DIPLÔME DE COMPTABILITÉ ET DE GESTION

UE14 – ÉPREUVE FACULTATIVE DE LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE

ALLEMAND

SESSION 2026

Durée : 3 heures – Coefficient : 1

Aucun matériel n'est autorisé.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 4 pages, numérotées de 1/4 à 4/4

SUJET

DOCUMENT 1

Gastronomie: Wie Künstliche Intelligenz das Gastgewerbe[1] entlasten soll

Küchengeräte mit Künstlicher Intelligenz sollen das Kochen schneller und günstiger machen. Die angeschlagene[2] Gastronomie hofft auf Entlastung bei Kosten und Personal.

Eli Hamacher, 06.11.2025, Handelsblatt (Berlin)

Verliebte Köche können keine Suppe mehr versalzen. Zumindest nicht in Küchen, in denen Kochroboter von Goodbytz arbeiten. Sie tragen menschliche Namen wie Eric, Nico, Felix oder Alice und können täglich bis zu 3000 Mahlzeiten zubereiten – von Currywurst mit Pommes über Kaiserschmarrn bis zu Boeuf Stroganoff. „80 Prozent aller Gerichte können wir mit unseren Maschinen abdecken", sagt Hendrik Susemihl, einer der drei Gründer des Hamburger Start-ups. Bei Sushi, Wraps und allem, was mehr Fingerspitzengefühl erfordert, müssen die Roboter noch passen.

Zu den Goodbytz-Kunden zählen Firmenkantinen, Krankenhäuser und Universitäten – Großküchen, die in kurzer Zeit viele Menschen versorgen müssen. Selbst die US-Army hat jüngst geordert. Zu einem festen monatlichen Preis erwerben die Kunden Softwarelizenzen und mieten die Maschinen für einen Zeitraum von bis zu fünf Jahren. Das hält die Investitionen niedrig. „Wir liefern Technologie und Software, die Roboter bedient, Zutaten trackt, das Speisenportfolio und Vorbestellungen managt sowie digitale Schilder aktualisiert, etwa in Kantinen", so Susemihl. Ein erfahrener Koch könne in drei Minuten ein neues Rezept programmieren. Nur einkaufen können die cleveren Helfer noch nicht. Auch die Zutaten müssen noch von Hand eingefüllt werden.

Die neuen Technologien treffen auf eine zutiefst verunsicherte Branche. Deutschlands Gastwirte klagen über eine nie da gewesene Personalnot, schrumpfende Umsätze und explodierende Preise. Von Januar bis August 2025 lagen die realen Umsätze dem Branchenverband Dehoga zufolge noch immer 17,6 Prozent unter dem Niveau vor der Coronapandemie. Ein Minus von 4,0 Prozent verzeichneten die Betriebe gegenüber dem Vorjahreszeitraum. Gleichzeitig steigen die Kosten: Seit 2022 verteuerte sich der Faktor Arbeit um 37 Prozent, die Preise für Lebensmittel, Getränke und Energie stiegen um rund 30 Prozent.

[…]

Das Kochen automatisieren

Mit Robotik und Künstlicher Intelligenz (KI) wollen Hersteller wie Rational, Kuka, Goodbytz oder Circus den Gastronomen einen Ausweg aus der Krise weisen: Wiederkehrende Prozesse werden automatisiert, Abläufe beschleunigt und das Personal von Routineaufgaben entlastet. Bestell- und Serviceroboter nehmen die Order entgegen, bereiten Gerichte *just in time* zu, tragen schwere Waren, spülen und putzen.

Noch steht die Branche bei der Automatisierung ganz am Anfang, darin sind sich Produzenten und Experten einig. Das Potenzial jedoch halten sie für groß. „In einem nächsten Schritt sollen die Maschinen auf Basis der benötigten Mahlzeiten sogar die Warenbestellungen selbstständig übernehmen können", sagt Goodbytz-CEO Susemihl. Auch Berater Kuriat glaubt an einen Siegeszug der KI in der Küche, schränkt jedoch ein: „Beim Italiener an der Ecke werden Roboter nicht Einzug halten, in der großen Pizzakette schon eher. Die Grenzen werden fließend sein, aber der Mensch wird aus der Gastronomie nicht verschwinden."

