



Public visé : [Intra ou inter]

Personnes en charge de la communication dans l'entreprise, Community Manager, blogueur culinaire, restaurateurs, traiteurs...

Prérequis : Avoir un appareil photo (ou un smartphone) et en maîtriser le fonctionnement.

Objectifs :

- Réaliser des photographies de qualité dans toutes circonstances
- Savoir mettre en valeur les produits, l'assiette, la recette

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Supports visuels comparants bonnes et mauvaises photos
- Manipulation de matériels photos et d'éclairages
- Essais et photographies réalisés par les stagiaires

1° COMPRENDRE LES REGLES DE BASES DE LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE

- Définir un cahier des charges - cible et destination des images à réaliser
- Stylisme et décoration

2° LE CHOIX DES OPTIONS TECHNIQUES EN FONCTION DES CONTRAINTES

- Prise de vue en studio, en extérieur, en intérieur
- Comprendre les contraintes liées aux apports de lumières

3° LES ETAPES DE REALISATION D'UNE BELLE IMAGE

- La lumière
- Le stylisme
- Le montage de l'assiette, des produits

4° TEST ET SIMULATION EN FONCTION DU MATERIEL UTILISE

- Appareil photo ou smartphone ?
- Retouches et traitement



Durée : 1 jour, 7h.



5 stagiaires maximum



Intervenant :



Dubouil Jean Pierre, photographe professionnel, 25 années d'expériences

Email : comsud@com-sud.com - Tél : 06.07.64.61.40



Tarif : à définir, prise en charge possible par votre OPCA.

www.comsud.fr