

La photographie culinaire, ce n'est surtout pas prendre des plats en photo ! Modelez votre éclairage pour créer une ambiance, réalisez des mises-en-scène, racontez une histoire autour de votre produit pour créer des images des plus savoureuses. Nous avons conçu une formation inédite, en immersion au coeur d'une école prestigieuse. Dans ce cadre exceptionnel, assisté par le savoir-faire de notre formatrice, profitez d'un environnement incroyable et partagez votre amour de la gastronomie avec les chefs de demain !



## - LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE -

### L'ATELIER DE

Charles

#### 🕒 DURÉE

Formation hybride  
en distanciel - 10 heures  
(classe virtuelle synchrone)  
en présentiel - 5 jours - 40 h  
(immersion)

#### 👤 PUBLIC

Photographes professionnels.  
Pour tout autre profil nous contacter.

#### ★ DIFFICULTÉ ★★☆☆

📝 PRÉ-REQUIS Savoir régler son boîtier photographique pour obtenir des images correctement exposées quelles que soient les conditions de lumière.

#### 👤 FORMATEUR

Delphine DELAMAIN  
Photographe culinaire  
[www.creampassionnel.com](http://www.creampassionnel.com)

#### 👥 EFFECTIF

de 6 (min.) à 8 (max.) stagiaires.

#### 🚩 OBJECTIFS

- ✓ Mener à son terme un projet de prise de vue culinaire pour vos clients.
- ✓ Apprendre à raconter l'histoire d'un produit.
- ✓ Savoir mettre en scène des produits culinaires.
- ✓ Modeller la lumière pour créer des ambiances.
- ✓ Donner de la saveur à vos images.
- ✓ Maîtriser l'editing et la retouche spécifique.
- ✓ Concevoir un portfolio varié.

#### 📍 LIEU / 📅 DATE / € TARIFS

Informations sur nos sessions de formation disponibles sur [www.atelier-charles.fr](http://www.atelier-charles.fr)

Le lieu, la date et le tarif de la session sont indiqués sur la convention de formation professionnelle transmise au stagiaire.

## PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

### SEMAINE 1 – DISTANCIEL – LA THÉORIE DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE

#### PHASE 1 : LES RÈGLES DU JEU : DE LA CONCEPTION À LA PRÉPARATION DE LA RÉALISATION

Classe virtuelle synchrone – formation en direct avec votre formatrice – 4x2 h de 20h à 22h la semaine précédente

##### PALIER 1 – AMUSE-BOUCHE

- > Présentation de chaque stagiaire, de son expérience, de ses attentes
- > Présentation de la formatrice, de son parcours, de sa vision de la photographie culinaire.
- > Génèse : un peu d'histoire ... de l'Art
- > Les différents domaines d'intervention de la photographie culinaire, l'univers de la photographie culinaire.

##### PALIER 2 – ENTRÉE

- > L'art de raconter des Histoires
- > Un travail de composition
- > Le secret de la couleur
- > Le rôle de la lumière

##### PALIER 3 – PLAT

- > La séduction visuelle
- > L'importance du stylisme culinaire
- > Le design esthétique
- > La Boîte à Outils du photographe culinaire

##### PALIER 4 – DESSERT

- > Avoir le bon matériel
- > Rappels techniques (triange d'exposition ...)
- > Réglages du boîtier
- > Apprivoiser l'environnement (analyse de l'environnement de la future prise de vue)

### SEMAINE 2 – PRESENTIEL – PRATIQUE

#### PHASE 2 : LA RÉALITÉ DU TERRAIN

Semaine de formation en immersion

##### JOUR 1 ENTRÉE EN MATIÈRE MATIN

- > Lecture de portfolios
- > Correction des exercices préparatoires
- > Présentation des règles de vie et visite des lieux, information sur les règles d'hygiène et de sécurité

##### APRÈS-MIDI

- > Workflow & organisation des prises de vue
- > Découverte des outils mis à disposition pour le stylisme culinaire
- > Préparation des exercices
- > Agencement des produits en fonction de la saisonnalité

##### JOUR 2,3,4 DYNAMIQUE D'ÉTUDES MATIN

- > Exercices d'entraînement à la prise de vue en groupe, semi-guidé.

##### APRÈS-MIDI

- > Exercices d'application de prise de vue en groupe et en autonomie
- > Analyse et post-production des photos du jour : correction des exercices
- > Déroulement des variations
  - le flat lay design
  - le processus créatif
  - le Moodboard
- > Préparation du challenge jour 5

##### JOUR 5 CHALLENGE

- > Challenge «independance day»
- > Mise en pratique des notions étudiées, en binôme avec un cuisinier, pour la confrontation des deux visions.
- > Mise en situation professionnelle : gestion d'un projet client, avec un invité (prise de vue complète reportage, portrait et plats)
- > Jury et délibération
- > Analyse & post-production des photos du jour, correction des exercices

## **SEMAINE 3 - DISTANCIEL - DÉBRIEFING**

### **PHASE 3 : UN BUSINESS TRÈS CONCRET**

Classe virtuelle synchrone - formation en direct avec votre formatrice - 2 h

#### **PALIER 5 - MIGNARDISE**

- > Stratégie entrepreneuriale & outils
- > Bonnes pratiques pour développer son activité
- > Débriefing, retour d'expérience, questions réponses et synthèse.

#### **⚙️ TECHNIQUE D'ENCADREMENT ET MOYENS PÉDAGOGIQUES**

- ✓ Stage réalisé en petit groupe avec le formateur
- ✓ Alternance entre contenus théoriques et mises en pratique en sous-groupes
- ✓ Présentation du cours par vidéoprojection
- ✓ Support de cours écrit

#### **🎓 MODALITÉS D'ÉVALUATION**

- ✓ Recueil et évaluation des connaissances et/ou des compétences avant la formation
- ✓ Remise d'un certificat de réalisation
- ✓ Remise d'une attestation de formation professionnelle conditionnée à la réussite aux différentes évaluations validant l'acquisition des compétences.

#### **♿️ INCLUSION ET HANDICAP**

Nous sommes disponibles pour échanger avec vous et rechercher ensemble des solutions pour vous accueillir. Merci de nous contacter par mail avant votre inscription : [contact@atelier-charles.fr](mailto:contact@atelier-charles.fr)

**- L'ATELIER DE CHARLES -**