

PORTFOLIO



Qui suis-je ?

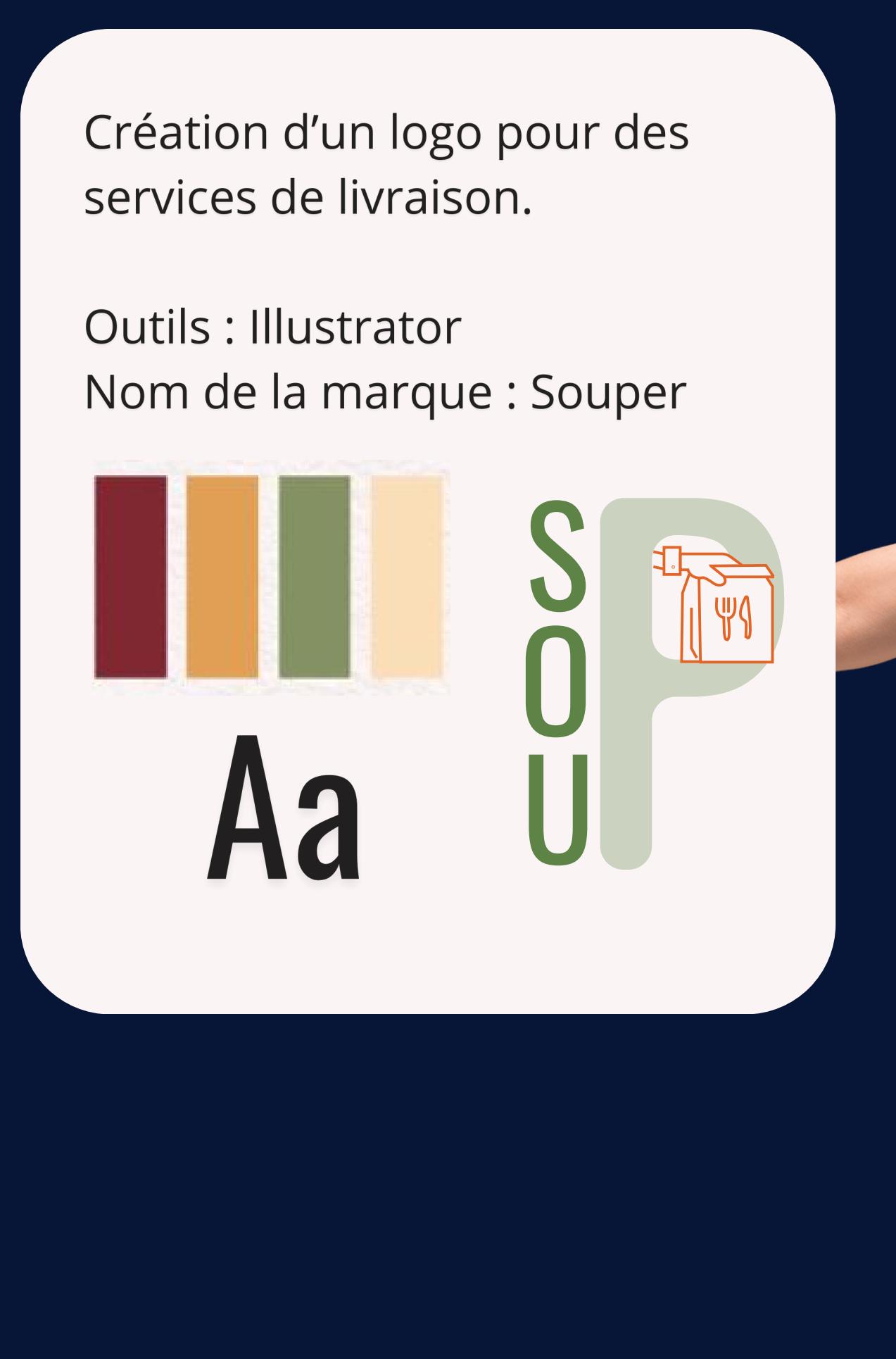
Elora, étudiante en première année à MyDigitalSchool Montpellier

Ancienne pongiste

Curieuse, créative, rigoureuse

Créer et imaginer, ça fait partie de moi, mais surtout, j'aime travailler en équipe

