

# Portfolio

## Carlotta Borzetti

**Utilizzo di Photoshop per: fotoritocchi e fotomontaggi e realizzazione di mock-up**

**Utilizzo di Illustrator per: creazione di loghi, manifesti e brochure**

**Utilizzo di Indesign per: creazione di riviste, impaginazione di libri, realizzazione di cataloghi e creazione di copertine**



## Informazioni personali

Nome  
Indirizzo  
Telefono  
Email  
Nazionalità  
Data di nascita

Carlotta Borzetti  
Piazza Tommaso de Cristoforis 1  
334/2134328  
carlotta.borzetti@gmail.com  
Italiana  
11/09/1996

## Esperienza lavorativa

Date (da-a)  
Nome e indirizzo  
del datore di lavoro  
Tipo di azienda o  
settore  
Tipo di impiego  
Principali mansioni o  
responsabilità

Stage scolastici  
Università Luiss  
  
Hostess di ricevimento  
Accoglienza degli ospiti

## Istruzione e formazione

Date (da-a)  
Nome e tipo di  
istituto di istruzione  
o formazione  
Principali materie o  
abilità professionali

08/09/2010-03/07/2015; 13/10/15-22/02/16  
Istituto professionale statale "I.P.S.S.E.O.A" per i  
servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera  
"Amerigo Vespucci"  
Corso presso Pccademy  
Attività di "front.office" e "back-office", accoglienza  
turistica e gestione alberghiera.  
Utilizzo di Photoshop

Principali materie o Abilità professionali Oggetto dello studio	Attività di “front-office” e “back-office” accoglienza turistica e gestione alberghiera. Utilizzo di Photoshop, Illustrator, Indesign, Dreamweaver, Prestashop e Wordpress.
Qualifica conseguita	Diploma di Maturità
Livello nella classifi- cazione nazionale	Attestato 86/100
<b>Capacità e competenze personali</b>	
Madrelingua	Italiana
Altre lingue	Spagnolo
Capacità di lettura	Buona
Capacità di scrittura	Buona
Capacità di espres- sione orale	Buona
<b>Capacità e competenze Relazionali</b>	Saper lavorare in team per la realizzazione di un progetto
<b>Capacità e competenze Organizzative</b>	Saper organizzare il lavoro dalla creazione alla realizzazione di un progetto
<b>Capacità e competenze artistiche</b>	Attitudine al disegno libero
<b>Altre capacità o competenze</b>	
<b>Patenti o patente</b>	A1, B
<b>Allegati</b>	Portfolio

Autorizzo e al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/03 e successive modifiche.

# Fotoritocchi



*Prima*

*Dopo*



*Prima*

*Dopo*

Programma utilizzato Photoshop CC2014,

*Loghi*



Programma utilizzato Photoshop CC2014,

# Mock-up



Programma utilizzato Photoshop CC2014 per la realizzazione dei mock-up e Illustrator per la creazione

# Rivista

22/12/15 n°1 € 4,50

## Aglio, olio e peperoncino



Lo Chef Bruno Barbieri ci svela il segreto dei tortellini in brodo emiliani

Carciofi alla giudia la ricetta romana originale



10 segreti per una matriciana perfetta



### La ricetta dello Chef Bruno Barbieri dei tortellini in brodo



**Ingredienti:**  
 300 grammi fondo di brodo  
 300 grammi tortellini  
 100 grammi prosciutto crudo  
 150 grammi parmigiano reggiano  
 7 uova  
 400 grammi farina 00  
 1 pizzico noce moscata

**Preparazione**  
 Tagliare la tozza e pezzetti e scaldare per qualche minuto in una padella antiaderente. Friggere il parmigiano reggiano e tagliare a pezzetti la mortadella ed il prosciutto crudo, mettere in un mixer la tozza, il parmigiano reggiano, il prosciutto crudo, la mortadella, tre uova e il sale moderato. Frangere e amalgamare bene il tutto. Coprire e riporre in frigorifero.  
 Preparare la pasta formata: la classica montagnola di forma sulla spianatoia e mescolando una a una le quattro uova rimanenti, in alternativa, utilizzare un robotplanet. La pasta, se realizzata a mano, deve essere lavorata molto bene fino ad avere una palla liscia e compatta. Coprire con la pasta affinché non prenda assolutamente aria e riporre a frangere la sfoglia sottile. Ricevere dalla sfoglia dei quadratini di circa 4 cm di lato, disporre nel mezzo una pallina di ripieno e chiudere il tonnellino di posarono fare tranquillamente il gorgo prima. Lasciare per circa un quarto d'ora sulla spianatoia ben infarinata, poi trasferire su dei vassoi anch'essa infarinati, coprirli con dei fogli e tenerli lontani da sguardi e bocche riducerti fino al momento di cuocerli.  
 Preparare un brodo di cappone o di gallina, anche la sera prima. Cuocere i tortellini nel brodo finché alla vista finché non vengono a galla quindi servirli ancora fumanti.

