



IT ENGINEERING &
CONSULTING
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

1 194 oceny

Fundamenty Marki i Content Produktowy – Warsztat Fotografii Kulinarnej i Wideo dla Gastronomii - Szkolenie

Numer usługi 2025/12/15/156609/3213861

📍 Olsztyn / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 24 h

📅 13.01.2026 do 14.01.2026

7 200,00 PLN brutto

7 200,00 PLN netto

300,00 PLN brutto/h

300,00 PLN netto/h

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Marketing

Grupa docelowa usługi

Szkolenie przeznaczone jest dla właścicieli, managerów oraz pracowników lokali gastronomicznych, którzy odpowiadają za marketing, komunikację wizualną oraz prezentację oferty w internecie. Usługa dedykowana jest w szczególności osobom, które chcą samodzielnie tworzyć profesjonalne zdjęcia kulinarne i krótkie formy wideo (Reels), budować spójny wizerunek marki oraz rozwijać kompetencje w zakresie content marketingu w branży gastronomicznej.

Do udziału w szkoleniu zapraszamy m.in.:

- właścicieli restauracji, kawiarni, cukierni, bistro i food trucków,
- pracowników odpowiedzialnych za social media i promocję lokalu,
- osoby zajmujące się fotografią produktową w gastronomii,
- twórców treści dla marek gastronomicznych,
- osoby prowadzące małe lokale, które chcą ograniczyć koszty zlecając część działań marketingowych wewnętrznie.

Minimalna liczba uczestników

1

Maksymalna liczba uczestników

3

Data zakończenia rekrutacji

12-01-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia profesjonalnych materiałów wizualnych na potrzeby gastronomii – fotografii kulinarnej oraz krótkich form wideo (Reels) – z wykorzystaniem smartfona i podstawowego sprzętu, poprzez nabycie umiejętności kształtowania spójnej estetyki marki, stylizowania i fotografowania potraw, nagrywania dynamicznych ujęć produktowych oraz montażu wideo wspierającego komunikację, sprzedaż i rozpoznawalność lokalu.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Posługuje się wiedzą z zakresu tworzenia profesjonalnych materiałów wizualnych w branży gastronomicznej	omawia zasady tworzenia spójnej estetyki wizualnej marki gastronomicznej, w tym rolę kolorystyki, stylu i kompozycji w budowaniu rozpoznawalności	Test teoretyczny
	charakteryzuje techniki food stylingu wykorzystywane w fotografii kulinarnej	Test teoretyczny
	opisuje zasady kompozycji i kadrowania stosowane w fotografii i wideo produktowym	Test teoretyczny
	rozróżnia rodzaje oświetlenia (naturalne, sztuczne, kierunkowe, rozproszone) i ich wpływ na wygląd potraw	Test teoretyczny
	omawia formaty zdjęć i wideo produktowego wykorzystywane w gastronomii	Test teoretyczny
	wyjaśnia podstawy montażu krótkich form wideo oraz zasady dopasowania ich do specyfiki platform społecznościowych (Reels, TikTok, Shorts)	Test teoretyczny

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
tworzy profesjonalne materiały wizualne w branży gastronomicznej	stosuje techniki food stylingu do przygotowania potraw na potrzeby sesji foto-wideo	Obserwacja w warunkach symulowanych
	wykonuje poprawne technicznie i atrakcyjne zdjęcia kulinarne za pomocą smartfona,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	nagrywa krótkie formy wideo, prezentując potrawy, detale oraz procesy gastronomiczne w sposób atrakcyjny wizualnie	Obserwacja w warunkach symulowanych
	dobiera i wykorzystuje światło dzienne oraz sztuczne w fotografii i filmowaniu produktów	Obserwacja w warunkach symulowanych
	montuje materiały wideo w aplikacjach mobilnych, stosując kadrowanie, korekcję barw i elementy narracji wizualnej	Obserwacja w warunkach symulowanych
	tworzy spójne wizualnie treści foto-wideo, dostosowane do stylu marki i wymagań social media	Obserwacja w warunkach symulowanych
Budowanie relacji wewnętrznych i zewnętrznych	opracowuje harmonogram publikacji treści zgodny z potencjałem i charakterem oferty gastronomicznej	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Buduje relacje oparte na zaufaniu i wartościach z klientem końcowym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Rozwija empatię w komunikacji marketingowej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Angażuje społeczność lokalną w działania marki.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	stosuje zasady etycznej i odpowiedzialnej publikacji treści, w tym poszanowanie wizerunku, praw autorskich oraz standardów branżowych,	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Działa w sposób spójny z misją marki i dba o autentyczność w relacjach.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

