

B.T.S. GROUPE 1**ÉPREUVE ÉCRITE DE LANGUE VIVANTE****ITALIEN**

SPÉCIALITÉS
Action commerciale
Assurance
Banque
Communication des entreprises
Professions immobilières

Durée : 2 heures

LE SUJET COMPORTE 3 PAGES, NUMÉROTÉES DE 1 À 3.

Dictionnaire bilingue autorisé

L'usage de la calculatrice est interdit

LIEVITA LA PIZZA A DOMICILIO

La pizza, una delle più affermate creazioni “stilistiche” del made in Italy, diffusa in tutto il mondo, amata per la sua versatilità, mette d'accordo chiunque : chi ama mangiare sano e chi ha necessità dietetiche, chi desidera cibi gustosi e chi ricerca piatti sostanziosi e nutrienti, chi a tavola vuole rilassarsi e chi invece deve scegliere uno snack veloce e leggero.

5 Il mercato italiano della pizza vale infatti oltre 5,16 miliardi di euro, è il secondo mercato al mondo dopo gli Usa.

La consegna a domicilio rappresenta solo il 2,8 % del mercato, contro il 26 % degli Stati Uniti e il 40 % della Spagna, e le prospettive di crescita sono notevoli e direttamente proporzionali al valore sempre maggiore attribuito al tempo.

10 Ma non pensava certo alla solita pizza, quel team di manager che nel 1997 ha aperto a Modena, il primo locale Tipico con l'obiettivo di sviluppare una catena di punti vendita specializzati nella consegna a domicilio della pizza. Un'idea imprenditoriale che oggi vanta 80 punti vendita su tutto il territorio nazionale. Da allora, Tipico è cresciuto fino a registrare nel 2001 un fatturato complessivo di circa 25,8 milioni di euro con una previsione per il 2002 di circa 41,3 milioni di fatturato con un
15 attivo di 120 punti vendita. [...]

Tipico si avvale di un sistema operativo informatizzato che gestisce tutte le fasi del ciclo produttivo : dall'ordinazione alla produzione della pizza. “Innovazione e tradizione”, commenta Alfiero Fucelli, presidente e amministratore delegato di Tipico, “sono alla base di questo progetto, capace di andare incontro alle più disparate necessità dell'utenza, garantendo un prodotto lavorato e
20 confezionato ; per la cottura vengono utilizzati forni a convezione di elevata tecnologia e materie prime che arrivano pronte per l'uso nei vari punti vendita”.

30-5-105-65 sono i numeri dietro i quali si nasconde il segreto della pizza di Tipico : 30 sono le ore di lievitazione dell'impasto ; 5 sono i minuti impiegati per la cottura della pizza in ogni sua parte per mezzo del particolare forno a nastro che cuoce per termoconvezione ; 105 sono i gradi con
25 cui cuoce la pizza Tipico grazie alla particolarità del forno, che consente di fare arrivare la pizza a domicilio con una temperatura di 65 °, ideale per il consumo.

Per rispondere alle esigenze dei consumatori, Tipico gestisce su tutto il territorio nazionale diverse tipologie di punti vendita, nei centri storici, nei centri commerciali, nei drive-in ; oltre a un punto vendita formula Dual al settimo piano dei magazzini La Rinascente di Milano.

30 E, sempre per essere vicino ai bisogni della clientela, da quest'anno Tipico ha predisposto un unico numero di telefono per tutta Italia (199131313) al quale sarà possibile ordinare qualunque tipo di pizza, focaccia o insalata. L'ordinazione viene monitorata in tutte le sue fasi fino alla consegna. È possibile inoltre effettuare l'ordine direttamente dal sito Internet TipicoPizza.it.

35 Tipico rappresenta un'opportunità di lavoro per chi desidera diventare imprenditore nella ristorazione con la formula del franchising. L'azienda ha in previsione quest'anno di aprire 40 nuovi punti vendita di cui oltre 30 in franchising.

Deborah FALLINI, *Espansione*, febbraio 2002

TRAVAIL À FAIRE PAR LE CANDIDAT**I. COMPRÉHENSION (8/20)**

Répondre en français :

1. Quelle est l'originalité de l'entreprise Tipico ?
2. Pourquoi peut-on dire que la pizza est une représentation très réussie du "made in Italy" ?

II. EXPRESSION (12/20)

Répondre en italien aux questions suivantes :

1. Come si può spiegare il successo della consegna a domicilio in ristorazione rapida o in altri settori ?
2. "Innovazione e tradizione" sono alla base di molte attività italiane. Argomenta e giustifica la tua risposta con alcuni esempi.