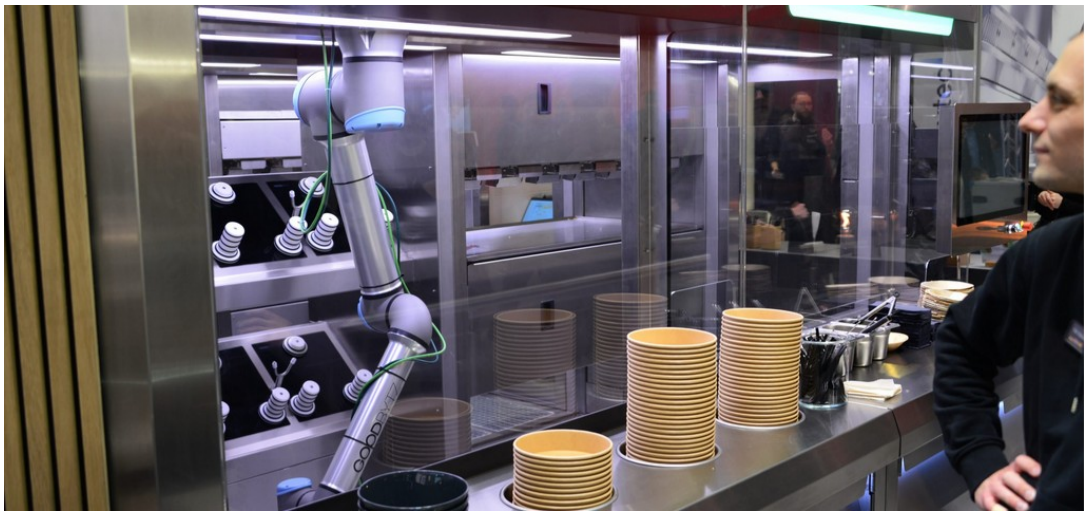
Und: Da KI monotone Arbeiten übernimmt, könnte sie Jobs in der Gastronomie sogar wieder attraktiver machen.

Aus: https://www.handelsblatt.com/unternehmen/mittelstand/gastronomie-wie-kuenstliche-intelligenz-das-gastgewerbe-entlasten-soll/100167744.html

[1] das Gastgewerbe = die Restaurant.

[2] angeschlagen = en difficulté.

DOCUMENT 2



Koch-Roboter bis 3.000 Essen/Tag live

Die neue Koch-Robotik von GOODBYTZ kann bis zu 3.000 Essen am Tag produzieren. Ausgestattet ist der Roboter mit Kochtechnik von Palux.

Mit Kühlplatz für mehr als 40 Zutatenkomponenten lassen sich das X-fache an unterschiedlichen Gerichten zubereiten. Verlässlich reproduzierbar ohne menschliches Eingreifen.

Aus: https://www.gv-future.de/koch-roboter-bis-3-000-essen-tag-live/

I. COMPRÉHENSION ÉCRITE (10 points)

Rédigez une synthèse **en français** des deux documents en vous appuyant sur les points suivants. (150 mots)

- Que font les machines dont il est question dans les documents ?
- Quel est leur lien avec l'IA ?
- Quels sont les avantages pour la gastronomie d'avoir ces machines ?
- Quelles sont les perspectives d'évolution envisagées dans ce domaine ?

II. EXPRESSION ÉCRITE (10 points)

1. Répondez **en allemand** à la question suivante (minimum 120 mots) : (5 points)

Mit Robotik und Künstlicher Intelligenz wird das Personal von monotonen Arbeiten entlastet und Jobs in der Gastronomie werden wieder attraktiver. Was halten Sie davon? Argumentieren Sie.

2. Rédigez la lettre suivante **en allemand** (minimum 120 mots) : (5 points)

Vous êtes Dominique Durand, vous venez d'obtenir votre DCG et travaillez désormais pour l'entreprise de robotique *Goodbytz* (Werner Otto Straße 13G, 22179 Hamburg).

Vous avez reçu une demande de renseignement émanant de l'entreprise *Mouna* (Goethestr. 256, 66121 Saarbrücken), qui veut équiper sa cantine d'une de vos machines.

Vous répondez par une lettre à cette entreprise en mettant en avant les avantages actuels et à venir des machines que vous commercialisez.

Vous présenterez ce courrier selon les normes en vigueur.

DIPLÔME DE COMPTABILITÉ ET DE GESTION

UE14 – ÉPREUVE FACULTATIVE DE LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE

ESPAGNOL

SESSION 2026

Durée : 3 heures – Coefficient : 1

Aucun matériel n'est autorisé.