„Fundamenty Marki i Content Produktowy – Warsztat Fotografii Kulinarnej i Wideo dla Gastronomii” to intensywne, dwudniowe szkolenie o charakterze praktycznym, stworzone dla właścicieli, managerów i pracowników branży gastronomicznej, którzy chcą świadomie budować atrakcyjny wizualnie wizerunek swojej marki oraz tworzyć wysokiej jakości treści produktowe na potrzeby mediów społecznościowych.

Szkolenie łączy dwa kluczowe obszary: **strategię marki gastronomicznej** oraz **praktyczną naukę fotografii i wideo produktowego**, ucząc uczestników, jak świadomie projektować identyfikację wizualną lokalu i przekształcać ją w spójne zdjęcia oraz krótkie formy wideo (Reels, TikTok, Shorts). Podczas zajęć uczestnicy analizują wizerunek własnej marki, określają styl wizualny, uczą się zasad food stylingu, kompozycji, pracy ze światłem oraz realizują profesjonalne sesje zdjęciowe i nagrania wideo potraw, produktów i procesów kuchennych.

W trakcie szkolenia uczestnicy wykonują szereg ćwiczeń praktycznych na własnym sprzęcie, realizując fotografie dań i materiały wideo produktowe zgodnie z ustalonym stylem marki. Pod okiem trenera poznają techniki dynamicznych ujęć, nagrywania detali, budowania kadrów i montażu Reelsów, a następnie tworzą własne, gotowe do publikacji treści wideo.

Drugiego dnia uczestnicy rozwijają umiejętności montażowe i koncepcyjne, ucząc się pracy w aplikacjach mobilnych do montażu, tworzenia Reelsów sprzedażowych i wizerunkowych, planowania estetycznej siatki profilu oraz budowania harmonogramu publikacji dopasowanego do realiów gastronomii.

Uczestnik szkolenia będzie pracować samodzielnie z trenerem, co pozwoli na indywidualne podejście do jego specyficznych potrzeb. Podczas szkolenia uwzględniane będą konkretne wyzwania, z jakimi mierzy się uczestnik, a całość programu dostosowana będzie do jego celów biznesowych.

Dzień 1 – Fundamenty Marki, Food Styling i Fotografia Kulinarna

1. Warsztat „DNA Marki Gastronomicznej” (2h)

- Analiza aktualnego wizerunku wizualnego lokalu
- Identyfikacja stylu: kolory, klimat, tekstury, światło
- Przegląd konkurencji oraz analiza wyróżników marki
- Określenie głównych filarów wizualnych (brand pillars)

2. Food Styling – jak przygotować jedzenie do zdjęć (2h)

- Zasady układania potraw pod zdjęcia (kompozycja apetytu)

- Techniki stylizacji: glazury, mgiełki, manipulacje teksturą
- Praca z dodatkami: tła, naczynia, akcesoria, elementy storytellingu

3. Kompozycja i budowanie kadru w fotografii kulinarnej (1h)

- Zasady trójkąta, linie prowadzące, kierowanie oka
- Praca na dwóch głównych perspektywach: flat lay i 45°
- Zasady minimalizmu i estetyki „food porn”

4. Praca ze światłem – teoria i praktyka (2h)

- Światło dzienne: miękkie, kierunkowe, rozproszone
- Światło sztuczne: lampa LED, softboxy, blendy
- Budowanie nastroju poprzez światło (dark moody / bright & airy)

