

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

👥 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.

📦 MATÉRIEL

Pour la formation, il serait nécessaire d'avoir :
- 1 boîtier reflex ou hybride
- Optiques :
- Un 50 mm fixe à minima
et en option :
- Une optique macro (100 ou 105 mm)
- Un zoom standard (ex : 24-70)

👤 FORMATEUR

Delphine DELAMAIN
Photographe culinaire
www.delamain-graff.com

👥 EFFECTIF

de 6 (min.) à 8 (max.) stagiaires.

🚩 OBJECTIFS

- ✓ Mener à son terme un projet de prise de vue culinaire pour vos clients.
- ✓ 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

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

- > Génèse : un peu d'histoire ... de l'Art et d'histoire culinaire
- > Les modes et tendances actuelles : Comment trouver son style ?
- > L'univers de la photographie culinaire
- > Les différents domaines d'intervention de la photographie culinaire, le monde gastronomique

PALIER 2 – ENTRÉE

- > L'art de raconter des Histoires
- > Un travail de composition
- > Le secret de la couleur
- > Angles de prise de vue et profondeur de champ

PALIER 3 – PLAT

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

PALIER 4 – DESSERT

- > Matériel et réglages
- > Le rôle de la lumière
- > Le workflow
- > Post-traitement et retouches

SEMAINE 2 – PRESENTIEL – PRATIQUE

PHASE 2 : LA RÉALITÉ DU TERRAIN

Semaine de formation en présentiel

JOUR 1

ENTRÉE EN MATIÈRE

- > Accueil et présentation des lieux
- > Lecture des portfolios
- > Découverte des outils mis à disposition pour le stylisme culinaire
- > Organisation des prises de vue
- > Présentation de l'évaluation finale

JOUR 2,3,4

DYNAMIQUE D'ÉTUDES

- > Exercices d'entraînement à la prise de vue en groupe, semi-guidé et en autonomie.
- > Analyse et post-production des photos du jour
- > Déroulement des variations
 - le flat lay design
 - le processus créatif
 - le Moodboard

JOUR 5

CHALLENGE – MARATHON GASTRONOMIQUE

- > Mise en pratique des notions étudiées, en binôme par le biais d'une mise en situation professionnelle : gestion d'un projet client
- > Jury et délibération

SEMAINE 3 - DISTANCIEL - DÉBRIEFING

PHASE 3 : UN BUSINESS TRÈS CONCRET

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

PALIER 5 - MIGNARDISE

> 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
- ✓ Classes virtuelles synchrones (plateforme Zoom)

🎓 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

- L'ATELIER DE CHARLES -