



"ASHANTI ATELIER"
SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚ
CIĄ

★★★★★ 4,9 / 5

78 ocen

Fotografia kulinarna smartfonem – tworzenie treści do social mediów i komunikacji wizualnej w gastronomii

Numer usługi 2026/07/29/191735/3717815

📍 Łódź
🏠 Usługa szkoleniowa
📄 stacjonarna
👥 Zajęcia grupowe
🕒 07:00 h
📅 07.10.2026 do 07.10.2026

1 968,00 PLN brutto
1 600,00 PLN netto
281,14 PLN brutto/h
228,57 PLN netto/h
214,81 PLN cena rynkowa ⓘ

Informacje podstawowe

Kategoria

Inne / Gastronomia

Grupa docelowa usługi

Szkolenie skierowane jest do:

- restauratorów, kucharzy i zespołów gastronomicznych,
- osób prowadzących blogi kulinarne i profile poświęcone tematyce kulinarnej,
- właścicieli kawiarni i lokali gastronomicznych, którzy chcą poprawić jakość komunikacji wizualnej,
- osób, które chcą tworzyć estetyczne treści kulinarne przy użyciu smartfona, bez korzystania z profesjonalnego studia.

Minimalna liczba uczestników

6

Maksymalna liczba uczestników

12

Data zakończenia rekrutacji

06-10-2026

Forma prowadzenia usługi

stacjonarna

Podstawa uzyskania wpisu do BUR

Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Celem usługi jest przygotowanie uczestnika do samodzielnego tworzenia smartfonem materiałów wizualnych o tematyce kulinarnej przeznaczonych do komunikacji w mediach społecznościowych. Po szkoleniu uczestnik stosuje zasady kompozycji, stylizacji i pracy ze światłem, ustawia smartfon do wybranego formatu, wykonuje podstawową edycję materiału oraz przygotowuje go do publikacji.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Charakteryzuje zasady kompozycji i stylizacji w fotografii kulinarnej wykonywanej smartfonem.	Wskazuje elementy wpływające na budowę czytelnego i spójnego kadru.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia znaczenie tła, dodatków i kompozycji w prezentacji fotografowanego dania.	Wywiad swobodny
Charakteryzuje zasady pracy ze światłem oraz przygotowania smartfona do tworzenia materiałów do mediów społecznościowych.	Rozróżnia zastosowanie światła dziennego i studyjnego w fotografii kulinarnej.	Wywiad swobodny
	Wyjaśnia sposób ustawienia smartfona odpowiednio do wybranego formatu publikacji.	Wywiad swobodny
Wykonuje fotografię kulinarną smartfonem z zastosowaniem zasad pracy ze światłem, kompozycji i stylizacji. Edytuje i przygotowuje materiał wizualny do publikacji w mediach społecznościowych.	Ustawia fotografowany obiekt względem źródła światła oraz dobiera tło i dodatki w sposób tworzący spójny kadr.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje smartfonem zdjęcie dostosowane do wybranego formatu publikacji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wykonuje podstawową edycję zdjęcia w aplikacji mobilnej.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Przygotowuje materiał do publikacji w wybranym formacie oraz uzasadnia przyjęty sposób publikacji i pozycjonowania treści.	Obserwacja w warunkach symulowanych
Ocenia rezultat własnej pracy i wprowadza korekty poprawiające jakość przygotowanego materiału wizualnego.	Wskazuje element własnego materiału wymagający poprawy w odniesieniu do światła, kompozycji lub stylizacji.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wprowadza korektę poprawiającą czytelność lub spójność materiału.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wykorzystuje informację zwrotną podczas pracy nad przygotowanym materiałem wizualnym.	Wskazuje, które elementy informacji zwrotnej wykorzysta podczas korekty przygotowanego materiału.	Obserwacja w warunkach symulowanych
	Wprowadza uzasadnioną korektę przygotowanego materiału.	Obserwacja w warunkach symulowanych

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem zawierają opis efektów uczenia się?

TAK

Pytanie 2. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji i zgodnie z zaplanowanymi metodami walidacji?

TAK

Pytanie 3. Czy dokument lub wyraźnie z nim powiązane inne dokumenty związane ze wsparciem potwierdzają zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielenie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

TAK

Program

Wprowadzenie do fotografii kulinarnej smartfonem

- zastosowanie fotografii kulinarnej w komunikacji wizualnej,
- specyfika tworzenia materiałów przy użyciu smartfona,
- przygotowanie do pracy w warunkach restauracyjnych.

Światło dzienne i studyjne

- praca ze światłem dziennym i studyjnym,
- tworzenie dwóch środowisk pracy,
- wpływ światła na sposób prezentacji fotografowanej potrawy.

