

תוכנית סדנת צילום קולינרי - יוני 2016

רקע

סטודיו דרור כץ מצלם כבר שנים רבות בתחום הקולינרי ועובד עם הלקוחות הגדולים בתחום ועם מיטב השפים והמסעדות בארץ. בנוסף מצלם דרור ספרי קולינריה בתחומים שונים, קמפיינים בתחום הקולינריה והמסעדות בארץ ובחו"ל ומלווה עסקים בתחום הקולינריה בתהליך המיתוג הויזואלי מהקונספט ועד התוצאה הסופית. כחלק ממערך הקורסים וההדרכות בסטודיו בנה דרור סדנת צילום מאתגרת, מקצועית וחוויתית המשלבת, תאוריות, פילוסופיות ועבודה מעשית פרקטית בתחום הקולינריה.

מטרות הסדנא

- * הבנת תחום הצילום הקולינרי - הבדלים מתחומי צילום אחרים, יחודיות הצילום הקולינרי.
- * התנסות מעשית בצילום קולינרי, בניית סטים, סטיילינג,
- * פיתוח הראייה הצילומית.
- * הגדלת הידע הטכני - התנסות בתאורות שונות (תאורת יום, תאורה חמה, פלשים...), שיטות עבודה מגוונות, התמודדות עם סיטאציות צילומיות ומציאת פתרונות יצירתיים.
- * עיבוד דיגיטלי לצילום קולינרי - איך נוודא שהתמונה תגרום לבלוטות הטעם לעבוד.

תוכנית הסדנא

1. **מפגש 1 - בסטודיו** - פתיחת הסדנא, הכרות, הרצאת מבוא לצילום קולינרי, יחודיות הצילום הקולינרי, משמעות האוכל בחיינו, עקרונות בסיסיים לצילום קולינרי והכנה לצילום חומרי גלם בסטודיו.
2. **מפגש 2 - בסטודיו** - צילום חומרי גלם.
3. **מפגש 3 - בסטודיו** - ביקורת עבודות + הקמת סט צילום קולינרי + הרצאה על סטיילינג, בחירת מנות לצילום ובניית מנות.
4. **מפגש 4 - בסטודיו** - צילום מנות שאנחנו בישלנו!!
5. **מפגש 5 - בסטודיו** - ביקורת עבודות על צילום המנות + הכנה לצילומי מנות השף בסטודיו.
6. **מפגש 6 - בסטודיו** - צילום מנות שיוכנו ע"י שף/ית בסטודיו.
7. **מפגש 7 - בסטודיו** - התמחות בצילום קינוחים.
8. **מפגש 8 - בסטודיו** - ביקורת עבודות על צילומי מנות השף + צילומי הקינוחים, הגשת תמונות ותיקי עבודות, סיכום הסדנא.