

## CURRICULUM VITAE

Carlotta Koporossy Luogo e Data di Nascita: Venezia 22 agosto 1981 Nazionalità: Italiana/Svizzera Residente a Roma Email: Carlotta.Koporossy@gmail.com
--

<b>ESPERIENZE PROFESSIONALI</b>	
<b>Dicembre 2019- maggio 2021</b>	<b>Collaborazione alla stesura del libro Panettone e viennoiseries con lievito madre e revisione linguistica</b>  Ho curato la comunicazione tra gli Chef italiani, (Morandin, Marinato e Pepe) che hanno partecipato con le loro ricette alla stesura del libro <i>Panettone e viennoiseries con lievito madre</i> di Thomas Teffri Chambelland redatto in francese e successivamente tradotto in diverse lingue tra cui l'italiano. Inoltre ho revisionato il testo tradotto in italiano.
<b>23-24 novembre 2019</b>	<b>Attività di traduzione simultanea e assistenza per les Ambassadeurs du Pain</b>  Ho lavorato durante la Giornata Tecnica degli <i>Ambassadeurs du Pain</i> organizzata dalla divisione Italia, in particolare da Fausta e Michela Giorilli e tenuta dal Mof Amandio Pimenta, presso la Polin Forni a Verona. Ho tradotto simultaneamente la lezione impartita dallo Chef ed assistito lo stesso nell'esecuzione del suo lavoro.  Ho svolto l'attività preparatoria al corso arrivando insieme allo Chef il giorno prima per supportarlo nell'organizzazione, in particolare traducendo simultaneamente per lui dal francese all'italiano e viceversa.
<b>8 gennaio-26 marzo 2018</b>	<b>Stesura ed elaborazione grafica del corso di formazione presso l'EIDB</b>  Ho lavorato presso <i>l'Ecole International de Boulangerie</i> durante il primo trimestre del 2018, seguendo il corso di formazione sulla panificazione ed il lievito naturale.  Durante tale periodo mi sono occupata di trascrivere la parte teorica del corso spiegata in particolare dal titolare della scuola Thomas Teffri-Chambelland, integrandola con schemi e grafici per agevolare la comprensione e lettura del testo scritto.  Ho elaborato degli organigrammi giornalieri di tutte le attività e preparazioni eseguite dai formatori durante il corso; redatti su supporto <i>Excel</i> , ma commentati e dettagliati su <i>Word</i> .  Ho sistemato il ricettario della scuola ritrascrivendo e omogeneizzando tutte le ricette affinché avessero la stessa impostazione e schema logico, confrontandomi con i formatori affinché fossero più schematici e rispecchiassero le loro esigenze.  Ho aggiornato i file di <i>PowerPoint</i> aventi ad oggetto la sistemazione e pulizia del laboratorio secondo le nuove disposizioni impartite dal titolare.