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

SUJET

Todo lo que perdemos cuando cierra un bar de toda la vida

El cierre de un comercio que ha tenido algún papel en nuestra vida supone un pequeño disgusto[3], pero, quizá, el sentimiento se agudiza cuando el establecimiento en cuestión es un bar. En las grandes ciudades, el cierre o la transformación de bares de toda la vida está sucediendo a toda velocidad. Según datos del Instituto Nacional de Estadística (INE), entre 2010 y 2023 se cerraron en España casi 35 000 bares. Y este proceso, que forma parte de la homogeneización general del paisaje urbano, está acabando con algo que va mucho más allá de una forma de comer, beber o pasar el rato.

Según el antropólogo urbano José Mansilla […], el bar fue durante décadas un engranaje clave en la estructura social. “En sociedades de conformación *fordista*, los bares tenían el papel de ser lugar de encuentro tras la jornada laboral. El sitio donde compartir cómo te había ido el día o hablar de proyectos”, explica. “Antes de la República y durante ella, eran también espacios de discurso oculto: lugares donde se tramaban ideas políticas o sindicales de manera discreta”. Esa función de refugio cívico se ha ido diluyendo con el tiempo, sostiene Mansilla, en una sociedad “mucho más fragmentada e individualista, donde las ciudades ya no ejercen ese papel de conflictividad urbana vinculada a las antiguas acciones sindicales de la industria”. Los bares, por tanto, han perdido esa centralidad y se han ido convirtiendo en otra cosa. […]

De esa desaparición habla el escritor y tabernero Carles Armengol […]. “Las ciudades cambian y sus negocios también, así lleva pasando desde hace siglos. Lo que me inquieta es la homogeneización urbanística y la ausencia de alma de los negocios que abren. Todos vemos las mismas series y escuchamos los mismos artistas mientras las ciudades están repletas de franquicias, negocios blanqueadores de dinero sucio y bares sin alma”, afirma. Para Armengol, tener un bar nunca fue solo una cuestión de negocio. “El bar, por tradición, ejerce un rol socializador indispensable. Es un centro de día (y de noche) para personas que se sienten solas, un lugar de encuentro, de intercambio, donde se fortalece el tejido social”. […]

En los locales que dejan vacíos los bares de siempre, a veces se instalan otros de hostelería que se disfrazan de “auténticos” sin serlo, multiplicando todavía más la sensación de falsedad, de escenografía, de parque temático. Para Mansilla, esta transformación del bar en un decorado es también un síntoma de época: “Ya no buscan ser puntos de encuentro, sino lugares de búsqueda de capital simbólico. Los nuevos bares disfrazados de tabernas clásicas son un lugar para hacer postureo[4]. Son como esas recreaciones de la Torre Eiffel o el Taj Mahal que pueden visitarse en Las Vegas”.

El paralelismo con lo que el sociólogo Guy Debord llamó “la sociedad del espectáculo” resulta inevitable. “Nos relacionamos a través de imágenes. Ya no hay espíritu colectivo ni proyecto común; solo la necesidad de reafirmar nuestra marca personal. Por eso estos bares cambian el decorado cada cierto tiempo: para que puedas volver y hacerte otra foto distinta”.

Juanjo Villalba, *elpais.com,* 29/11/2025

---

[3] un disgusto: *une contrariété.*

[4] *Concept qui évoque la façon dont les utilisateurs utilisent les réseaux sociaux pour se montrer sous leur meilleur jour. Les Espagnols lui ont donné un nom, le «* postureo *».*

I. COMPRÉHENSION ÉCRITE (rédiger en espagnol) (6 points)

1. Explique qué papel desempeñaban los bares “de toda la vida” antes.

2. Indique lo que los caracteriza ahora.

3. Según el autor, ¿por qué la evolución de los locales comerciales es típica de la sociedad de hoy en día?

II. TRADUCTION (4 points)

Vous traduirez en français le texte depuis “En los locales...” (l. 27) *jusqu’à* “...en Las Vegas.” (l. 33).

NB : on ne traduira pas le mot “postureo”.

III. EXPRESSION ÉCRITE (rédiger en espagnol) (10 points)

“Nos relacionamos a través de imágenes. Ya no hay espíritu colectivo ni proyecto común; solo la necesidad de reafirmar nuestra marca personal.”