Première étape : Création d'une identité visuelle



PROJETS

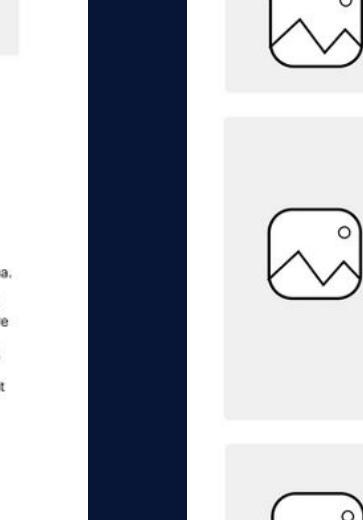
Projet 01

Logo

Création d'un logo pour des services de livraison.

Outils : Illustrator

Nom de la marque : Souper



Aa



Projet 02

Maquette

Objectif : Recréer la maquette d'un restaurant déjà établi à Montpellier.

En binôme avec une camarade, nous avons choisi de refondre la maquette de L'Atmosphère.

Outil utilisé : Figma.

Projet 03

Logo

Création d'un logo pour une association fictive d'aide pour les étudiants

Outils : Illustrator

Nom de l'association : Universelle
Université

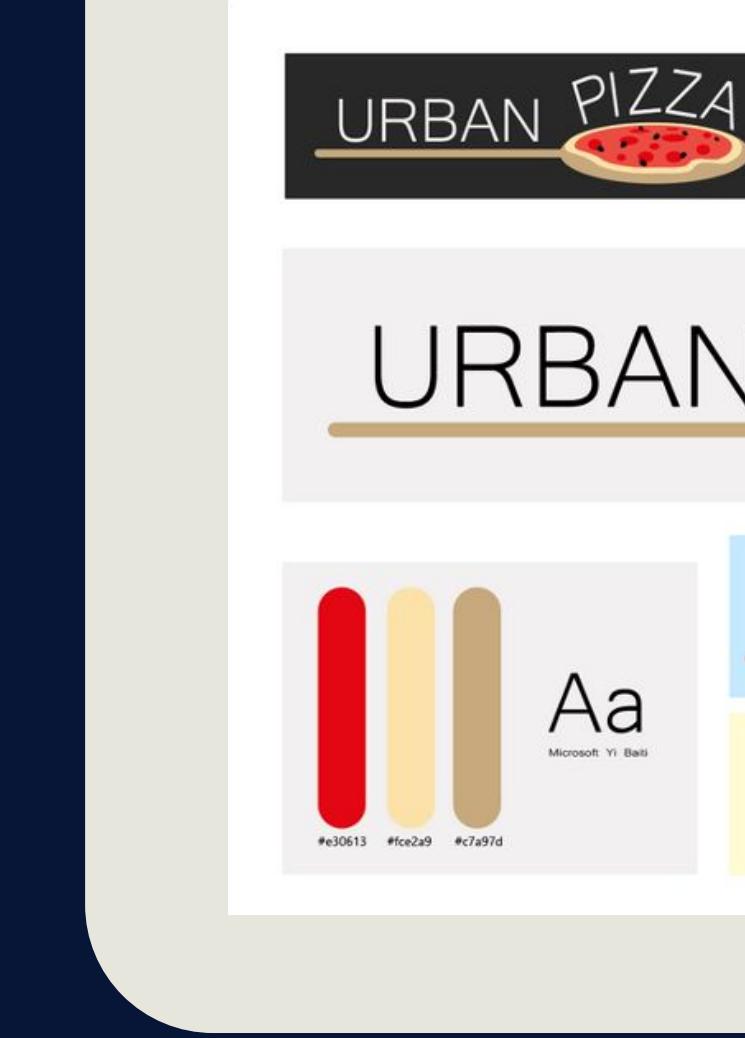


Projet 04

Carte de visite

Refonte de la carte de visite de MyDigitalSchool

Outils : Indesign, Illustrator



Projet 05

Logo

Création d'un logo pour une marque fictive.

Outils : Illustrator

Nom du restaurant : Urban Pizza



Projet 06

Affiche typographique



TAN NIMBUS font is a modern sans serif font with an extended variety of modernist geometrical shapes: it is a typography for now and the future. The typeface has no frill or exaggeration and symmetrical in proportions and weight, the materials were clean and clear in legibility both at micro and macro level.

