

BTS ASSISTANT DE GESTION PME-PMI

ÉPREUVE ÉCRITE DE LANGUE VIVANTE

PORTUGAIS

SESSION 2014

Durée : 2 heures – Coefficient 2

Dictionnaire unilingue autorisé

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.**

TRAVAIL À FAIRE PAR LE CANDIDAT

I. COMPRÉHENSION

(10 points)

Faire **en français** un compte rendu du texte (de 140 à 160 mots).

Rendez compte du texte avec objectivité. Soyez concis, clair et cohérent tout en respectant les différentes parties, les idées principales et les arguments exposés dans le document.

II. EXPRESSION ÉCRITE

(10 points)

Rédiger **en portugais** une lettre où, en tant qu'assistant manager de Paulo Zaragoza «Caviar Portugal» (Centro de Empresas da Universidade do Algarve, A5, Campus de Gambelas, 8005-139 Faro) vous contactez la succursale de l'épicerie fine Fauchon à Lisbonne (avenida da Liberdade, 85, 1250-140 Lisboa) pour leur proposer de devenir un client privilégié du caviar portugais. Vous mettrez l'accent sur :

- L'excellence de l'origine des œufs (esturgeon Beluga) assurant une couleur et une grosseur des œufs exceptionnelles,
- La primauté à la qualité du produit au détriment de la quantité de production,
- La possibilité de visiter les locaux de production à partir de juin 2015 et de déguster les produits aux frais de «Caviar Portugal»,
- Les tarifs pratiqués ainsi que les remises possibles,
- Les perspectives positives de l'expansion de l'entreprise, garantissant des relations commerciales durables,
- Formules de politesse d'usage,
- Pour des raisons d'anonymat vous signerez C. Martins.

Empresa algarvia começa a produzir caviar em 2015 a partir do Alentejo

A “Caviar Portugal” é uma empresa criada a partir da Universidade do Algarve que vai começar a produzir caviar em 2015 a partir de uma unidade no Alentejo, com capacidade para exportar até cinco toneladas por ano.

5 Numa piscina azul que está instalada na Universidade do Algarve, nadam centenas de esturjões que chegaram da Holanda em fevereiro, através de uma empresa de correio expresso, na versão de ovos fecundados, contou à agência Lusa Paulo Zaragoza, diretor executivo do projeto “Caviar Portugal”, recordando que pagaram “cinco mil euros” pelos ovos.

10 O projeto-piloto empresarial nascido na Universidade do Algarve está prestes a emancipar-se e, entre o final deste ano e o início de 2014, vai ser construída uma unidade no distrito de Évora, com capacidade para produzir caviar, iguaria composta de ovos salgados de esturjão, a partir de 2017. O investimento previsto é da ordem dos quatro milhões de euros.

15 O luxuoso petisco “vai ser exportado principalmente para o mercado asiático, mas a América do Norte e Europa também estão no roteiro. Em Portugal só devem ficar uns 5% da produção”, referiu o diretor executivo e responsável técnico pelo projeto.

20 A unidade produtiva no Alentejo dará para a instalação de cerca de 150 toneladas de quatro espécies de esturjão que vão ter a capacidade de produzir, ao fim de cerca de cinco anos, entre 4,5 toneladas a 5 toneladas de caviar, estimou Paulo Zaragoza, natural de Alcobaça.

“A produção de caviar em indústria intensiva só será possível em 2017, mas em 2015 já se poderá provar alguma coisa, mas ainda numa fase de teste”, acrescentou o especialista.

25 A criação de esturjão em aquacultura funciona com um sistema de água circular fechado, o que faz com que a renovação seja apenas de 5% de água por dia.

No ciclo de tratamento de água, há plantas que estão a ser utilizadas para filtrar e retirar os nutrientes da água dos esturjões e que servem de alimento a hortícolas como alfaces, pepinos ou tomates.

30 O projeto empresarial atravessou o “deserto” na busca de investidores e locais, tendo mesmo estado previsto para se instalar no concelho de Lagoa junto ao rio Arade, mas a unidade de aquacultura de esturjão vai ser uma realidade no Alentejo, assegurou Paulo Zaragoza.

Fabrice Coffrini, *Público*, 25 de novembro de 2013