5. Praktyczna sesja fotograficzna – dania główne i desery (3h)

- Fotografowanie 3–5 dań z menu uczestnika
- Praca z teksturami, parą, ruchem i detali
- Tworzenie serii zdjęć do spójnej komunikacji wizualnej
- Omówienie błędów w czasie rzeczywistym

6. Edycja zdjęć na telefonie (Lightroom / Snapseed) (1h)

- Korekcja barw i ekspozycji
- Praca z lokalnymi poprawkami
- Tworzenie presetu zgodnego z estetyką marki
- Budowa własnego workflow edycyjnego

7. Podsumowanie dnia (15 min)

- Analiza efektów
- Omówienie stylu marki

Dzień 2 – Wideo Produktowe, Reels i Content Branding w Gastronomii

1. Wprowadzenie do wideo produktowego dla gastronomii (1h)

- Czym różni się wideo produktowe od tradycyjnych Reelsów
- Jak pokazywać jedzenie, aby wyglądało świeżo i apetycznie
- Błędy, które psują odbiór potraw na wideo

2. Ujęcia filmowe w gastronomii – anatomia dobrego Reelsa (1h)

- Ujęcia kluczowe: „money shot”, „texture micro-shot”, „hero shot”
- Ruch kamery: slide, pull, orbit, reveal, handheld rhythm
- Jak pokazywać parę, sos, krojenie, wylanie i detale tekstur

3. Nagrywamy Reelsy produktowe – praktyka (3h)

- Nagrania dynamicznych ujęć flagowych potraw
- Rejestracja dźwięków kuchni: sizzling, pouring, crunching
- Tworzenie serii ujęć pod dynamiczny montaż

- Praca w różnych warunkach oświetleniowych

4. Montaż w CapCut / InShot – ścieżka od surowca do efektu (2h)

- Montaż „flow”: tempo, rytm, dopasowanie muzyki
- Tworzenie klipów do formatów 9:16
- Wstawianie tekstów i animacji w stylu gastronomicznym
- Zasady zwiększania retencji: cut-on-action, speed ramping, quick punch

5. Reelsy sprzedażowe i wizerunkowe (1h)

- Struktury 6-sekundowych i 15-sekundowych form
- Storytelling produktowy
- CTA pod gastronomię: menu, polecenia dnia, promocje, reel menus

6. Planowanie feedu i wizualnej siatki marki gastronomicznej (1h)

- Układ zdjęć i wideo tworzących spójną estetykę
- Budowanie harmonii kolorystycznej w profilu
- Planowanie serii tematycznych (menu, backstage, procesy, emocje)

7. Tworzenie harmonogramu publikacji (1h)

- Tygodniowy model contentu dla restauracji
- Kategorie postów i Reelsów
- Ustalanie częstotliwości i priorytetów

8. Prezentacja efektów – zdjęcia + wideo (30 min)

- Uczestnik prezentuje zrobione materiały
- Trener omawia mocne strony i kierunki rozwoju

Walidacja (30min)

Szkolenie łączy solidne podstawy teoretyczne z intensywnymi warsztatami praktycznymi, umożliwiając uczestnikom zdobycie realnych umiejętności w zakresie kształtowania wizerunku marki i skutecznej identyfikacji wizualnej.

Dla lepszego przyswojenia programu szkoleń Uczestnicy otrzymają materiały dydaktyczne.

Usługa prowadzona jest w formie wykładu, zajęć praktycznych oraz dyskusji otwartej z uczestnikami szkolenia.

Usługa realizowana jest w godzinach dydaktycznych (45 min). Przerwy zostały wliczone do godzin usługi rozwojowej.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 18