J'ai réalisé une affiche typographique sur Indesign.
Police d'écriture : TAN NIMBUS.

Elle représente l'ambiance des années 1960-1970 et cherche à donner un côté vintage.



Projet 07

Magazine

Objectif : Réaliser un magazine de cuisine.

J'ai créé "La Pastaria", un magazine dédié aux pâtes, regroupant diverses recettes.

Outils utilisés : InDesign, Illustrator, Photoshop.



00 Sommaire

01 Pâtes express - 4/5

02 Pâtes réconfortantes - 6/7

03 Pâtes végétariennes - 8/9

04 Pâtes de saison - 8/9

05 Pâtes au four - 12/13

2 - La pastaria

Fun Facts Historique

Au XIXe siècle, les machines à presser et découper les pâtes permettent une production de masse. Naples devient un centre majeur de fabrication, et l'Italie s'impose comme le pays des pâtes.

En 2009, des tortellini ont été envoyés dans l'espace avec l'astronaute italien Luca Parmitano pour une mission à bord de l'ISS.

Au XIXe siècle, les machines à presser et découper les pâtes permettent une production de masse. Naples devient un centre majeur de fabrication, et l'Italie s'impose comme le pays des pâtes.

La pastaria - 3

01 Pâtes express

Pâtes au citron 15 min

Ingédients :

- 200 g de tagliatelles
- 1 citron (zeste et jus)
- 40 g de parmesan râpé
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Recette :

- 1- Faites cuire les pâtes al dente.
- 2- Mélangez le jus de citron, le zeste, l'huile d'olive et une touche d'eau de cuisson.
- 3- Égouttez les pâtes, mélangez avec la sauce et ajoutez le parmesan.

4 - La pastaria

20 min

Pâtes aux tomates et à la burrata

Ingédients :

- 200 g de spaghetti ou linguine
- 1 burrata (environ 125 g)
- 200 g de tomates cerises
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de miel ou de vinaigre balsamique
- Sel, poivre, origan
- Quelques feuilles de basilic frais

Recette :

- 1- Préparez les tomates : Préchauffez le four à 200°C.
- 2- Déposez les tomates cerises sur une plaque, ajoutez l'ail émincé, l'huile d'olive, le miel (ou balsamique), du sel, du poivre et de l'origan.
- 3- Enfournez 15 min jusqu'à ce qu'elles éclatent.
- 4- Faites cuire les pâtes : Dans une grande casserole d'eau salée, fais cuire les pâtes al dente, puis égouttez-les en réservant un peu d'eau de cuisson.
- 5- Assemblez : Mélangez les pâtes avec les tomates rôties et un peu de leur jus de cuisson.
- 6- Garnissez : Répartissez-les au centre du plat et ouvrez-la légèrement pour qu'elles se mélangent aux pâtes.
- Finalisez : Ajoutez un filet d'huile d'olive, du basilic frais et un peu de poivre.

5 - La pastaria

00 Bonus

Spaghetti à la sauce lentilles façon bolognaise 35 min

Ingédients :

- 200 g de spaghetti
- 100 g de lentilles vertes
- 200 g de coulis de tomate
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de concentré de tomate
- 1 c. à café d'origan séché
- 1/2 c. à café de paprika fumé (optionnel)
- 250 ml d'eau ou de bouillon de légumes
- Sel, poivre

Recette :

- 1- Cuire les pâtes al dente dans de l'eau bouillante salée.
- 2- Préparer la sauce : Faites chauffer la crème avec l'ail haché.
- 3- Ajoutez le gorgonzola, laissez fondre, puis assaisonnez avec sel, poivre et muscade.
- 4- Assembler : Mélangez les pâtes avec la sauce, ajoutez la mozzarella et servez dans un plat.
- 5- Gratiner : Parsemez de parmesan et enfournez à 200°C pendant 15 min jusqu'à ce que le dessus soit doré.

