



Od zwykłych zdjęć do magnetycznych kadrów – fotografia kulinarna telefonem, która przyciąga klientów i zwiększa sprzedaż.

Numer usługi 2026/03/13/24213/3405047

4 000,00 PLN brutto
4 000,00 PLN netto
250,00 PLN brutto/h
250,00 PLN netto/h
250,00 PLN cena rynkowa ⓘ

Iwona Wencka
Stramowska
Training House

★★★★☆ 4,4 / 5

116 ocen

📍 Bydgoszcz
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
🕒 16:00 h
📅 05.08.2026 do 12.08.2026

Informacje podstawowe

Kategoria

Biznes / Marketing

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do właścicieli i pracowników lokali gastronomicznych, cukierni, kawiarni, firm cateringowych oraz osób budujących markę osobistą w branży kulinarnej, które chcą samodzielnie tworzyć atrakcyjne zdjęcia kulinarne na potrzeby komunikacji marketingowej i mediów społecznościowych.

Usługa jest przeznaczona dla osób, które wykorzystują telefon jako podstawowe narzędzie do tworzenia treści wizualnych i chcą poprawić jakość fotografii produktów oraz potraw.

Minimalna liczba uczestników

5

Maksymalna liczba uczestników

15

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Liczba godzin usługi

16

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Standard Usługi Szkoleniowo-Rozwojowej PIFS SUS 2.0

Cel

Cel edukacyjny

Celem szkolenia jest rozwinięcie umiejętności samodzielnego tworzenia estetycznych i przyciągających uwagę zdjęć kulinarnych przy użyciu telefonu komórkowego.

Uczestnicy poznają zasady stylizacji potraw, pracy ze światłem naturalnym i sztucznym, kadrowania oraz obróbki zdjęć.

Szkolenie pozwala także zrozumieć, jak budować spójny styl wizualny marki oraz jak tworzyć zdjęcia dostosowane do komunikacji w mediach społecznościowych.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik wykonuje fotografie kulinarne potraw przy użyciu telefonu, wykorzystując ustawienia aparatu oraz funkcje wpływające na jakość zdjęcia.	Uczestnik wykonuje serię zdjęć potrawy z zastosowaniem właściwych ustawień aparatu w telefonie oraz poprawnej ekspozycji i ostrości obrazu.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje stylizację fotografii kulinarnej obejmującą kompozycję kadru, dobór tła, dodatków oraz ustawienie sceny zdjęciowej względem źródła światła.	Uczestnik tworzy scenę zdjęciową z wykorzystaniem tła i rekwizytów oraz wykonuje zdjęcie potrawy z zachowaniem zasad kompozycji i pracy ze światłem naturalnym lub sztucznym.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Uczestnik przygotowuje fotografie kulinarne do publikacji w mediach społecznościowych poprzez kadrowanie oraz podstawową obróbkę zdjęć w aplikacji mobilnej.	Uczestnik kadruje wykonane zdjęcie do formatu publikacji w mediach społecznościowych oraz stosuje podstawowe narzędzia edycji poprawiające jasność, kontrast i kolorystykę fotografii.	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

Zakres tematyczny szkolenia

1. Możliwości fotografii kulinarnej wykonywanej telefonem

- jak wykorzystać potencjał telefonu do tworzenia profesjonalnych zdjęć
- ustawienia aparatu w telefonach z systemem Android i iOS
- najważniejsze funkcje wpływające na jakość zdjęcia

2. Stylizacja fotografii kulinarnej

- metoda budowania stylizacji z daniem w roli głównej
- kompozycja kadru i budowanie klimatu zdjęcia
- dobór dodatków, kolorów i tła

3. Praca ze światłem

- wykorzystanie światła naturalnego w fotografii kulinarnej
- ustawienie stanowiska względem źródła światła
- podstawy pracy z lampą i prostymi modyfikatorami światła

4. Organizacja sesji zdjęciowej

- przygotowanie planu zdjęć i stylizacji
- jak usprawnić proces wykonywania zdjęć
- jak uniknąć najczęstszych błędów w fotografii kulinarnej

5. Tła i rekwizyty w fotografii kulinarnej

- wykorzystanie profesjonalnych i improwizowanych tła
- sposoby ustawiania i mocowania tła fotograficznych
- budowanie estetycznej sceny zdjęciowej

6. Kadrowanie i formaty zdjęć do social media

- dopasowanie zdjęć do różnych formatów publikacji
- przygotowanie zdjęć do postów, rolek i materiałów promocyjnych

7. Podstawy obróbki zdjęć

- przegląd aplikacji do edycji zdjęć w telefonie
- najważniejsze funkcje poprawiające jakość fotografii
- budowanie spójnego stylu wizualnego marki

8. Fotografia, która pobudza apetyt

- techniki podkreślania świeżości i atrakcyjności potraw
- stylizacja potraw wzmacniająca odbiór wizualny

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 0

Przedmiot / temat	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
Brak wyników.					

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	4 000,00 PLN
Podmiot uprawniony do zwolnienia z VAT na podstawie art. 43 ust. 1 ustawy o VAT	
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	4 000,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	250,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	250,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 0

Brak wyników.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

W ramach szkolenia zapewniamy:

- materiały w formie skryptu opracowanego przez prowadzącego
- notatnik i długopis
- niezbędne surowce

Na zakończenie usługi każdy z uczestników otrzyma zaświadczenie potwierdzające udział w szkoleniu.

Adres

Bydgoszcz

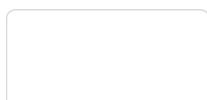
Bydgoszcz

woj. kujawsko-pomorskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Aurelia Pyra



E-mail a.pyra@th-szkolenia.pl

Telefon (+48) 503 389 111