	<p>È stato essenzialmente un lavoro di trascrizione e sistemazione che mi ha portato a consegnare al titolare un dossier completo di teoria scritta, grafici, resoconti giornalieri e fotografici di tutta la formazione.</p>
6 novembre 2017	<p><b>Interprete per la conferenza Best of Panettone per Agrimontana Intl.</b></p> <p>Ho curato la traduzione simultanea dall'italiano al francese e viceversa per 4 dei 5 Maestri italiani di pasticceria intervenuti alla conferenza: Fabrizio Donatone, Salvatore De Riso, Alfonso Pepe ed Andrea Tortora. La conferenza si è tenuta a Parigi presso la sala del <i>Pavillon Dauphine</i> e verteva sulle origini del Panettone, la sua produzione, la sua evoluzione e commercializzazione.</p>
Ottobre-Giugno 2017	<p><b>Assistente dello Chef Fabrizio Donatone</b></p> <p>Ho svolto attività di assistenza ai corsi o anche solo preparatoria agli stessi come predisposizione della didattica e coordinamento (invio di ricette e comunicazioni con strutture e altri chef).</p>
23-24 Maggio 2017	<p><b>Assistente interprete durante il Corso sul lievito naturale presso la Scuola di Ferrandi</b></p> <p>Ho elaborato il documento teorico e le slide in <i>PowerPoint</i> in lingua francese. Ho svolto attività preparatoria alla realizzazione delle ricette. Mi sono occupata della traduzione simultanea del corso tenuto dallo chef Fabrizio Donatone, assistendolo se necessario durante l'esecuzione delle ricette.</p>
19 Dicembre 2016	<p><b>Traduzione simultanea corso "étude des textures et consistances" presso la Louis Francois</b></p> <p>Ho tradotto simultaneamente dal francese all'italiano e viceversa il corso della durata di 8 ore presso la sede della <i>Louis Francois</i> a Parigi agli chef Fabrizio Donatone e Francesco Boccia. Il corso verteva sullo studio delle consistenze e prodotti dell'azienda in particolare l'analisi da parte di un tecnico qualificato dell'impresa su gelificanti, emulsionanti e addensanti.</p> <p>Ho elaborato alla fine del corso una sintesi in italiano su <i>Word</i> dei punti chiave analizzati durante la giornata per entrambi gli chef.</p>
21 Ottobre 2016	<p><b>Corso sulla "La Pasticceria Innovativa" tenuto dallo chef Christophe Michalak presso la scuola di pasticceria Hangar78</b></p> <p>Approfondimenti sulla pasticceria dello Chef Michalak e delle sue idee di marketing ed evoluzione della stessa.</p>
Ottobre 2015-Giugno 2016	<p><b>Responsabile di laboratorio presso la Pasticceria Casa Manfredi</b></p> <p>Ho lavorato all'interno del laboratorio come responsabile e capo pasticceria occupandomi soprattutto di impostare la linea e realizzarla, coordinando il lavoro degli stagisti.</p>
Marzo 2016	<p><b>Corso sul lievito naturale e prodotti da prima colazione tenuto dallo chef Fabrizio Donatone presso la scuola di Mamà</b></p>

	<p>Assistente al corso di due giorni sulla lievitazione e sulla realizzazione di prodotti alternativi da prima colazione dello Chef Fabrizio Donatone presso la scuola di Roma Mamà.</p>
15 Ottobre 2015	<p><b>Corso di Pasticceria Contemporanea tenuto dallo chef Fabrizio Donatone presso la scuola di Mamà</b></p> <p>Assistente al corso di un giorno sulla pasticceria contemporanea e le glasse dello Chef Fabrizio Donatone presso la scuola di Roma Mamà.</p>
Settembre 2014- Luglio 2015	<p><b>Aiuto Pasticcera presso la pasticceria Cristalli di Zucchero</b></p> <p>Ho lavorato all'interno del laboratorio di Marco Rinella come aiuto pasticcera occupandomi soprattutto di Macarons, lavorazione dei soggetti di cioccolato, <i>ganache</i> e mignon secondo le direttive impartite.</p>
13-19 aprile 2015	<p><b>Assistente dello Chef Fabrizio Donatone a Hong Kong</b></p> <p>Ho assistito lo Chef Fabrizio Donatone nella preparazione di entremets, monoporzioni e biscotti elaborati per la carta del ristorante <i>Ciak in the kitchen</i> di Bombana. Inoltre l'ho aiutato nell'elaborazione di diversi dessert al piatto per la riformulazione della carta del menu del ristorante stellato <i>8 e mezzo</i>. Ho curato la traduzione delle ricette che sono state preparate e presentate.</p>
Agosto 2014	<p><b>Stage presso la pasticceria di Aoki a Parigi</b></p> <p>Ho lavorato all'interno del laboratorio di <i>Aoki</i>, a Parigi, imparando le loro tecniche di lavoro, ma soprattutto organizzative, ho studiato l'accostamento di nuovi sapori in un incredibile pasticceria che combina i sapori orientali giapponesi con l'arte e le materie prime francesi.</p>
Dicembre 2014	<p><b>Traduttrice della squadra italiana per la Coupe du Monde de la Patisserie del 2015</b></p> <p>Ho curato la traduzione delle ricette dei due entremets e del dessert al piatto dall'italiano al francese e all'inglese, i CV dei partecipanti e le varie comunicazioni intercorse.</p>
Settembre 2013 – Maggio 2014	<p><b>Contratto a tempo determinato presso la Pasticceria Perle di Roma</b></p> <p>Ho lavorato a stretto contatto con lo Chef, titolare della Pasticceria Perle, Fabrizio Donatone, realizzando secondo le ricette da lui ideate l'intera linea: entremets, monoporzioni, mignon, biscotteria. Ho seguito le indicazioni dello Chef Alessandro Savone, e collaborato con lui alla realizzazione dei lievitati. Ho avuto modo di intrattenere relazioni con il pubblico, sia aiutando il cliente nella scelta del prodotto da acquistare, che, occasionalmente, occupandomi della vendita al dettaglio dello stesso.</p>
8-12 Marzo 2014	<p><b>Consulente Commerciale per la D&amp;G Patisserie a Europain</b></p> <p>Ho collaborato con la D&amp;G <i>Patisserie</i> nella promozione della sua linea sul mercato internazionale, durante la fiera di <i>Europain</i>, la fiera mondiale della pasticceria e della panificazione, svoltasi a Parigi, occupandomi esclusivamente delle relazioni con il</p>

