Nikon France, Succursale de Nikon Europe B.V.
191 Rue du Marché Rollay, 94504 Champigny-sur-Marne Cedex France
RCS CRETEIL B 894 078 484 00033 / APE 4643Z

Eclairage culinaire avancé

Durée : 7 heures Niveau : Avancé Prix : 350,00€ TTC

Objectifs

La maîtrise du flash est devenue un atout essentiel pour sublimer les créations culinaires et révéler toute la finesse des textures, matières et transparences. Cette formation vous permettra d’aller au?delà des réglages de base pour explorer des configurations complexes et créatives, indispensables pour répondre aux exigences actuelles de la photographie culinaire professionnelle. Aux côtés de Mélanie Rousselle, "Les Recettes de Mélanie", vous apprendrez à construire un éclairage précis et maîtrisé afin de magnifier aussi bien les plats que les boissons.

Vous apprendrez ainsi à :

• Construire un set lumière complet en utilisant plusieurs flashs.
• Choisir les modeleurs adaptés en fonction du rendu recherché.
• Réaliser des photos de bouteilles en gérant parfaitement reflets et transparences.
• Utiliser des modeleurs originaux comme les snoots, gobos ou projecteurs pour créer des effets uniques.
• Lire, comprendre et planifier un setup lumière complexe.
• Combiner lumière ambiante et flash pour enrichir vos scènes.
• Figer une action

Cette formation, d’une durée d’une journée (7 heures), est destinée aux photographes culinaires de niveau intermédiaire à avancé ayant déjà une bonne maîtrise du flash en mode déporté et du mode manuel de leur appareil. Elle alterne une introduction théorique et une large partie pratique dédiée à la réalisation de setups d’éclairage complets, d’une mise en scène culinaire à la prise de vue de bouteilles.

Prerequis

Avant de s’inscrire à cette formation, les participants sont invités à vérifier qu’ils possèdent les prérequis suivants :

• Maîtrise du mode manuel : Savoir régler manuellement l’exposition de son appareil photo (vitesse, ouverture, ISO).
• Utilisation d’un flash en déporté : Être à l’aise avec le déclenchement d’un flash hors boîtier et comprendre ses réglages de base.
• Bases solides en photographie culinaire : Avoir déjà réalisé des prises de vue culinaires nécessitant un minimum de contrôle de la lumière.
• Matériel adéquat : Disposer d’un appareil photo reflex ou hybride et d’au moins un flash compatible en déporté.
• Motivation à progresser : Avoir l’envie d’explorer des setups complexes et de perfectionner la mise en lumière des aliments et des boissons.

Ces prérequis sont pour la plupart enseignés dans la formation Packshots créatifs

Prêt de matériel :

Il est recommandé de venir avec votre propre matériel afin de travailler dans des conditions proches de vos habitudes professionnelles.
La Nikon School peut mettre à disposition des flashs, modeleurs et boîtiers photo, sur demande au minimum 15 jours avant la session et selon disponibilité.

Pour aller plus loin :

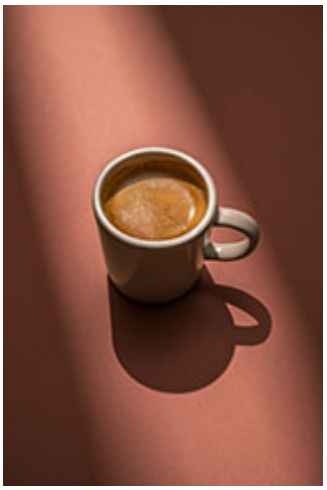
À la suite de ce stage, nous vous recommandons les formations suivantes :
• Maîtriser vos vidéos culinaires
• Photoshop outil de retouche



Programme

Partie théorique :
Réglages du flash pour une utilisation avec plusieurs sources
Quelques modeleurs de lumière originaux et leur impact (snoot, gobo, projecteurs)
Lecture et planification d’un setup complexe : comprendre où et pourquoi placer chaque source

Partie pratique :
Eclairage d’une bouteille – Utilisation de plusieurs flashs et gestion des reflets
Création d’une mise en scène culinaire avec 3 à 4 sources de lumière et différents modeleurs
Cumuler lumière ambiante et flash
Figer une action



Conditions de formation

Modalités des formations Nikon School

Avant la formation : Évaluation des prérequis
Avant le début de la formation, un test de connaissances est proposé aux stagiaires afin d'évaluer leur niveau et de le comparer aux prérequis nécessaires. Cette étape permet d'assurer que chaque participant dispose des bases nécessaires pour tirer le meilleur parti de la formation.

Lieu et équipements pédagogiques
Les modules théoriques se déroulent à la Nikon School, le centre de formation Nikon, situé au Nikon Plaza : 99 boulevard Raspail, Paris 6ème.
La salle de cours est conçue pour accueillir jusqu'à 8 stagiaires, offrant ainsi un cadre optimal pour l'apprentissage. Le formateur partage ses cours sur un grand écran, visible de façon claire par tous les participants. Les appareils utilisés dans le cadre des démonstrations pédagogiques sont également connectés à cet écran. Ces conditions permettent à chaque stagiaire de suivre le cours dans les meilleures dispositions et de prendre des notes efficacement. La Nikon School est équipée de 4 ordinateurs Mac, qui peuvent être mis à disposition sur demande 15 jours avant la session et selon disponibilité.