10 - La pastaria

Cuire les lentilles :

- 1- Rincez les lentilles et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante non salée pendant 20 min. Égouttez-les et réservez.
- 2- Fais chauffer l'huile d'olive dans une poêle et laissez revenir l'oignon et la carotte 5 min à feu moyen.
- 3- Ajoute l'ail émincé et laissez cuire 1 min supplémentaire.
- 4- Ajoute le concentré de tomate, mélange et laisse cuire 1 min pour intensifier les saveurs.
- 5- Incorpore les lentilles cuites, le coulis de tomate, l'origan, le paprika, le sel et le poivre.
- 6- Verse 250 ml d'eau (ou de bouillon de légumes) et laisse mijoter à feu doux pendant 10 min pour épaisser la sauce.

Cuire les pâtes :

 - 7- Fais cuire les spaghetti al dente dans une grande casserole d'eau salée. Égouttez-les en réservant une petite touche d'eau de cuisson.
 - 8- Mélangez les pâtes avec la sauce et ajoutez un peu d'eau de cuisson si besoin pour bien lier le tout.
 - 9- Sers immédiatement, avec du basilic frais ou du parmesan râpé.

11 - La pastaria

04 Pâtes au four

Gratin de pâtes aux trois fromages 40 min

Ingédients :

- 200 g de penne ou rigatoni
- 100 ml de crème fraîche
- 50 g de mozzarella râpée
- 40 g de gorgonzola
- 40 g de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre, muscade

Recette :

- 1- Cuire les pâtes al dente dans de l'eau bouillante salée.
- 2- Préparer la sauce : Faites chauffer la crème avec l'ail haché.
- 3- Ajoutez le gorgonzola, laissez fondre, puis assaisonnez avec sel, poivre et muscade.
- 4- Assembler : Mélangez les pâtes avec la sauce, ajoutez la mozzarella et servez dans un plat.
- 5- Gratiner : Parsemez de parmesan et enfournez à 200°C pendant 15 min jusqu'à ce que le dessus soit doré.

12 - La pastaria

20 min

Lasagne à la bolognaise

Ingédients :

- 6 feuilles de lasagnes
- 200 g de bœuf haché
- 1 petite carotte
- 1 oignon
- 200 g de coulis de tomate
- 100 ml de béchamel
- 50 g de parmesan râpé
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre, thym

Recette :

- 1- Émincez l'oignon, la carotte. Faites-les revenir dans l'huile d'olive.
- 2- Ajoutez la viande hachée, laissez cuire 5 min puis versez le coulis de tomate. Assaisonnez et laissez mijoter 20 min.
- 3- Préchauffez le four à 180°C.
- 4- Dans un plat, alternez couches de sauce, feuilles de lasagnes et béchamel. Terminez avec du parmesan.
- 5- Enfournez 30 min et laissez reposer 10 min avant de servir.

13 - La pastaria



Projet Partiel

Indugo

Objectif : Créer un objet innovant pour une marque fictive en 4 jours, en groupe de 4.

