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 BioAlc, veuillez visiter :
btsbioalc.fr/annales-sujets-et-corriges

SESSION 2019

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR

ASSISTANT DE MANAGER

U22- EXPRESSION ET CULTURE EN LANGUES VIVANTES ÉTRANGÈRES

ESPAGNOL LVB

Durée : 2 heures
Coefficient : 1

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

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

El carnicero[1] con más "likes"

Tiene más de 22.000 seguidores en Facebook, 3.000 en Instagram y algunos de sus vídeos de YouTube superan las 100.000 visitas. Unas cifras que harían suspirar a cualquier *influencer*. Pero no hablamos de un experto en moda o del cantante del momento. La nueva estrella de las redes sociales es el propietario de una pequeña carnicería de Calahorra (La Rioja) : José Luis Sáenz Villar, alias Pepe Chuletón. Este empresario proviene de una larga saga de carniceros. Su bisabuelo, Julián, ya se dedicaba a la profesión en 1880. Un oficio que fue pasando de generación en generación. El negocio que hoy regenta, La Despensa, data de 1991 y lo abrió a medias con su padre, Carmelo. Años más tarde, Sáenz ha sido nombrado Autónomo del Año por Cepyme[2] y tiene la Medalla de Oro al Mérito en el Trabajo que entrega la Asociación Europea de Economía y Competitividad.

A su carnicería de Calahorra acuden en peregrinaje cientos de fans y el negocio recibe pedidos *online* de todas partes de España, e incluso de varios países europeos. "Y vendería también en EEUU y Oriente Medio si no fuera por los problemas que ponen con la carne en aduanas", dice.

El punto de partida fue la crisis económica. "Tenía dos empleados en la carnicería y sabía que bajo ningún concepto los quería despedir, así que me puse a pensar qué podía hacer para reflotar el negocio[3]", comenta. El primer paso fue apostar por productos de primera calidad, tanto de carne de buey (con certificado de autenticidad) como de vaca rubia gallega y del Valle del Esla. Para ampliar horizontes comenzó a anunciarse en emisoras de radio locales y a enviar pedidos a domicilio. Y entonces tomó la que probablemente haya sido la mejor decisión de su carrera: entrar en las redes sociales. "Me encargué yo personalmente, aunque no tenía formación sobre el tema", explica. "Tuve suerte porque fui de los primeros en Facebook y lo cogí en pleno reventón". Otro de sus aciertos ha sido apostar por la variedad. Así, la carnicería vende todo tipo de preparaciones entre las que se incluyen hamburguesa de *gin tonic*, o de queso azul y regaliz. "Había que diferenciarse de los demás, hacer cosas que no fueran fáciles de copiar", señala. Desarrollar estos productos es cuestión de "mucho tiempo y creatividad". Como explica Sáenz, las recetas no salen a la primera, pero a base de prueba y error "se consiguen combinaciones interesantes".

El gran despegue[4] de la compañía se produjo en 2015, que fue cuando abrió el negocio online : pepechuleton.com. Desde entonces las ventas se han multiplicado por cuatro y la carnicería cuenta con seis empleados. Sáenz ha recibido peticiones para comprarle la marca, cosa que "no piensa hacer", y también para abrir franquicias. "De momento me da un poco de vértigo, pero soy consciente de que ha llegado el momento de expandirse", reflexiona.

Clarisa Sekulits, *www.expansion.com*, 12 de septiembre de 2018.

[1] Un carnicero : *un boucher*
[2] Cepyme : Confederación Española de la Pequeña y Mediana Empresa
[3] Reflotar el negocio : *redresser la situation de l'entreprise*
[4] El despegue : *le décollage*

Base Nationale des Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel

TRAVAIL A FAIRE PAR LE CANDIDAT

I - COMPREHENSION ÉCRITE (10 points)

Compte rendu en français

À partir du document proposé, vous présenterez l'entreprise *La Despensa* et son propriétaire, ainsi que son parcours et les clefs de sa réussite. **(160 mots +/- 10%)**

II - EXPRESSION ÉCRITE (10 points)

Courrier en langue espagnole

Vous travaillez en qualité d'assistant(e) au siège de la société *La Despensa,* situé à *C/ General Gallarza nº22. Calahorra (La Rioja)*. Dans le cadre de son nouveau plan d'expansion sur le marché espagnol, M. José Luis Sáenz Villar vous charge de rédiger une lettre circulaire destinée aux professionnels du secteur de la restauration de Logroño, afin de leur annoncer l'arrivée de votre entreprise dans cette ville.

Dans votre lettre :

- Vous annoncez la prochaine ouverture d'une boucherie *La Despensa* dans la ville de Logroño.

- Vous présentez brièvement l'entreprise et ses produits.

- Vous les invitez à un cocktail pour l'inauguration du local qui s'ouvrira à *Calle Duquesa de la Victoria, 54, 26004, Logroño (La Rioja)*, le 15 juin prochain à 18h00.

- Vous les incitez à découvrir vos produits et services en se rendant sur le site Internet de l'entreprise : http://www.pepechuleton.com.

- Vous respectez les normes de présentation usuelles.

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel

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.