

סטיילינג (עיצוב) אוכל לצילום

מטרת הקורס:

בקורס תלמדו ותתרגלו שיטות וטריקים מקצועיים של עיצוב (סטיילינג) אוכל לצילום ככה שיראה הכי טעים ומגרה, איך בוחרים רקע וכלים שיקפיצו את המנה בצילום, שיטת עבודה עם רפרנס וגם עקרונות בסיסיים בצילום ועריכת תמונות ווידאו.

הקורס יעניק לכם כלים לשדרג את נראות המנות שלכם בצילומים ככה שימשכו יותר עוקבים לקוחות.

קהל יעד:

קונדיטורים, בשלנים ביתיים, בעלי עגלות קפה, משווקי מוצרי מזון, בעלי בתי קפה ומסעדות, יוצרי תוכן קולינארי / משפיענים, אנשי שושיאל שעובדים עם עסקים קולינריים, דיאטנים ומי שמצלמים בעצמם אוכל לעסק שלהם.

פרטי הקורס:

8 מבגשים | 40 ש"א ימי ראשון החל מ-3.11.24 | 9:30-13:15 | ZOOM | מחיר מסובסד: 640 ש"ח

מרצה:

נעמה רן, סטייליסטית מזון ומתכונאית

מבגש	תאריך	נושא	תכנים
1.	3.11.24	מה זה סטיילינג מזון ועקרונות צילום בסיסיים	<ul style="list-style-type: none"> מה זה בכלל סטיילינג מזון? במה זה שונה מצילום מזון? איך הוא יעזור לעסק שלי? הכרות עם המושג "קונספט" - האווירה שאנחנו מייצרים בצילום והמסרים שאנחנו מעבירים ללקוח דרך זה עקרונות בסיסיים בצילום - בחירת המקום המתאים לצילום, אור, זווית צילום, הכרות בסיסית עם הסמארטפון/מצלמה שלכם.
2.	10.11.24	הרקע והכלים	<ul style="list-style-type: none"> איזה סוגי רקעים יש? איך בוחרים רקע נכון? איך משיגים רקעים טובים? עקרונות לבחירת כלים שמתאימים לצילום אוכל, איך בוחרים, איפה משיגים לצאת מהצלחת - הגשה בלי צלחת הקשר בין הרקע והכלי לקונספט של הצילום
3.	17.11.24	שיטות העבודה והאוכל-חלק א'	<ul style="list-style-type: none"> איך מכינים מנה נכון לצילום איך לשדרג את הנראות של המנה? מתי מותר לזייף? שיטות עבודה טכניקות לשדרוג האוכל הדרכה על סוגי אוכל ספציפיים: סלטים, כריכים, קינוחים
4.	24.11.24	שיטות העבודה והאוכל-חלק ב'	<ul style="list-style-type: none"> דוגמאות לאוכל מגרה בתמונות ופרסומות וידאו וניתוח מה הופך אותו למגרה עוד שיטות עבודה וטכניקות לשדרוג האוכל הדרכה על סוגי אוכל ספציפיים: מרקים, תבשילים, מאפים, ממולאים
5.	1.12.24	ליד המנה	<ul style="list-style-type: none"> איך המסביב משפיע ואיזה תוספות ליד המנה מתאימות? איך לסדר את המסביב? העמדה וקומפוזיציה

סטיילינג (עיצוב) אוכל לצילום

מפגש	תאריך	נושא	תכנים
.6	8.12.24	עבודה עם רפרנס ועריכת התמונה	<ul style="list-style-type: none"> למה שווה לעבוד עם רפרנס? איך זה יעזור לעסק שלי? השראה ורעיונות לעיצוב וצילום אוכל הכרות עם PINTEREST והדגמת עבודה מועילה הדרכה בסיסית על אפליקציית SNAPSEED לעריכת תמונה
.7	15.12.24	סטיילינג מזון בוידאו / רילס	<ul style="list-style-type: none"> במה שונה סטיילינג אוכל לוידאו מסטילס? דגשים לעיצוב האוכל בוידאו הרקע בוידאו, זוויות צילום מה להכניס לסרט ויותר חשוב - מה לא איך לתכנן תסריט "טעים" לרילס אוכל השראות מיוצרי תוכן שונים לסגנונות רילס
.8	22.12.24	שימושים יצירתיים לצילומי האוכל שלכם וסיכום קורס	<ul style="list-style-type: none"> תכנון יום צילומים בהתאם לצרכים שלנו הדגמה בקנבה לשימושים עם צילומים שעשינו: מודעה לעסק, סרטון, סטופ מושן / גיפ, ספר מתכונים סיכום הקורס ומשובים