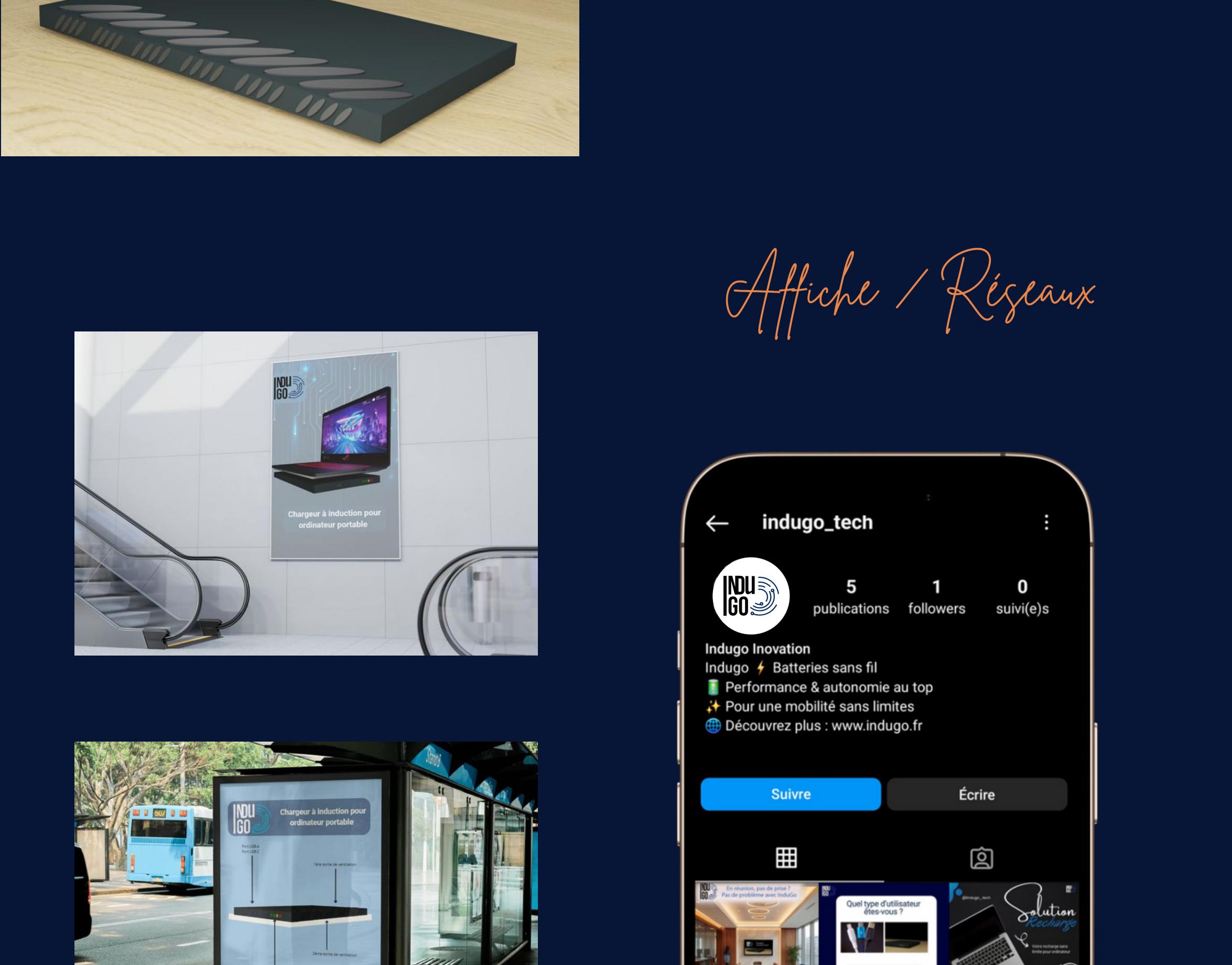
Nous avons conçu Indugo, une marque spécialisée dans la technologie, avec comme produit un chargeur à induction pour ordinateur. Chaque membre du groupe avait un rôle spécifique : marketing, développement web...

J'étais responsable de la conception visuelle, incluant :

