

Session 2006

B.T.S. GROUPE 3

EPREUVE ECRITE DE LANGUE VIVANTE

ESPAGNOL

Spécialité
Assistant de Direction

Durée : 3 heures

LE SUJET COMPORTE 3 PAGES, NUMEROTEES DE 1 A 3.

Dictionnaire bilingue autorisé

L'usage de la calculatrice est interdit

ANLVE

La taberna más antigua del mundo se franquicia

Restaurante Botín da el salto hacia la restauración más moderna con el lanzamiento de las enseñas Taberna Botín y Antiguo Café Botín. En su libro *Greguerías*, Ramón Gómez de la Serna describía al restaurante Botín como un asador “que ha existido siempre y que en él Adán y Eva comieron el primer cochifrito⁽¹⁾ de la historia”.

Y no le faltaba razón al escritor de la Generación del 27. Esta casa de comidas situada en el corazón de Madrid ha visto pasar durante tres siglos a los personajes más famosos del momento. Además de literatos como Ernest Hemingway, Botín ha sido cita obligada para toreros, políticos y actores. Incluso se cree que Francisco de Goya trabajó como friegaplatos en el año 1765, antes de consagrarse como pintor oficial de la Corte de Palacio de Carlos IV.

Ahora, la empresa quiere dar un salto en el tiempo adaptándose a los tiempos más competitivos que corren en el negocio de la restauración con el lanzamiento de dos nuevos conceptos de franquicia: Taberna Botín y Antiguo Café Botín.

Las franquicias de restauración facturaron 3.731 millones de euros el año pasado y es uno de los negocios con mayor potencial de crecimiento junto con moda y servicios.

Plan de negocio

El plan de negocio del grupo, que ingresó cinco millones de euros el año pasado, es abrir un establecimiento piloto Taberna Botín y otro de Antiguo Café Botín en 2006 para después comenzar a franquiciar hasta quince establecimientos en España (cuatro en Madrid). Fuera, prevén abrir en Nueva York este año y mantienen conversaciones avanzadas con empresarios de Moscú. También se ha puesto en contacto con posibles socios en Japón, Puerto Rico y Singapur. “De momento, queremos franquiciar directamente, sin intermediarios”, explica Carlos Gonzáles, socio y director económico del grupo Botín, empresa que es propiedad de su familia.

Mientras que Taberna Botín adaptará los platos estrella del restaurante a un negocio franquiciado, el Antiguo Café Botín apostará por el modelo de cafetería. “Ambas enseñas requieren una inversión inicial de 350.000 euros y prevén facturar por establecimiento 800.000 y 600.000 euros, respectivamente”, añade Gonzáles. Los locales necesitan una plantilla de nueve a quince trabajadores y exigen una superficie entre 350 y 500 metros cuadrados.

No es la primera vez que el grupo Botín quiere dar el salto internacional. Restaurante Botín ha abierto con un socio local un establecimiento en México D.F. en enero de 2004. En el año 1998 inauguró una nueva sucursal en Miami en la que invirtió más de 400.000 euros pero cerró a los tres años.

M. Á. Gavira / Madrid. *Expansión y Empleo*, 08 junio de 2005.

(1) el cochifrito: le cochon de lait grillé

TRAVAIL A FAIRE PAR LE CANDIDAT

I) COMPREHENSION (10 points)

a) Compte rendu en langue espagnole. (6 points)

¿Por qué es famoso el Restaurante Botín?

A partir del texto, precise cuáles son los proyectos de Taberna Botín.

b) Traduction (4 points)

Traduire depuis “El plan de negocio...”(l. 18) jusqu’à “.....empresarios de Moscú”.
(l.22)

II) EXPRESSION ECRITE (10 points)

Courrier à rédiger en espagnol.

En réponse à une lettre venant d’un partenaire potentiel de Puerto Rico, le Président de Taberna Botín dont vous êtes l’assistant(e) vous charge de rédiger ce courrier.

Vous exposerez les conditions nécessaires à la mise en place d’une franchise : investissement, personnel, locaux, estimation de chiffre d’affaires.

Vous l’invitez à aller visiter l’établissement ouvert à Mexico et à rencontrer ses responsables.

Formules d’usage.

Vous rédigerez ce courrier en espagnol en vous appuyant sur article de *Expansión y Empleo*.