Délai d'accès et inscription
Les inscriptions peuvent être effectuées jusqu'à la veille de la formation, sous réserve de disponibilité sur notre site internet. Cependant, pour un traitement administratif optimal (envoi du mail de convocation, test de validation des prérequis, etc.), nous recommandons un délai d'accès de deux jours ouvrés.

Nombre de stagiaires et validation de la session
La session de formation est validée dès qu'au moins quatre stagiaires sont inscrits. En moyenne, une

séance regroupe six participants.
Les parties pratiques sont réalisées en extérieur, lorsque les conditions météorologiques le permettent, à proximité du Nikon Plaza, notamment dans des lieux comme le jardin du Luxembourg. Nous recommandons aux stagiaires de prévoir une tenue adaptée à la météo.

Approche pédagogique
Notre méthode d'enseignement met l'accent sur les notions pratiques, largement illustrées par des exercices dirigés. Ces exercices permettent d'évaluer la compréhension des stagiaires tout au long de la formation. À la fin de chaque session, un temps est dédié aux questions/réponses pour consolider les points essentiels abordés.
L'atteinte des objectifs pédagogiques est réalisé de manière continue tout au long de la formation, et un test de validation des acquis est réalisé à la fin de la session. Cette étape permet au formateur et aux stagiaires de mesurer les compétences acquises.

Conditions et annulations
Nikon se réserve le droit de modifier, d'annuler ou de reporter une formation, conformément à l'Article 9 des Conditions Générales de Vente.

Déjeuner
Le déjeuner n'est pas inclus dans le tarif de la formation. Cependant, afin de faciliter l'organisation et de gagner du temps, nous réservons une table dans un restaurant à proximité. Prévoir un budget d'environ 20 € TTC.

Suivi de la présence
Une feuille d'émargement est utilisée pour suivre la participation des stagiaires à chaque session. Ce suivi garantit une implication active de chacun dans son parcours d'apprentissage.

Supports pédagogiques
À l'issue de la formation, chaque stagiaire reçoit un support de cours numérique au format PDF, afin de pouvoir réviser et approfondir les notions abordées.

Personnes en Situation de Handicap (PSH)
Nous nous engageons à adapter nos formations aux besoins spécifiques des personnes en situation de handicap, afin de leur permettre de progresser en photographie. Cela peut inclure des formations sur mesure ou dispensées par un organisme partenaire. N'hésitez pas à contacter notre équipe pédagogique pour toute demande spécifique par téléphone au 09 69 32 03 44 (touche 3) ou par email à formation.fr@nikon.com

Modalités de règlement

Nos formations et modalités d'inscription
Nos formations sont soumises à une TVA de 20 %. Dans le souci de simplifier et d'accélérer le processus d'inscription, nous vous offrons la possibilité de régler vos frais de formation en ligne via notre site sécurisé.

Un engagement pour la qualité
La qualité de nos actions de formation constitue une priorité essentielle. Nous respectons scrupuleusement les exigences des décrets n°2019-564 et n°2019-565 du 6 juin 2019, relatifs à la qualité des actions de formation professionnelle et au référentiel national de qualité des actions contribuant au développement des compétences, conformément à l'article L.6316-3 du Code du travail. Dans cette optique, nous avons obtenu la certification QUALIOPI (Référentiel National Qualité – RNQ) délivrée par AFNOR Certification sous le numéro de certificat n°2020/85881.6. Pour consulter le certificat, cliquer sur ce lien.

Financement pour les salariés
Si vous êtes salarié(e), sachez que votre formation peut être financée par le plan de développement des compétences de votre entreprise, anciennement connu sous le nom de plan de formation. Ce dispositif regroupe toutes les actions de formation mises en place par l'employeur dans le cadre de sa politique de gestion des ressources humaines. Ce financement est accessible, quelle que soit la nature de votre contrat ou votre ancienneté dans l'entreprise.

Dans la majorité des cas, les frais liés aux coûts pédagogiques, à la rémunération, aux. allocations de formation, ainsi qu'aux dépenses de transport, de repas et d'hébergement, peuvent être pris en charge par l'OPCO (Opérateur de compétences). Nous vous encourageons à vous rapprocher du service des ressources humaines ou de la formation de votre entreprise pour en savoir plus sur les modalités de prise en charge.

Financement par une OPCO
Si votre formation fait l’objet d’un financement par un OPCO, nous vous remercions de prévoir un délai minimum de 30 jours afin de permettre le traitement de votre dossier.

Identifiez votre OPCO
Si vous ne connaissez pas votre OPCO, vous pouvez consulter les informations disponibles sur le site du ministère du Travail en suivant ce lien . Ce site vous permettra d'identifier votre OPCO et de mieux comprendre les possibilités de financement qui s'offrent à vous.

Démarches simplifiées
Pour faciliter vos démarches, nous mettons à votre disposition un outil en ligne pour établir un un devis en ligne que vous pourrez transmettre à votre employeur ou à l'organisme financier. Veuillez noter que l'inscription à une formation sera validée uniquement après approbation de cette dernière par votre entreprise ou par l'organisme financier.

Pour toute question ou demande d'information complémentaire, n'hésitez pas à nous contacter. Nous sommes là pour vous accompagner dans la réussite de votre projet de formation !

Pour plus d'information, nous contacter.