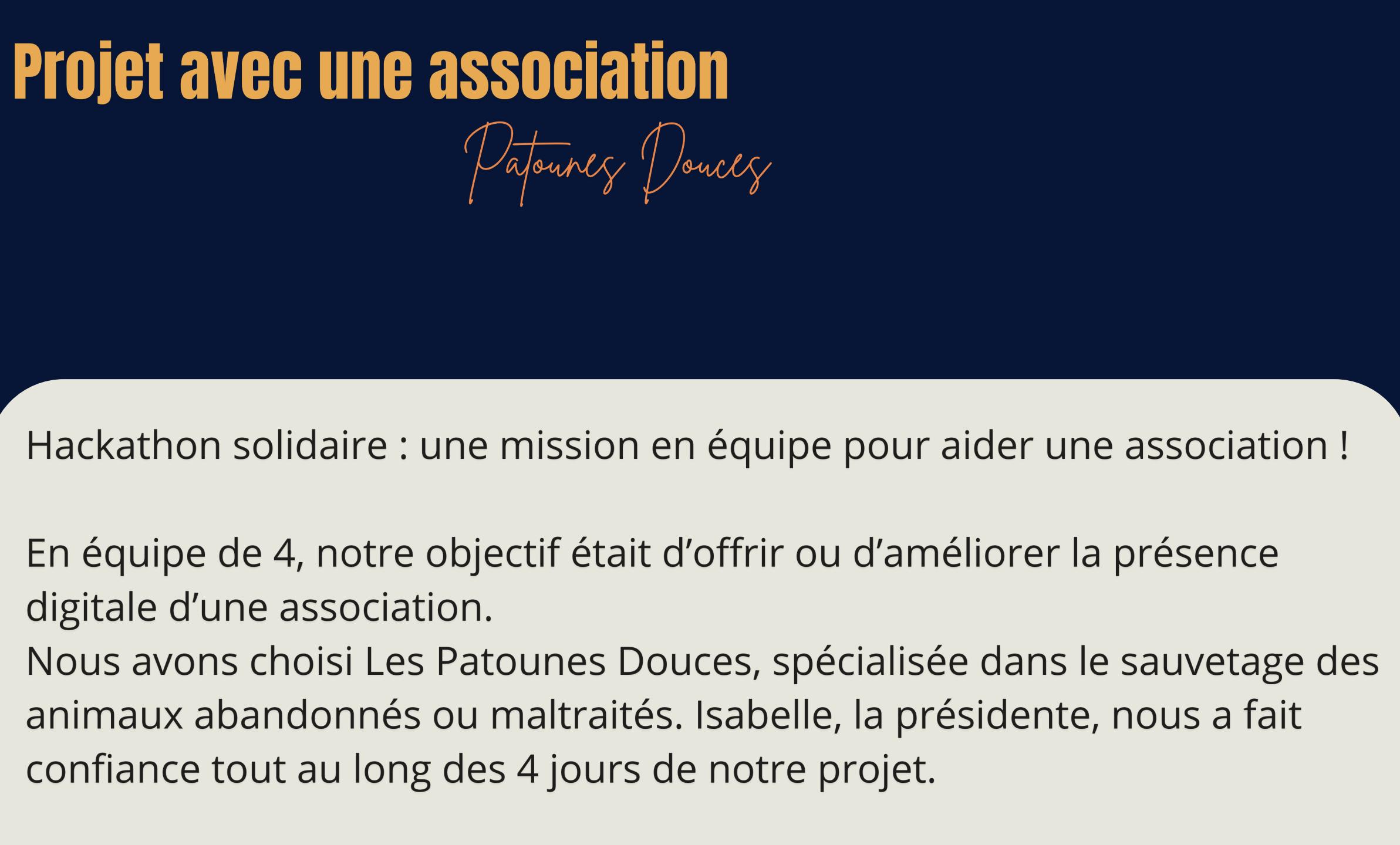
- La réalisation d'une maquette 3D
- La création de publicités
- Le design du logo et de l'identité visuelle
- Participation à l'élaboration de la maquette

Outils utilisés : Illustrator, Photoshop, Blender, Canva, Figma.

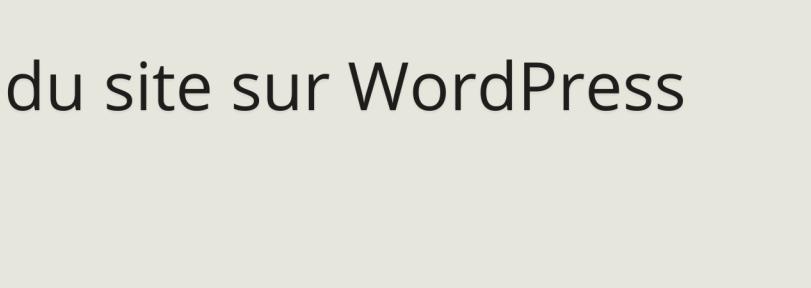
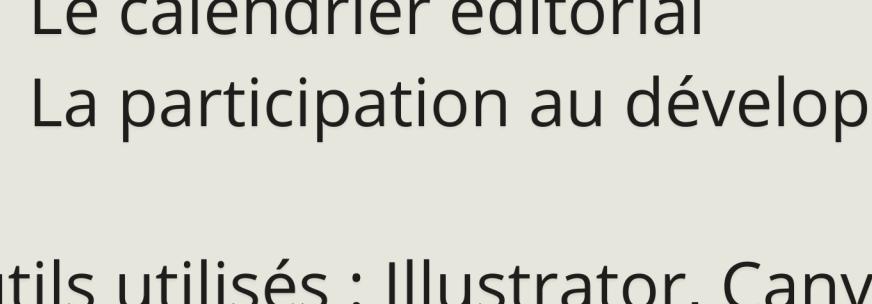
Charte graphique :



Prototype blender :



Affiche / Réseaux



Projet avec une association

Patounes Douces

Hackathon solidaire : une mission en équipe pour aider une association !

