

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 classifica- zione nazionale	Attestato 86/100
Capacità e competenze personali	
Madrelingua	Italiana
Altre lingue	Spagnolo
Capacità di lettura	Buona
Capacità di scrittura	Buona
Capacità di espres- sione orale	Buona
Capacità e competenze Relazionali	Saper lavorare in team per la realizzazione di un progetto
Capacità e competenze Organizzative	Saper organizzare il lavoro dalla creazione alla realizzazione di un progetto
Capacità e competenze artistiche	Attitudine al disegno libero
Altre capacità o competenze	
Patenti o patente	A1, B
Allegati	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 lombo di maiale
300 grammi mortadella
300 grammi prosciutto crudo
150 grammi parmigiano reggiano
7 uova
400 grammi farina 00
1 pizzico noce moscata

Preparazione

Tagliare la lonca a pezzetti e scottarla per qualche minuto in una padella antiaderente. Truffare il parmigiano reggiano e tagliare a pezzetti la mortadella ed il prosciutto crudo, mettere in un mixer la lonca, 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 mortadella di forma sulla spianatoia e inserendo una o due o quattro uova rimascenti, in alternativa, utilizzare un robotino. La pasta, se realizzata a mano, deve essere lavorata molto bene fino ad avere una palla liscia e compatta. Coprire bene la pasta affinché non prenda assolutamente aria e rimandare 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 gesso: non fare tranquillamente il gesso prima. Lasciare per circa un quarto d'ora sulla spianatoia ben oliata, poi trasferire su dei vassoi anch'ora oliati, coprirli con dei teli puliti e tenerli fuori da sguardi e bocche riducendo 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 contornive, 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 originale 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.  Scaldare 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 accadono 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.

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**



Partecipa anche tu, indossa un paio di scarpe rosse!

Programma utilizzato Illustrator CC2014,