

**Objectif**

Savoir mettre en valeur par le biais d'un éclairage adapté une réalisation culinaire.

**Public**

Photographe, professionnels des métiers de la bouche, de la restauration ou de l'industrie agro-alimentaire.

**Pré-requis**

Avoir des bases en photographie ou avoir suivi les formations : "Prise en main d'un appareil photo numérique". et "les techniques de prise de vues".  
Savoir utiliser le matériel informatique et un logiciel de traitement d'image ou de pao tel que photoshop, capture, ...

**Durée**

3 jours

## La photographie culinaire

- ❖ Notion de photographie culinaire  
Qu'est-ce que la photographie culinaire ?
- ❖ Les différents secteurs culinaires (restauration, collectivité, G.M.S.)
- ❖ Les aliments et la lumière
- ❖ Mettre en valeur une préparation culinaire
- ❖ Choix de la focale
- ❖ Cadrer et dynamiser une image
- ❖ Notions de stylisme  
Choix et mise en place des accessoires
- ❖ Les bases de l'éclairage (rappels des fondamentaux liés à l'art culinaire)
- ❖ Mettre en lumière son sujet
- ❖ Ateliers pratiques (mise en application des notions acquises)
- ❖ Répondre à une commande de photo culinaire.
- ❖ Choix des visuels
- ❖ Post-traitement via un logiciel de traitement d'images
- ❖ Présentation et mise en forme d'un cliché

**SIÈGE SOCIAL**

21 avenue Le Corbusier  
59042 Lille Cedex

**TÉLÉPHONE**

+33 (0)6 04 08 59 44

**FAX**

+33 (0)9 58 78 46 46

**COURRIEL**

formation@sophus.fr

**WEB**

www.sophus.fr

S.A.S. au capital de 5.000,00€

R.C.S. Lille : 527 582 670

R.M. : 527582670RM59

T.V.A. : FR89527582670

NAF : 8559B

N° déclaration d'activité auprès du  
préfet de région de Nord-Pas de  
Calais : 31 59 07445 59