En équipe de 4, notre objectif était d'offrir ou d'améliorer la présence digitale d'une association.

Nous avons choisi Les Patounes Douces, spécialisée dans le sauvetage des animaux abandonnés ou maltraités. Isabelle, la présidente, nous a fait confiance tout au long des 4 jours de notre projet.

Nos accomplissements :

- ✓ Refonte de son compte Instagram et liaison avec Facebook
- ✓ Création d'une maquette de site internet
- ✓ Développement du site sur WordPress
- ✓ Création d'une newsletter
- ✓ Mise en place d'un calendrier éditorial sur un mois
- ✓ Propositions d'idées pour aider l'association à se démarquer

Mon rôle :

Avec ma collègue, nous avons travaillé sur la charte graphique et la gestion des réseaux sociaux.

Personnellement, je me suis occupée de :

- La biographie Instagram
- La création des posts
- La refonte du logo
- Le calendrier éditorial
- La participation au développement du site sur WordPress

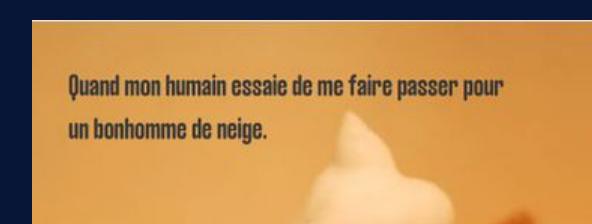
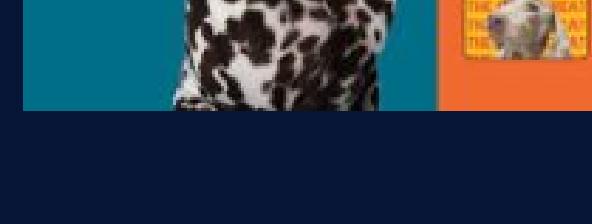
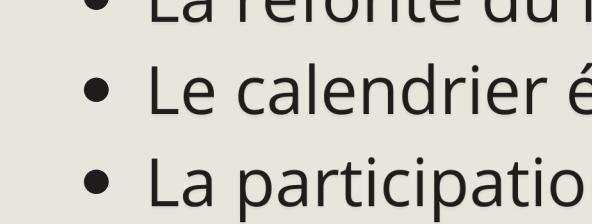
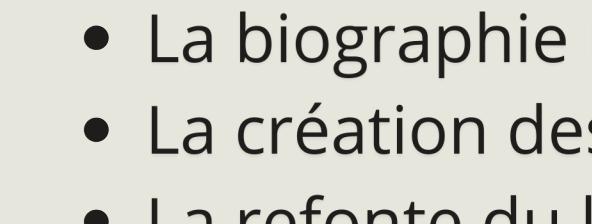
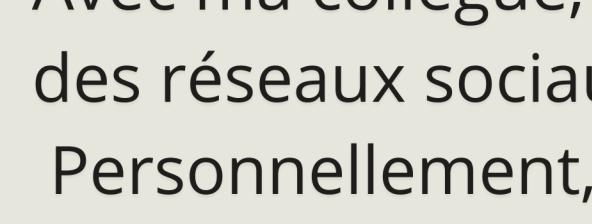
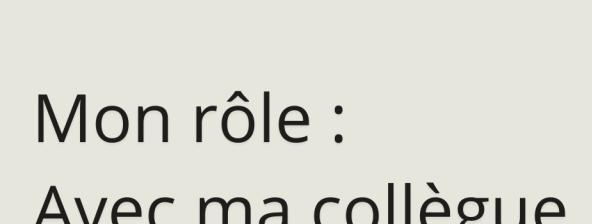
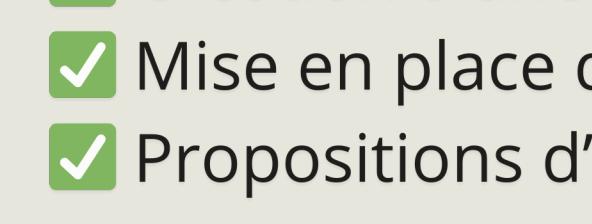
Outils utilisés : Illustrator, Canva.

