

# BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

SESSION 2010

ÉPREUVE ÉCRITE DE LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE

GROUPE 1

**ITALIEN**

Durée : 2 heures

SPÉCIALITÉS	COEFFICIENTS
ASSURANCE	1
BANQUE	1
COMMUNICATION DES ENTREPRISES	1
MANAGEMENT DES UNITÉS COMMERCIALES	1,5
NOTARIAT	1
PROFESSIONS IMMOBILIÈRES	1

L'USAGE D'UN DICTIONNAIRE BILINGUE EST AUTORISÉ.  
TOUT AUTRE MATÉRIEL EST INTERDIT.

DÈS QUE LE SUJET VOUS EST REMIS, ASSUREZ-VOUS QU'IL EST COMPLET

Brevet de technicien supérieur		Session 2010
Italien Groupe 1	Code : LVE1-ITA	Page 1 / 3

IL GRANDE SALONE DELLA PASTA  
Bologna Italia 24-27 Aprile 2010

*PastaTrend, il primo Grande Salone della Pasta: dalla spiga<sup>1</sup> di grano alla forchetta parlando italiano*

PastaTrend è il primo e unico evento al mondo che afferma il primato italiano nelle tecnologie e nella produzione della pasta.

Pasta Trend è un Salone da vivere, fatto di persone che vogliono ottimizzare i processi produttivi, scoprire le nuove tecnologie ed incontrare i consumatori senza intermediari.

5 PastaTrend è la risposta alla crisi, che ha investito il sistema produttivo e commerciale, da parte di chi lavora e investe sull'eccellenza. Questo momento impone, infatti, di valorizzare al massimo e al meglio ciò che è insito nelle tradizioni e peculiarità di ogni Paese. E l'Italia punta sulla pasta, scegliendo PastaTrend come punto di accelerazione e affermazione del Made in Italy.

10 PastaTrend è uno spazio aperto alle realtà del settore agroalimentare italiano ed internazionale che sono parte attiva nella dinamica produttiva e commerciale della pasta, come pure alle aziende di tecnologie, impianti, accessori e abbigliamento professionale.

Bologna e l'Emilia Romagna, con il Salone della Pasta diventano capitale della food valley italiana. “La nuova manifestazione che presentiamo in questa occasione - commenta il

15 Presidente di Bologna Fiere, Fabio Alberto Roversi Monaco - è una significativa occasione per valorizzare una delle eccellenze gastronomiche italiane, la pasta. All'intera filiera di questo prodotto, dalla materia prima alla produzione e successiva distribuzione, intendiamo offrire il nostro know how per organizzare un evento che vada a colmare una lacuna del sistema fieristico. La manifestazione sarà di valido supporto per sviluppare la conoscenza e la commercializzazione di questo alimento che caratterizza, in tutto il mondo, la cultura gastronomica italiana e a dare risalto alle numerose tipicità del nostro territorio”.

20 Il primato della pasta italiana non si esprime solo attraverso i numeri: è “Made in Italy” il 26% dell'intera produzione mondiale di pasta (che nel 2008 ha raggiunto i 13 milioni di tonnellate) ed il 75% della produzione nei Paesi dell'Unione europea. Come dire che tre piatti  
25 di pasta su quattro, consumati nel vecchio continente, sono di origine italiana.

Il primato della pasta italiana, in realtà, ha radici profonde e si snoda dal campo di grano al pastificio, diventando tradizione nell'uso domestico e nella ristorazione, ed elemento primario per la cultura alimentare.

30 PastaTrend è la grande piazza dove il consumatore può finalmente incontrare il produttore ed essere direttamente informato. Uno spazio in cui effettuare assaggi, fare acquisti eccellenti, acquisire e conservare esperienze.

Luca Borghi, Capo Ufficio stampa *PastaTrend*

<http://www.pastatrend.com>

---

<sup>1</sup> la spiga = l'épi

# TRAVAIL À FAIRE PAR LE CANDIDAT

## I - COMPRÉHENSION (8/20)

Faire le compte rendu en français du texte proposé.  
(150 mots + ou - 10%)

## II - EXPRESSION (12/20)

Répondre en italien aux questions suivantes :

1 – In che senso la pasta «caratterizza, in tutto il mondo, la cultura gastronomica italiana»?  
(80 mots) 5 points

2 – Quali sono il ruolo e l'utilità di un salone o di una fiera?  
(100 mots) 7 points