

DUBAI

SHORT COURSE FOOD STYLING



O curso se concentra em uma abordagem estética sobre imagens de alimentos, colocando a importância da pesquisa de tendências alimentares, apresentação culinária (do prato à mise en place) e fotografia no centro. Durante o curso, os alunos serão convidados a analisar como a comida inspirou a arte e a moda e sua propagação entre artes distintas. O curso combina estilo e comida, com foco em tendências de refeições finas e decoração de mesa. Inclui fotografia de alimentos, inspirando-se nas artes, moda e beleza. Os alunos investigam estilos de vida emergentes e hospitalidade de luxo, usando a psicologia das cores e a pesquisa de tendências para gerar seus quadros de humor criativos. A abordagem multidisciplinar capacita os alunos a criar conteúdos cativantes para as redes sociais e revistas, aperfeiçoando suas habilidades de narrativa e comunicação visual.

RESULTADO DE APRENDIZAGEM

- Aprender os fundamentos de fotografia e estilo para editoriais de alimentos e campanhas de redes sociais
- Criar narrativas visuais atraentes para a área de hospitalidade de luxo e restaurantes requintados
- Entender as técnicas de cores que se inspiram nas artes e na moda
- Realizar pesquisas em várias fontes para a criação de moldes para inspirar ideias para sessões fotográficas
- Investigar as tendências emergentes de estilos de vida, refeições requintadas e hospitalidade de luxo

FOCO DE APRENDIZAGEM

- Fotografia
- Decoração da mesa e design do cenário
- Tendências de alimentos e hospitalidade
- Criação de conteúdos
- Direção artística

CURRÍCULO

Semana 1

Concentra-se na análise dos alimentos e no desenvolvimento do estilo. Desde a definição dos humores culinários até a importância da homenagem cultural, os participantes avaliarão os ingredientes e aprenderão a aprimorar e complementar suas características físicas. Os participantes obterão uma visão geral dos principais estilos, começando com uma investigação das tendências alimentares, com foco na estética atual das redes sociais e nas tendências futuras. Para entender completamente o papel do estilista de alimentos, a orientação no fornecimento e na coleta de informações de uma série de ferramentas de pesquisa será exaustivamente investigada.

Semana 2

Os participantes deverão avaliar a teoria avançada de cores e a paisagem de mesa como um refinamento usado para aprimorar características físicas, tais como tecidos, ferramentas de cozinha, texturas de alimentos para criar um design de imagens atraente. Eles obterão uma compreensão a respeito dos elementos fundamentais usados para ditar um estilo (ou seja, a importância da configuração da mesa, atmosfera de iluminação, história de estilo de comida e movimentos de arte) e das principais noções em fotografia e planejamento de sessões fotográficas. Por fim, eles desenvolverão uma narrativa de estilo particular pronta para uma sessão fotográfica e agruparão seu trabalho em um livro de estilo individual.