



קורס לצילום אוכל - בהנחיית הצלם דן לב

דן לב, הבעלים של סטודיו דן לב, מפתח פרוייקט "colorfood" הבינלאומי, מתמחה בצילום אוכל עבור חברות מזון מהמובילות בשוק הישראלי, צילם ספרי בישול רבים ומצלם למגזין "על השולחן" בצמוד לשפים רבים ומסעדות מובילות. צילום מזון הפך בשנים האחרונות לנחלתו של כל חובב בישול אך מעטים הם האנשים המבינים כמחשבה והקפדה נכנסים לכל צילום מקצועי: איך מצלמים מזון? בחוץ או בסטודיו? בתאורה טבעית או מלאכותית? עם סטיילינג או בלי? האם אוכלים את המנות המצולמות? מהם הטריקים של המקצוענים? שאלות אלה ועוד הרבה אחרות הם נושאים שנכיר במהלך הקורס. בעזרת דוגמאות ועבודה מעשית נלמד את סודות המקצוע.

תכנית לימודים

שיעור 1 מבוא לצילום אוכל והכרת הציוד

היכרות דרך צילומים אישיים
צילום אוכל נכון ולא נכון
מה היה נהוג פעם וכיצד נהוג לצלם היום
צילום מסחרי לעומת צילום מערכתי
צילום עבור חוברת מתכונים/ספר בישול
FOOD APPEAL
הכרת הציוד עבור צילומי אוכל
תאורת פלאשים

שיעור 2 צילום חומרי גלם

ביקורת עבודות - צילומי מנה אהובה
הכרת חומרי הגלם שהובאו.
עבודה מעשית בסטודיו: צילום חומרי הגלם



שיעור 3 צילום מנה

ביקורת עבודות - צילום חומר גלם בסטודיו
הסבר על צילום מנה, הדגמה, מאכלים שקשים לצילום,
זוויות מחמיאות, צילום בצלחת, בסיר, במחבת.
עבודה מעשית בסטודיו: צילום מנה

שיעור 4 עבודה עם שף וסטיילינג והכנת אוכל לצילום

שיעור עם שף, תהליך סטיילינג מול שף וסטייליסט
הכנת אוכל לצילום
טיפים בסטיילינג
עבודה מעשית בסטודיו ונשנושים

שיעור 5

ביקורת עבודות:
צילום מנה
צילומים עם שף
הגשת קונספט לצילום לכתבה עם דוגמאות לצילומי אווירה ובניית קונספט
מצגת: דוגמאות לצילום בלוקיישנים שונים

שיעור 6

יום צילום בהשראת [color food](http://colorfood.co.il). להביא חומרי גלם ורפרנס מתאים

שיעור 7 - סיום וסיכום

ביקורת עבודות - סיכום פרויקט ColorFood
סיכום קורס וארוחה.

7 מפגשים, 4 שעות כל מפגש.

עלות: 2,800 ₪