

**BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR  
MANAGEMENT EN HÔTELLERIE RESTAURATION**

**LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE – ITALIEN  
LANGUE A**

SESSION 2020

Durée : 2 heures

Coefficient : 2

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

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

## ÉLÉMENTS DE CORRECTION

### I - COMPRÉHENSION

**(10 points)**

Éléments attendus :

- Il s'agit d'un article paru le 9 avril 2019 dans le quotidien économique italien *l'Isola24ore*, concernant l'ouverture à Paris du nouveau magasin Eataly.
- Eataly ouvre à Paris, dans le quartier du Marais, le 12 avril 2019 un magasin d'une superficie de 4000 m<sup>2</sup>. Dans ce magasin de 3 étages, on trouve le marché, la restauration et la didactique.
- Les employés au nombre de 300 sont à 50 % français, 50 % italiens.
- Eataly Paris est ouvert 7 jours sur 7.
- Les français ont toujours été de grands amateurs de produits italiens, et sont les visiteurs les plus assidus des autres magasins Eataly, ce qui rend Oscar Farinetti, le créateur du concept, optimiste.
- Les produits sont originaux ou parfois des versions françaises de produits italiens comme par exemple la mozzarella fabriquée à Paris à partir de lait de bufflonnes élevées dans le Centre de la France.
- Chez Eataly, les clients peuvent déguster un espresso napolitain, une glace ou une spécialité de Venchi ou encore prendre un apéritif, goûter une pizza, une focaccia ou des pâtes.
- La viande provient d'éleveurs piémontais. Le fromage et les charcuteries sont également présents.
- Les lieux les plus fascinants sont la place du marché à ciel ouvert et l'école de cuisine.

### II - EXPRESSION

**(10 points)**

Pistes de correction :

- La filosofia del ristorante :
- Spiegare il concetto Slow Food (stagionalità, prodotto a km 0, rispetto della terra e del contadino, sostenibilità...)
- Bio: con il rispetto della salute umana, senza pesticidi né concimi chimici... rispetto della biodiversità e del pianeta...
- Cucina sana e gustosa
- I prodotti: alludere ai prodotti e specialità tipici italiani (*les candidats pourront s'appuyer sur le texte et sur les menus proposés*): mozzarella, pane, pizze, focacce, schiacciata, salumi, gelati... verdure, pasta, risotto, frutta, funghi, panzanella...
- Le candidat adoptera un style "promotionnel" pour rédiger sa présentation (lexique laudatif, impératif d'invitation, mise en avant de la philosophie Slow Food...)

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