

L'ATELIER DE *Charles*

LA PRATIQUE DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE FORMATION PROFESSIONNELLE

Découvrez, en petit groupe, une formation complète autour de la photographie culinaire et de ses variantes.

En lumière naturelle ou artificielle, en studio ou en extérieur, apprenez les secrets et astuces pour mettre en valeur vos plats ou ceux de vos clients.

🕒 **Durée** 5 jours - 40 h

👥 **Public** Photographes professionnels

★ **Difficulté** ★ ★ ☆

📝 **Pré-requis** Etre équipé d'un boîtier numérique avec trépied
Savoir utiliser son boîtier en mode Manuel
Avoir des notions de prise de vue en studio est un plus
Disposer d'une focale fixe «macro» est recommandé

🎯 **Objectifs** Mettre en scène des produits culinaires pour raconter une histoire.
Réaliser une image culinaire de la plus classique à la plus picturale
Apprendre à travailler le clair-obscur
Faire l'édition et la retouche spécifique

📖 PROGRAMME DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

JOUR 1

PRESENTATION

- > Présentation du formateur et partage de son expérience
- > Présentation des portfolios des stagiaires, de leur démarche et de leurs attentes
- > Les notions de base de la photographie culinaire :
 - le matériel photographique et le choix des objectifs
 - le triangle d'exposition et la balance des blancs
 - l'importance du mode manuel et des fichiers RAW.
- > Démarche photographique et stylistique
 - la préparation de la scène
 - la recherche du matériel décoratif
 - la théorie de la composition
 - comment choisir le meilleur point de vue ?
 - où chercher l'inspiration ?

JOUR 2

STUDIO / INTERIEUR

- > Conception d'une image esthétique
 - comment raconter une histoire visuelle ?
 - achat de produits simples en supermarché
 - démonstration avec divers accessoires
 - découverte des possibilités de présentation
 - détails / couleurs / matières ...
- > Pratique du studio
 - tester la lumière artificielle
 - mise en place d'un plan d'éclairage - photos culinaires type «magazine»

JOUR 3

NATURE / INTERIEUR

- > Travailler en extérieur dans la nature : observer la lumière et sa qualité
Choix de pâtisseries avec notre partenaire
Choix des couleurs et matières en fonction de la saison
- > Photographies en cuisine et dans un intérieur de restaurant

JOUR 4

PICTORAL

- > Introduction à la photographie culinaire picturale
- > Les méthodes du clair obscur
- > Variantes de points de vue : ensemble et détails
- > Préparation de la mise en scène spécifique
- > Achats de produits spécifiques : comment bien les choisir ?
- > Stylistique floral : travailler avec des fleurs de saison
- > Mise en pratique en lumière naturelle et/ou artificielle

JOUR 5

DEVELOPPEMENT NUMERIQUE

- > Développement des RAW
- > Editing : sélectionner les meilleures images
- > Retouche via lightroom
- > Evaluation de fin de stage
- > Questions / Réponses et conclusion

🎓 ÉVALUATION PÉDAGOGIQUE EN FIN DE PARCOURS

Une feuille d'évaluation des acquis sera remise en fin de formation. Elle permettra de faire un dernier point sur les compétences acquises.

⚙️ MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUE D'ENCADREMENT

- > Support de cours écrit.
- > Présentation du cours par vidéoprojection.
- > Des ordinateurs peuvent être mis à disposition
- > Connexion internet
- > Stage réalisé en petit groupe (4 à 6 stagiaires maximum) avec le formateur.

📍 LIEU

L'Atelier de Charles
15, rue de Verdun
57160 Moulins Les Metz

👤 FORMATEUR

Delphine DELAMAIN
Photographe culinaire
www.creampassionnel.com

📅 DATE

contactez nous pour
connaître la prochaine
session :
contact@atelier-charles.fr



- L'ATELIER DE CHARLES -

organisme de formation professionnelle - Siret : 818 581 332 00017 - n° d'activité : 44 57 03575 57
15, rue de Verdun - 57160 Moulins Les Metz - contact@atelier-charles.fr - 06.07.30.72.89.