## La Carbonara

La ricetta degli spaghetti alla carbonara è una delle più note ricette di pasta della cucina romana. Si tratta di un piatto povero, dalle origini controvverse, la cui versione originale prevede l'utilizzo come ingredienti di uova, guanciale e pecorino romano grattugiato. Come per tutti i piatti della tradizione culinaria italiana, esistono però diverse varianti alla pasta alla carbonara classica, che includono l'uso di ingredienti non previsti dalla versione originaria della ricetta, come la panna o la pancetta. Il formato di pasta più comune sono gli spaghetti, ma non è raro trovare ottimi piatti di pasta alla carbonara in cui viene utilizzata pasta corta come rigatoni o penne.

### Preparazione

Tagliare il guanciale a strisciole.  
 Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata.  
 Sbattere le uova con il formaggio in una ciotola adatta a contenere la pasta.  
 Fate donare il guanciale con l'olio in una padella a fuoco moderato, cercando di non farlo seccare.  
 Scolate la pasta, fatele saltare un minuto nella padella con il guanciale. Versatela nella ciotola con le uova, e iniziate a mescolare velocemente e con un minimo di energia; in questo modo le uova cuoceranno amalgamandosi con gli altri ingredienti e si trasformeranno in una morbida crema senza grumi.  
 Servite subito gli spaghetti alla carbonara, spolverando ogni piatto con del pepe nero macinato o pestato al momento.

### Le varianti

Ogni ricetta tradizionale ha mille varianti, e questi accadde anche per la pasta alla carbonara, dove le varianti si caratterizzano per l'aggiunta o la sostituzione degli ingredienti. Prima di tutto esiste il partito della pasta alla carbonara con la panna (preparata sostituendo un uovo con un dl. di panna liquida); si tratta di una versione ingentilita, più cremosa e con un sapore meno accentuato di uovo. Anche per quello che riguarda il formaggio c'è chi usa metà parmigiano e metà pecorino, e in questo caso il gusto diventa meno deciso; il guanciale, che si ottiene dalla guancia del maiale, può essere sostituito dalla pancetta, che invece si ottiene dalla parte grassa della pancia, che deve essere rigorosamente non affumicata e tesa, e mai e poi mai si deve usare la pancetta affettata a macchina. Ci sono anche opinioni diverse sul tipo di pasta da usare per la carbonara: oltre agli spaghetti sono ottimi i bucatini, e rimanendo sulla pasta lunga, anche le fettucine si prestano bene a essere condite alla carbonara. A Roma è comune che vengano serviti i rigatoni.



**Ingredienti**  
 400 G. Di Spaghetti  
 150 G. Di Guanciale  
 4 Uova  
 100 G. Di Pecorino Romano Grattugiato  
 Un Cucchiaino Di Olio D'oliva Extra Vergine  
 Sale Q.B.  
 Pepe Nero Macinato O Pestato Al Momento Q.B.

9

Difficoltà: bassa



Programma utilizzato Indesign CC2014 per l'impaginazione e Photoshop per la modifica delle foto

# *Foto montaggio*



*Prima*



*Dopo*

Programma utilizzato Photoshop CC2014,

# Bruchure pieghevole



## Esterno

L'azienda cubino è una delle più importanti aziende vinicole italiane. Tutti i nostri vini hanno le certificazioni europee

I NOSTRI VINI  
I rossi:  
Il Tramonto  
Rosso di sera  
I bianchi  
In vino veritas  
I rosee  
Ambrato  
L'alba

I NOSTRI TOUR  
Proponiamo per i nostri clienti dei tour di un giorno:  
Tour di casa Cubino: porteremo i nostri clienti a vedere i nostri vigneti e degusteranno vini e formaggi della nostra azienda  
Tour della città: porteremo i nostri clienti a fare una visita guidata della città di Chianti e per pranzo gusteranno un pranzo in un ristorante locale

## Interno

Programma utilizzato Illustrator CC2014 e Photoshop per la modifica delle foto

# Siti web



Programma utilizzato Photoshop CC2014

# Manifesti pubblicitari

**DI STOP AL FEMMINICIDIO  
OGNI ANNO MUOIONO 152 DONNE UCCISE  
DAI LORO UOMINI**

**IL 25 NOVEMBRE PARTECIPA ANCHE TU  
ALLA MANIFESTAZIONE INDOSSANDO UN  
PAIO DI SCARPE ROSSE**



**UN VERO UOMO NON PICCHIA LA SUA  
DONNA**

*25 novembre, Giornata internazionale per l'eliminazione  
della violenza contro le donne*



*Partecipa anche tu, indossa un paio di scarpe rosse!*

Programma utilizzato Illustrator CC2014,