

PERFECTIONNEMENT PHOTO : PHOTO CULINAIRE

OBJECTIFS > Maîtriser les principaux réglages technique (éclairage, profondeur de champ, balance des blancs) > Mettre en pratique les principales règles du «stylisme culinaire», composer une nature morte > Organiser un shooting photo, de la préparation du matériel de studio au formatage des fichiers	PUBLICS Etudiant(e), Salarié(e), Demandeur d'emploi, Entrepreneur(se), Grand public
	PRÉ-REQUIS Avoir suivi la photographie numérique OU avoir une bonne pratique de l'APN manuel
	ÉVALUATION Formation basée sur l'apprentissage pratique. évaluation tout au long de la formation
MODALITÉ D'ACCÈS À LA FORMATION Entretien préalable + test (le cas échéant)	VALIDATION Attestation de formation

CONTENU DE LA FORMATION

PRÉSENTATION DES DIFFÉRENTS STYLES DANS LA PHOTOGRAPHIE CULINAIRE

Lumière / Eclairage de studio : notions de base, prise en main des lumières et des différents accessoires d'un studio photo. Utilisation des sources de lumière en photographie packshot. (flash lumière naturelle, lumière artificielle)

COMMENT S'ÉQUIPER A MOINDRE COÛT ?

ATELIERS PRATIQUES

- Magnifier un ingrédient (fruits, légumes)
- Composer avec la couleur
- Photographier le produit en lumière naturelle et lumière artificielle

RÉGLAGE TECHNIQUE : UTILISATION DU HDR, LIGHTPAINTING

Les trucs et astuces : maîtriser les principales techniques de stylisme culinaire au travers d'ateliers pratiques de mise en scène et prise de vue (ex : mise en valeur des textures, effet fumée, splsh, dressage de table, fonds, effets spéciaux...)

COMPOSER UNE NATURE MORTE

Photographier la fumée, une goutte..

EDITING DES IMAGES : ANALYSE, SELECTION ET RETOUCHE DES PHOTOS

FORMATION EN PRESENTIEL

LIEU	Montpellier	DURÉE	14 Heures / 2 Jours
NOMBRE DE STAGIAIRES	En groupe de 3 à 8 personnes OU en individuel		
MÉTHODE PÉDAGOGIQUES	Formation intensive basée sur des travaux pratiques et / ou des études de cas permettant l'acquisition d'un logiciel et / ou d'une méthodologie de travail afin de rendre le la stagiaire rapidement opérationnel . A l'issue de la formation, envoi d'un support de cours et / ou d'une webographie résumant les notions abordées en formation.		

PLANNING Formation en groupe : <ul style="list-style-type: none"> • Du 12 au 13.01.2023 • Du 23 au 34.03.2023 • Du 29 au 30.06.2023 <ul style="list-style-type: none"> • Du 14 au 15.09.2023 • Du 06 au 07.11.2023 Formation en individuel : Planning personnalisé	TARIFS PRESENTIEL GROUPE > Prise en charge (CPF, Pôle emploi, Entreprise, ...) : 280 € > Autofinancement : adhésion* + 140 € PRESENTIEL INDIVIDUEL > Prise en charge (CPF, Pôle emploi, Entreprise, ...) : 420 € > Autofinancement : adhésion* + 350 € * Adhésion annuelle, acquittable une seule fois quelque soit le nombre de formations suivies
---	---