Charte graphique

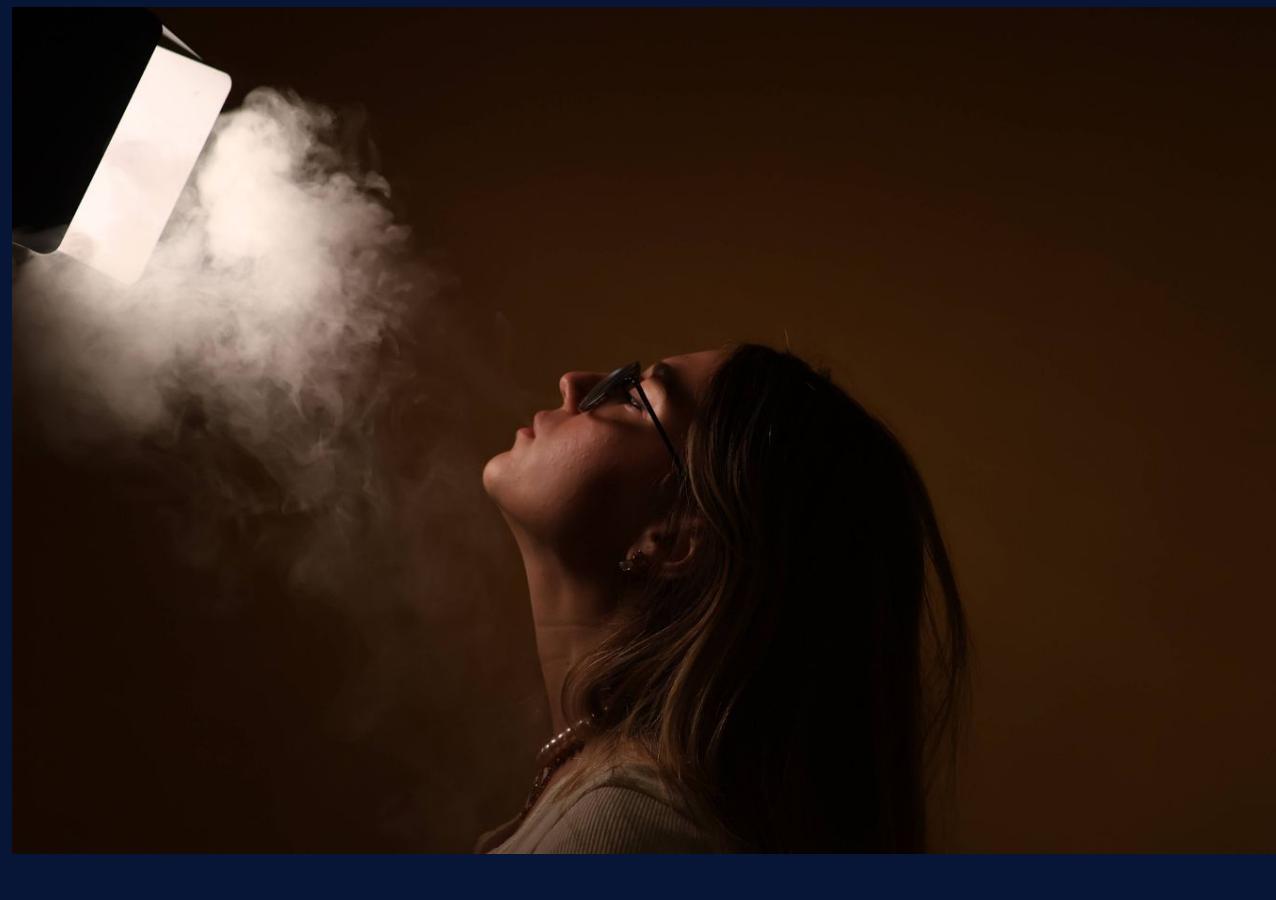


Patoune Douce

Réseaux sociaux



Projet photo



MERCI !

Merci d'avoir prêté attention à mon travail. Si vous avez des questions ou que vous êtes intéressé, n'hésitez pas !

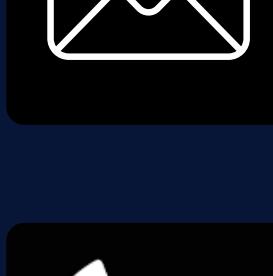
Me contacter :



Elora Roget



elora@roget.fr



07 68 74 12 91