essentielles.

(200 mots, +/-10 %)

Vous indiquerez le nombre de mots utilisés.

## II – EXPRESSION

(10 points)

Rédiger en italien.

Lei è titolare del ristorante Slow Food “il Margutta” a Roma che serve solo specialità italiane bio e di qualità. Fiore all’occhiello del ristorante: il suo orto biologico, a pochi chilometri dalla capitale, curato dallo stesso chef.

Scriva sul sito dell’azienda una presentazione volta a promuovere il concetto del ristorante Margutta valorizzando la qualità e il tipo di prodotti utilizzati e insistendo sul rispetto del pianeta.

(160 mots, +/-10 %)

**ENFASI VEGANA**

Un ricco menu con portate fantasiose, gustose e preziose, dedicate a chi ha scelto un “nutrimento” cruelty free

Bollicine bio vegane e cadeaux dello chef

**LA PANZANELLA DEL MARGUTTA**  
con mollica di pane, crudo di verdure, estratto di datterini e gelato al basilico

**SPAGHETTONI PASTIFICIO LAGANO**  
all’aglio nero con porcini e tartufo nero estivo

**PAILLARDE DI SEITAN**  
asparagi grigliati con dressing al lime, tartare di avocado e misticanza

**LAMPONI, COCCO E DATTERI**  
con spinaci selvatici e condimento al Trombolotto

**BAVARESE AL MANGO**  
su daquoise di mandorle e sorbetto ai frutti neri

**DOLCE VITA**

Una passeggiata nel tempo a via Margutta respirando e assaporando i profumi dell’estate vegetariana...

Bollicine bio e cadeaux dello chef

**CRUDO DI ASPARAGI E FICHI**  
con sesamo nero tostato, pomodori secchi e maionese veg leggera al Porto

**MACCHERONCINI ESTIVI**  
con datterini gialli e rossi della Piana del Sele conservati in acqua di mare, con terra di olive taggiasche, foglioline di Mertensia maritima e Habanero

**RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO**  
alla ricotta di mandorle di Avola e gel di rucola con sorbetto, pompelmo rosa e prosecco

**VARIAZIONE DI MELANZANE**  
con assoluta di melanzane, polpettine di melanzane, parmigianina di melanzane e millefoglie con patè di melanzane

**CRUDO DI PORCINI**  
con polpettine e gelato di parmigiano, tartufo nero estivo su insalata iceberg

**CUPOLA FORATA SU MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO**  
con base croccante, meringa all’italiana, lime e lampone

BTS MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION	SESSION 2020
E21 – Langue vivante étrangère : ITALIEN LANGUE A	Durée : 2 heures
Code sujet : MHRU21-ITA	Page 3 sur 3