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 18 Warsztat „DNA Marki Gastronomicznej”	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	13-01-2026	12:00	13:30	01:30
2 z 18 Food Styling – jak przygotować jedzenie do zdjęć	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	13-01-2026	13:30	15:00	01:30
3 z 18 przerwa	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	13-01-2026	15:00	15:30	00:30
4 z 18 Kompozycja i budowanie kadru w fotografii kulinarnej	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	13-01-2026	15:30	16:15	00:45
5 z 18 Praca ze światłem – teoria i praktyka	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	13-01-2026	16:15	17:45	01:30
6 z 18 Praktyczna sesja fotograficzna – dania główne i desery	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	13-01-2026	17:45	20:00	02:15
7 z 18 Edycja zdjęć na telefonie (Lightroom / Snapseed)	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	13-01-2026	20:00	20:45	00:45
8 z 18 Podsumowanie dnia	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	13-01-2026	20:45	21:00	00:15
9 z 18 Wprowadzenie do wideo produktowego dla gastronomii	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	14-01-2026	12:00	12:45	00:45
10 z 18 Ujęcia filmowe w gastronomii – anatomia dobrego Reelsa	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	14-01-2026	12:45	13:30	00:45

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 18 Nagrywamy Reelsy produktowe – praktyka	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	14-01-2026	13:30	15:45	02:15
12 z 18 przerwa	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	14-01-2026	15:45	16:15	00:30
13 z 18 Montaż w CapCut / InShot – ścieżka od surowca do efektu	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	14-01-2026	16:15	17:45	01:30
14 z 18 Reelsy sprzedażowe i wizerunkowe	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	14-01-2026	17:45	18:30	00:45
15 z 18 Planowanie feedu i wizualnej siatki marki gastronomiczne	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	14-01-2026	18:30	19:15	00:45
16 z 18 Tworzenie harmonogramu publikacji	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	14-01-2026	19:15	20:00	00:45
17 z 18 Prezentacja efektów – zdjęcia + wideo	Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk	14-01-2026	20:00	20:30	00:30
18 z 18 walidacja	-	14-01-2026	20:30	21:00	00:30

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	7 200,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	7 200,00 PLN

Koszt osobogodziny brutto

300,00 PLN

Koszt osobogodziny netto

300,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk

Mateusz Bakunowicz-Bogaczuk to zakręcony foodie zakochany w smakach, teksturach i zapachach, który specjalizuje się w fotografii kulinarnej oraz prowadzeniu social mediów w branży HoReCa. Jest właścicielem studia kreatywnego Trendly, zajmującego się budowaniem wizerunku marek gastronomicznych – od restauracji i cukierni po producentów żywności i hotele.

Posiada ponad pięcioletnie doświadczenie w gastronomii – od zmywaka, przez pizzera i cukiernika, aż po specjalistę ds. marketingu kulinarnego. Od ponad dwóch lat koncentruje się wyłącznie na pracy związanej z wizerunkiem w mediach społecznościowych, content marketingiem i fotografią jedzenia.

Perfekcyjnie opanował sztukę prezentowania dań w sposób, który pobudza apetyt i buduje emocjonalną więź z odbiorcą. W trakcie swojej kariery tworzył treści wizualne i strategie promocyjne dla wielu marek z sektora gastronomicznego. Posiada również doświadczenie dydaktyczne – prowadził gościnne zajęcia z zakresu Food Design na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie oraz warsztaty dla uczniów Zespołu Szkół Gastronomicznych w Olsztynie.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Materiały w postaci prezentacji i skryptu zostaną udostępnione dla uczestników podczas usługi oraz po jej realizacji.

Warunki uczestnictwa

Warunkiem skorzystania z usługi jest bezpośredni zapis na usługę za pośrednictwem Bazy Usług Rozwojowych oraz wypełnienie ankiety oceniającej usługę rozwojową.

Informacje dodatkowe

Usługa jest zwolniona z podatku VAT w przypadku, kiedy przedsiębiorstwo zwolnione jest z podatku VAT lub dofinansowanie wynosi co najmniej 70%. W innej sytuacji do ceny netto doliczany jest podatek VAT w wysokości 23%. Podstawa: §3 ust. 1 pkt. 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20.12.2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz szczegółowych warunków stosowania tych zwolnień (Dz.U. z 2018 r., poz. 701).

Adres

ul. Bałtycka 47

10-175 Olsztyn

woj. warmińsko-mazurskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Marta Skraba

E-mail marta@it-ec.pl

Telefon (+89) 451 055 967