



למי מיועד הקורס:

צלמים בעלי שליטה ברזי הצילום הבסיסיים המעוניינים להתמקצע ולהתקדם בתחום צילום המזון.
קונדיטורים ובעלי עסקים בתחום הקולינארי.

מטרת הקורס:

יכולת ליצור צילום המעביר את החוויה שבאוכל.

משך הקורס:

6 מפגשים שבועיים, כל מפגש כשלוש שעות. המפגשים בנויים מהבנת התיאוריה ומצילום בסטודיו.

דרישות קדם:

בעלות על מצלמת SLR או דמוי SLR שלטיה ביסודות הצילום.

המזון מהווה מרכיב משמעותי בחיינו, החל מאוכל ביתי ועדתי דרך ג'אנק פוד וכמובן מנות גורמה במסעדות שף. המטרה המשותפת בצילום סוגי המזון הללו היא לצלם תמונה שמגרה את בלוטות הטעם וגורמת לצופה לרצות לאכול אותה – ועכשיו. בקורס נלמד להגיע לצילום המיוחל לצורך עסקי או אומנותי.
הקורס יועבר בסטודיו מקצועי הכולל מטבח צמוד ומאובזר.

בהנחיית: צלם המזון עידן גור

עלות הקורס: 2490 ₪, מספר משתתפים – עד 10 משתתפים מקסימום.

נהלי ביטול

* ביטול/דחייה של הנרשם עד- 14 ימי עסקים לפני מועד קיום הקורס החזר מלא למעט דמי הרשמה.
* ביטול/דחייה של הנרשם עד- 8 ימי עסקים לפני מועד קיום הקורס יחייב את כרטיס האשראי ב-50% מעלות קורס.
* ביטול/דחייה של הנרשם מ- 7 ימי עסקים לפני מועד קיום הקורס יחייב את כרטיס האשראי בעלות מלאה של הקורס.
* לא יוחזר תשלום לאחר פתיחת קורס/סדנה.
* למי שלא נכח בחלק מהמפגשים, לא יוחזרו התשלומים.

קורס התמחות בצילום קולינרי

<p>שיעור 2: 05/07/24 יום שישי 09:00</p> <p>צילום מעשי בסטודיו – חומרי גלם ניפגש בסטודיו ונבחן את הבחירות מתרגיל הבית. נצלם את חומרי הגלם + אביזרים משלימים ורקעים, כיווני אור . הגדרת פרויקט לקורס להביא לשיעור הבא מנות לצילום + אביזרים משלימים לסטיילינג</p>	<p>שיעור 1: 01/07/24 יום שני 18:00</p> <p>הכרות עם עולם צילום המזון – עיוני + הדגמות הגורמים המשפיעים על סט הצילום (סטיילינג, שף, תפאורה, תאורה). נכיר סגנונות שונים בצילום מזון, טעם אישי של הצלם? קצת מניסיוני כצלם אוכל. האם האוכל המצולם אכיל? תרגיל בית-לחפש באינסטגרם צילומים של חומרי גלם לאוכל, ולהביא למפגש הבא.</p>
<p>שיעור 4: 15/07/24 יום שני 18:00</p> <p>סטיילינג ביקורת עבודות על צילומי המנות העיקריות מהשיעור הקודם. מרצה אורחת סטייליסטית – הרצאה ותרגול מעשי בסטודיו של החומר הנלמד. שיעורי בית-ליישם את הנושאים שדוברו בשיעור בבית</p>	<p>שיעור 3: 08/07/24 יום שני 18:00</p> <p>צילום מעשי בסטודיו ביקורת עבודות על צילומי חומרי הגלם מהשיעור הקודם. צילום בתאורה רציפה (אור חלון או לד) של המנות שהובאו. צילום סט רחב, צילום קלוז אפ על המנה. דגשים על בניית סט, צילום מחצובה או צילום ביד חופשית.</p>
<p>שיעור 6: 29/07/24 יום שני 18:00</p> <p>מפגש סיכום ביקורת עבודות מהשיעור הקודם, הצגת התרגיל המסכם. ננסה להבין איך והאם יש כיוון אישי וסגנון משלכם בצילום מזון. קצת על עריכת תמונות, לייטרום ופוטושופ. סיכום המפגשים והחומר הנלמד.</p>	<p>שיעור 5: 22/07/24 יום שני 18:00</p> <p>צילום מנות שף ביקורת עבודות על צילומי המנות מהשיעור הקודם. מרצה אורח- שף, הדגמת עבודה מול לקוח, צילומי הכנות ומטבח, צילומי מנות מצולחתות. שיעורי בית: להכין תיק עבודות לקראת שיעור סיכום.</p>