

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR TERTIAIRES

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE NIVEAU B

Espagnol

SESSION 2023

Spécialités	Dictionnaire		Durée	Coeff.
	Bilingue	Unilingue		
Management en hôtellerie restauration (toutes options)		X	2 h	2
Support à l'action managériale		X	2 h	1

Tout autre matériel est interdit.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet se compose de 3 pages, numérotées de 1/3 à 3/3.

Jefito, el robot-camarero que te lleva la comida

Los robots camareros son muy habituales en muchos países asiáticos, mucho más avanzados que nosotros en inteligencia artificial y en incorporar robots al día a día. A Madrid llegaron en 2019 a dos restaurantes de la capital española. A Cataluña, llegaron en 2021 a la localidad tarraconense de Cambrils. Y ahora, también pueden verse en la plaza de España de Zaragoza de la mano de La Lobera de Martín.

5

Este histórico restaurante zaragozano acaba de incrementar su plantilla, compuesta por 50 trabajadores, con un nuevo compañero: un robot ayudante de sala. El robot presta servicio desde la semana pasada en La Lobera, dentro de “una apuesta clara por la implementación de las nuevas tecnologías y de la mejora de las condiciones laborales de sus trabajadores”.

- 10 La llegada de este robot no supone un recorte¹ de plantilla. Al contrario, busca mejorar la calidad de vida de sus empleados. Manuel Martín, actual gerente del restaurante, y segunda generación de la familia que lo creó, ha señalado que “los objetivos que persigue² La Lobera de Martín son reducir el esfuerzo de los trabajadores a la vez que sirve como reclamo para los clientes. En ningún caso se trata de reemplazar a los camareros; los camareros son
- 15 esenciales en el servicio con los clientes, pero los robots les facilitan el trabajo evitando sobreesfuerzos, fatiga postural, y muchos kilómetros andados”.

Además, el robot permite que los clientes estén mejor atendidos³, ya que los camareros no pierden tiempo en el desplazamiento entre cocina y terraza. Como el robot lleva los platos, los camareros pueden estar más pendientes de atender a los comensales⁴.

- 20 El robot tiene tres bandejas⁵ a distinta altura en las que depositan los platos en la cocina. Tras emitir un ‘Oído cocina’, el robot atraviesa la sala del restaurante con las bandejas cargadas con los pedidos de los clientes, sorprendiendo a los comensales a su paso, camino de la terraza de la Plaza de España. Una vez allí, el robot anuncia que la comanda está lista, y los platos son servidos por el camarero a los clientes, antes de anunciar que debe volver a la
- 25 cocina. Una vez concluida la comida, el robot también devuelve los platos al interior del restaurante.

- El robot tiene visión 360, pantalla táctil, wifi, y ocho rutas programadas para poder llegar a todas las mesas de la amplia terraza. Y además, el robot es capaz de interactuar con los clientes, cuenta chistes⁶, o canta canciones (incluyendo el cumpleaños feliz). También puede
- 30 reproducir mensajes publicitarios: de hecho, durante su camino entre la cocina y la mesa lanza mensajes como “En la Lobera de Martín tenemos el marisco más fresco y la mejor selección de champanes y cavas”.

La Lobera de Martín es un clásico en la restauración zaragozana desde que Leopoldo Martín Nebra y Antonia Aznar Belenguer abrieran en 1969 su primer local.

elespanol.com, 21 de agosto de 2021

¹ la reducción

² perseguir un objetivo = *poursuivre un objectif*

³ atender = ocuparse de

⁴ los clientes del restaurante

⁵ una bandeja : *un plateau*

⁶ *des blagues*

SUJET

I. COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT (10 POINTS)

Après avoir lu attentivement le texte, vous en ferez un compte-rendu **en français** en faisant apparaître les idées essentielles (entre 155 et 185 mots).

II. EXPRESSION ÉCRITE (10 POINTS)

À partir des éléments ci-dessous, vous rédigerez un courriel **en espagnol** en respectant les normes de présentation et les formules de politesse.

Le responsable, Victor Gonzalo Álvarez (v.gonzalo@macco-robotics.es) de l'entreprise Macco Robotics implantée à Séville, spécialisée dans la robotique et l'intelligence artificielle, adresse un courriel à l'association des restaurateurs de la région (hosteleros.sevilla@gmail.com) afin de les inviter à découvrir un nouveau prototype lors de la foire de l'innovation et de la technologie qui aura lieu à Séville le 30 juin 2023 (Parque Tecnológico Cartuja, Avenida de Europa).

Dans ce courriel :

- il présente brièvement son entreprise et rappelle qu'elle est considérée comme l'une des plus innovantes du pays.
- Il précise les avantages et fonctions du robot serveur (augmentation de la capacité de charge, autonomie, capacités à parler plusieurs langues...).
- Il précise la date, le lieu et l'heure de la foire et demande une confirmation de présence.
- Il propose de consulter la brochure explicative ainsi que les tarifs en pièce jointe.