Après avoir commenté brièvement ce passage extrait du document, vous exprimerez votre opinion en répondant à la question suivante en 180 mots (+/- 10 %).

¿Piensa usted que hoy nos relacionamos a través de imágenes?

DIPLÔME DE COMPTABILITÉ ET DE GESTION

UE14 – ÉPREUVE FACULTATIVE DE LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE

ITALIEN

SESSION 2026

Durée : 3 heures – Coefficient : 1

Aucun matériel n'est autorisé.

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

70

SUJET

Poche donne nel tech: la strategia di Bending Spoons

Fino al 15 gennaio, per le future studentesse di ingegneria informatica del Politecnico di Milano sarà possibile richiedere una delle 10 borse di studio da 7500 euro annuali messe in palio da Bending Spoons per promuovere lo studio della materia tra le giovani donne. Racconta **Anna Lami, head of recruiting di Bending Spoons**, che l'iniziativa nasce proprio dall'esigenza di fare qualcosa per aiutare le ragazze in Italia, ma non solo, a considerare una carriera in ambito computer science.

Fondata nel 2013, Bending Spoons è un'azienda italiana che si occupa principalmente dello **sviluppo di applicazioni per dispositivi mobili** in diversi settori. L'app più famosa è Immuni, per il tracciamento dei contagiati da Covid-19 in Italia.

L'azienda ha un team internazionale: quasi 300 collaboratori, circa 80 donne. Una quota del 25% rispecchiata anche a livello manageriale. Numeri diversi da quelli dello scenario tecnologico italiano. Perché l'informatica, come tante altre materie scientifiche, è spesso ancora una faccenda per uomini.

I dati relativi allo studio di ingegneria informatica in Italia sono preoccupanti, dice Lami. "Meno del 15% degli iscritti è donna. Questo è un problema serio, perché una parte significativa delle professioni più ricercate e meglio retribuite del futuro richiedono competenze di ingegneria informatica". Con questi numeri, "le donne avranno più difficilmente accesso a queste carriere". […]

La tecnologia è ancora considerata roba per uomini? "Sicuramente è diffusa la percezione che un futuro in ambito tecnologico sia più adeguato a un ragazzo. Credo sia anche un problema culturale". […] C'è quindi ancora un certo machismo nelle società tech italiane? "Nel nostro caso sono molto felice di dire di no. Bending Spoons è stata riconosciuta da Great Place to Work Italia come azienda tra i migliori luoghi di lavoro per le donne. Abbiamo anche un processo di audit per verificare che gli stipendi non siano impattati da discriminazione di genere. Negli ultimi 12 mesi abbiamo raddoppiato l'organico e ci siamo impegnati significativamente per trovare donne di talento". […]

Per quanto riguarda il supporto alle donne dell'azienda, Lami dice che le politiche di flessibilità aziendale già fanno molto: "Il vantaggio che ho apprezzato di più come mamma è quello sul lavoro in remoto illimitato, qualsiasi lavoratore può decidere quando andare in ufficio". E le mamme che decideranno di andare nei nuovi locali milanesi di Bending Spoons, che verranno inaugurati nei prossimi mesi nella sede di corso Como, troveranno una stanza per l'allattamento e il supporto alle spese per la consegna del latte materno a casa.

Tutte **politiche che crescono insieme all'azienda stessa**, che ha una popolazione aziendale molto giovane, sotto i trent'anni di media. Intanto, nel 2022 le iniziative come le borse di studio per le giovani informatiche proseguiranno. "Probabilmente nel 2022 promuoveremo altre borse di studio simili, aperte non solo alle donne, ma anche a persone disabili e a minoranze", dice Lami.

Alessandro Pulcini, www.fortuneita.com, 6 gennaio 2022

A. COMPRÉHENSION ÉCRITE (10 points)

1. Expliquez, **en français**, quel est le problème évoqué dans cet article et quelle est la réponse donnée à ce problème par l'entreprise italienne Bending Spoons en 100 mots (+/- 10 %). (5 points)

2. Traduisez en français de "Fondata nel" (l. 7) jusqu'à "per uomini" (l. 13). (5 points)

B. EXPRESSION ÉCRITE (10 points)

Traitez, **en italien**, le sujet suivant en 150 mots (+/- 10 %) :

"Come lottare contro gli stereotipi di genere che limitano l'accesso delle donne alle carriere scientifiche?"