

Maitriser l'Art de la Photographie Culinaire



Objectifs de la formation

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de:

Capturer des images attrayantes et appétissantes de plats culinaires et utiliser les techniques de base d'un appareil photo.

Utiliser ses images pour les réseaux sociaux.

Améliorer ses images sur un logiciel pour mieux les exploiter.

Ce programme est conçu pour offrir une expérience équilibrée entre théorie et pratique, permettant aux participants d'acquérir des compétences pratiques en photographie culinaire tout au long de la journée.



Public concerné

Public : professionnels de l'hôtellerie-restauration.

Pré requis : connaissance de son matériel, avoir un appareil photo ou un smartphone photo, avoir un intérêt pour la cuisine et la présentation des plats, comprendre l'esthétique, connaître un logiciel de retouche photo type Lightroom, comprendre les styles et tendances du moment.



Programme

Matin : Les bases de la photographie culinaire :

- Principes fondamentaux de la photographie culinaire
- Compréhension de la lumière naturelle et artificielle
- Choix du matériel adapté (appareil photo, objectifs, trépied, accessoires)

Pratique en studio, studio mobile, ou adaptation de l'environnement :

- Mise en place des plats et stylisme culinaire
- Techniques de composition et cadrage pour des photos attrayantes
- Utilisation des accessoires pour améliorer la présentation

Après midi : Session de prise de vue pratique :

- Exercices pratiques de photographie culinaire en direct
- Utilisation des différentes sources lumineuses pour créer des ambiances spécifiques
- Réglages de l'appareil photo et retouches simples

Post-production et retouche :

- Introduction aux logiciels de retouche pour la photographie culinaire
- Techniques de post-traitement pour améliorer la qualité des images

Conclusion et échanges :

- Récapitulation des points clés de la journée
- Questions, partage d'expériences et conseils finaux





Méthodes pédagogiques

Apport théorique, partages expérience travail en groupe, restitution

Supports & moyens utilisés :

Salle de formation, vidéo projecteur, Appareil photo, trépied, smartphone, éclairage studio, activités de groupe et ateliers de mises en situations



Suivi et évaluation

Évaluation des connaissances en début de formation.

Évaluation finale d'acquisition de compétences.

Évaluation de la formation par les participants, feedback.

Remise d'un certificat de réalisation (attestation de fin de formation).

Mise en place d'un plan d'action individuel et suivi à 4/5 mois texte de paragraphe



Modalités pédagogiques

Formation de 1 jour (7 heures)

Intra et inter entreprises

De 4 à 10 personnes maximum



Accessibilité

En cas de besoin pour un stagiaire, l'organisme de formation étudiera la possibilité de répondre au public en situation de handicap soit en proposant une formation adaptée ou en redirigeant vers un organisme adapté.



Les formateurs

Les formateurs sont des experts dans les domaines sur lesquels ils interviennent. Leurs qualités pédagogiques et leurs technicités vous permettront d'acquérir les compétences visées dans cette formation.



Tarifs et financements

Tarif par personne : nous consulter contact@svhmanagement.fr

Cette formation peut être prise en charge par votre OPCO.



Contacts

SVH Management, Organisme de formation à Paris (75001)

07 67 31 47 55 / contact@svhmanagement.fr

Hôtelier & Formateur passionné.