	pubblico in lingua francese.
<b>24-26 Febbraio 2014</b>	<p><b>Stage di Perfezionamento presso ENSP (Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie)</b></p> <p>Ho partecipato allo stage Soggetti di cioccolato per la Pasqua con lo Chef Emmanuele Forcone presso l'ENSP a Yssingeaux, sia come sua assistente, conseguendone il diploma, che in qualità di traduttrice dello stesso.</p>
<b>Settembre 2012 – Marzo 2013</b>	<p><b>Tirocinio presso il ristorante La Terrazza dell'Eden</b></p> <p>Ho collaborato alla produzione dei dessert e pasticceria da thè ideati dall'Executive Chef Fabio Ciervo presso il ristorante dell'Hotel Eden di Roma, appartenente al gruppo <i>Starwood Hotels &amp; Resorts</i> e associato a <i>The Leading Hotels of the World</i>. Durante questi 6 mesi di tirocinio nel ristorante, che ha ricevuto nel novembre 2012 la sua prima stella Michelin, ho dunque applicato quanto appreso in Francia con particolare attenzione sia alla produzione di paste basi, creme, decorazioni e biscotti, imparando ad utilizzare i macchinari industriali in dotazione e partecipando attivamente alla mise en place durante il servizio di ristorazione.</p>
<b>Aprile 2012 – Luglio 2012</b>	<p><b>Stage di Perfezionamento presso Lenôtre</b></p> <p>Ho partecipato ai seguenti stage di perfezionamento di alta gastronomia presso la scuola Lenôtre di Plaisir (Francia):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dessert per ristoranti con Gilles Maisonneuve</li> <li>▪ Dolci decorati, Pasticceria attorno al cioccolato e Decorazioni di zucchero e cioccolato con Christophe Rhedon MOF</li> <li>▪ Torte salate e Viennoiseries con Olivier Mauron</li> <li>▪ Amouse Bouches con Jean Michel Bannwart MOF</li> <li>▪ Salse, sughi e utilizzo del sifone con Jean Michel Bannwart MOF</li> <li>▪ Terrine e Ballotine con Jean Michel Bannwart MOF</li> <li>▪ New Fun Pâtisserie con Christophe Felder</li> </ul>
<b>Gennaio 2012 – Marzo 2012</b>	<p><b>Stage di Formazione presso Lenôtre</b></p> <p>Ho partecipato a uno stage di formazione presso la scuola Lenôtre di Plaisir (Francia) concernente le basi della cucina francese con particolare approfondimento della pasticceria francese (10 settimane delle 14 settimane della formazione sono state interamente dedicate alle paste basi, dolci, creme, salse, cioccolato e biscotti).</p>

