

Photographie culinaire : Techniques pour des clichés gourmands en 1 journée

Programme de formation

Public visé

Chargé(e)s de communication, Chargé(e)s de relations publiques, Chargé(e)s de relations presse, Chargé(e)s d'événementiels, Responsables de sites web, Chefs d'entreprise

- Formation individuelle ou collective (garantie à partir du premier inscrit)
- Formation assurée au sein de vos locaux ou dans une salle de formation dans la ville de votre choix
- Dates de votre choix sans surcoût
- Entretien téléphonique préalable avec notre formateur afin de personnaliser votre formation
- Inscription à réaliser 15 jours avant le démarrage de la formation
- Horaires : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h
- Nombre de participants : de 1 à 20 participants (au delà nous consulter)
- Formation accessible à toutes personnes porteuses de handicap. Locaux adaptés.

Pré-requis

Aucun

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- Apprendre à composer et éclairer des photos culinaires attractives.
- Maîtriser les réglages de base pour photographier des plats.
- Savoir préparer un set culinaire esthétique et cohérent.
- Retoucher ses photos pour les sublimer et les adapter à différents supports.
- Créer un contenu visuel harmonieux pour Instagram ou un ouvrage

Description / Contenu

AVANT LA FORMATION

- Entretien téléphonique avec le formateur afin de personnaliser votre formation.
- Le programme de formation ci-dessous pourra donc être modifié gratuitement en fonction de vos attentes.

Matin : Les bases de la photographie culinaire

- **Introduction à la photographie d'aliments :**
 - Comprendre l'importance de l'image dans la mise en valeur des plats.
 - Découvrir les tendances actuelles en photographie culinaire (minimalisme, storytelling, etc.).
 - Les spécificités de la photographie pour Instagram et pour des ouvrages imprimés.
- **Techniques de base :**





FORMASUITE

- Maîtriser les réglages essentiels de l'appareil photo ou du smartphone (lumière, exposition, mise au point).
- Jouer avec la lumière naturelle et artificielle pour sublimer les textures et les couleurs.
- S'initier aux règles de composition (règle des tiers, angles de prise de vue, profondeur de champ).
- **Préparer son set culinaire :**
 - Choisir et préparer les aliments pour un rendu visuel optimal.
 - Sélectionner des accessoires et des fonds adaptés pour créer une ambiance (vaisselle, tissus, décorations).
 - Éviter les erreurs courantes (reflets, ombres indésirables, plats désordonnés).
- **Atelier pratique :**
 - Mise en place d'un set simple : photographier un plat avec différents angles et réglages.

Après-midi : Perfectionner ses clichés et les adapter à son projet

- **Retouche photo :**
 - Découvrir les bases de la retouche sur smartphone ou ordinateur (applications gratuites ou payantes : Lightroom, Snapseed, Canva).
 - Ajuster la luminosité, les contrastes, les couleurs et les détails pour sublimer ses photos.
 - Créer une harmonie visuelle pour un feed Instagram ou un ouvrage.
- **Adapter ses photos à son projet :**
 - Préparer des photos pour les réseaux sociaux : formats, résolutions, descriptions attractives.
 - Adapter ses clichés pour un ouvrage imprimé : cadrage, qualité d'impression, cohérence visuelle.
 - Raconter une histoire à travers des séries de photos (storytelling culinaire).
- **Atelier pratique :**
 - Retouche d'une série de photos prises le matin.
 - Création d'un mini-projet : préparation d'un post Instagram ou d'une page type pour un ouvrage.

FIN DE LA FORMATION

- Débrief de la formation avec le formateur pour consolider vos connaissances.

Modalités pédagogiques

Montée en compétence assurée par l'association d'un contenu théorique et pratique. Etude de cas concrets en rapport avec votre quotidien professionnel.

Suivi de l'exécution :

- Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Appréciation des résultats :

- Recueil individuel des attentes du stagiaire
- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Évaluation continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation

- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Moyens et supports pédagogiques

- Evaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Cas pratiques
- Questionnaire et exercices
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Retours d'expériences
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules,
- Remise d'un support pédagogique
- Echanges interactifs
- Intervention d'un formateur expert dans son domaine

Modalités d'évaluation et de suivi

- Grille d'évaluation (test de positionnement)
- Entretien téléphonique avec le formateur avant la formation
- Travaux pratiques
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Echange avec le formateur par visioconférence (webinar), téléphone et mail
- Exercices corrigés, études de cas réels, mise en application concrète et utile
- Évaluation pour valider vos acquis en fin de formation

Profil du formateur