#### CORSI DI CUCINA AMATORIALI

<b>Gennaio 2009 – Marzo 2009</b>	<b>Corso di cucina amatoriale</b> (seconda parte - 36 ore) presso la Scuola di cucina "Il Gambero Rosso" di Roma.
<b>Settembre 2008 – Ottobre 2008</b>	<b>Corso di cucina amatoriale</b> (prima parte - 32 ore) presso la Scuola di cucina "Il Gambero Rosso" di Roma.

#### LINGUE

<b>Italiano</b>	<b>Madre lingua</b>
<b>Francese</b>	<b>Eccellente</b> conoscenza della lingua sia scritta che parlata e conoscenza dei termini

	tecnici enogastronomici <b>Diploma di maturità francese, Baccalauréat en matière littéraire</b> (Votazione 92/100), presso l'Istituto Saint Dominique di Roma.
<b>Inglese</b>	<b>Ottima</b> conoscenza della lingua sia scritta che parlata
<b>Tedesco</b>	Conoscenza <b>scolastica</b> della lingua sia scritta che parlata

### CONOSCENZE INFORMATICHE

- Patente Europea del Computer (*European Computer Driving Licence*) 2005
- Ottima conoscenza del pacchetto office (**Word, Excel, Power Point, Access, Outlook**), dell'utilizzo di internet, di **Pinnacle Studio** per i montaggi video e dei motori di ricerca giuridica, del programma di grafica **Adobe Illustrator** e di quello per l'impaginazione **Adobe Indesign**.

### STUDI GIURIDICI

<b>Novembre 2008 – Settembre 2011</b>	<b>Pratica forense presso lo studio legale “Liberati e D’Amore” di Roma</b> Come praticante avvocato mi sono occupata di questioni attinenti il diritto civile, commerciale e amministrativo maturando una significativa esperienza anche in settori specifici come la sicurezza alimentare e la gestione di pratiche amministrative relative a strutture alberghiere e di ristorazione.
<b>Settembre 2007 – Giugno 2009</b>	<b>Assistente Universitario presso la LUISS Guido Carli</b> Ho collaborato con la cattedra d'informatica giuridica del Prof. Gianluigi Ciacci presso l'università LUISS Guido Carli di Roma approfondendo tematiche connesse al diritto dell'informatica e in materia di copyright.
<b>Gennaio 2005 – Giugno 2007</b>	<b>Laurea Magistrale in Diritto dell’Impresa</b> (Votazione 102/110) presso l'università di Roma LUISS Guido Carli, Facoltà di Giurisprudenza.
<b>Settembre 2001 – Luglio 2004</b>	<b>Laurea triennale in Scienze giuridiche delle organizzazioni pubbliche interne ed internazionali</b> (Votazione 101/110) presso l'università di Roma LUISS Guido Carli, Facoltà di Giurisprudenza.

### PUBBLICAZIONI

<b>22 Novembre 2007</b>	Articolo di diritto dell'informatica dal titolo: “ <i>Il diritto d'autore e la tecnologia digitale?</i> ”.
<b>27 Novembre 2007</b>	Articolo di diritto dell'informatica dal titolo: “ <i>Il copyright e le nuove tecnologie: questioni ancora aperte e nuove proposte?</i> ”.

### ULTERIORI INFORMAZIONI

<b>Settembre 2015</b>	Corso di fotografia presso la scuola di Gilberto Maltinti a Roma
-----------------------	--