Stylizacja i kompozycja kadru

- budowanie kompozycji od podstaw,
- wykorzystanie tła i dodatków,
- tworzenie spójnego kadru dostosowanego do fotografowanej potrawy.

Ustawienie smartfona i przygotowanie materiału do social mediów

- ustawienie smartfona pod różne formaty publikacji,
- przygotowanie kadru do postu, relacji i rolki,
- proste rozwiązania poprawiające jakość materiału.

Praktyczna fotografia kulinarna smartfonem

- wykonywanie zdjęć z wykorzystaniem poznanych zasad światła, kompozycji i stylizacji,
- praca w warunkach ograniczonego czasu i przestrzeni,
- analiza i korekta wykonywanych materiałów.

Postprodukcja

- podstawowa edycja zdjęć w aplikacjach mobilnych,
- przygotowanie materiału do dalszej publikacji.

Publikacja treści

- przygotowanie materiałów do publikacji w mediach społecznościowych,
- publikacja i pozycjonowanie treści,
- wykorzystanie krótkich formatów wideo.

Walidacja obejmuje wywiad swobodny służący weryfikacji efektów z zakresu wiedzy oraz obserwację w warunkach symulowanych służącą weryfikacji umiejętności i kompetencji społecznych. Uczestnik wykonuje zadania zgodnie z kryteriami weryfikacji określonymi dla usługi.

Poszczególne zagadnienia mogą być realizowane w ramach łączonych bloków tematycznych, z uwzględnieniem poziomu zaawansowania uczestników, organizacji pracy oraz specyfiki realizowanych działań. Zmiana kolejności realizacji zagadnień nie wpływa na osiągnięcie wszystkich zaplanowanych efektów uczenia się ani realizację pełnego programu usługi.

Harmonogram

Liczba pozycji harmonogramu: 11

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 11 Wprowadzenie do fotografii kulinarnej smartfonem i przygotowanie do tworzenia materiałów wizualnych	Zajęcia	Jakub Wilczek	07-10-2026	10:00	10:45	00:45
2 z 11 Praca ze światłem dziennym i studyjnym oraz tworzenie dwóch środowisk fotograficznych	Zajęcia	Jakub Wilczek	07-10-2026	10:45	11:30	00:45

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
3 z 11 Stylizacja fotografowanej potrawy i budowanie kompozycji kadru	Zajęcia	Jakub Wilczek	07-10-2026	11:30	12:15	00:45
4 z 11 Ustawienie smartfona do różnych formatów publikacji oraz stosowanie rozwiązań poprawiających jakość zdjęć	Zajęcia	Jakub Wilczek	07-10-2026	12:15	13:00	00:45
5 z 11 -	Przerwa	-	07-10-2026	13:00	13:30	00:30
6 z 11 Wykonywanie zdjęć kulinarnych z zastosowaniem poznanych zasad światła, kompozycji i stylizacji	Zajęcia	Jakub Wilczek	07-10-2026	13:30	14:30	01:00
7 z 11 -	Przerwa	-	07-10-2026	14:30	14:45	00:15
8 z 11 Edycja wykonanych zdjęć w aplikacjach mobilnych	Zajęcia	Jakub Wilczek	07-10-2026	14:45	15:30	00:45
9 z 11 Przygotowanie, publikacja i pozycjonowanie treści w mediach społecznościowych, w tym krótkich formatów	Zajęcia	Jakub Wilczek	07-10-2026	15:30	16:15	00:45
10 z 11 -	Przerwa	-	07-10-2026	16:15	16:30	00:15

Przedmiot / temat	Typ aktywności	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
11 z 11 -	Walidacja	-	07-10-2026	16:30	17:00	00:30

Podsumowanie

Rodzaj godzin	Liczba godzin
Suma godzin zegarowych usługi	07:00
w tym suma godzin zajęć	05:30
w tym suma godzin walidacji	00:30
w tym suma przerw	01:00
Suma godzin dydaktycznych bez przerw	08:00

Cennik

Jeżeli korzystasz z dofinansowania i usługa stanowi usługę kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego wraz z usługą lub dostawą towarów ściśle związaną z usługami kształcenia zawodowego lub przekwalifikowania zawodowego to możesz mieć możliwość skorzystania za zwolnienia z podatku VAT na podstawie art. 43 ust. 1 pkt 29 lit. c ustawy z dnia 11 marca 2024 r. o podatku od towarów i usług, jeśli usługa w całości jest finansowana ze środków publicznych lub § 3 ust. 1 pkt 14 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2013 r. w sprawie zwolnień od podatku od towarów i usług oraz warunków stosowania tych zwolnień w przypadku, gdy usługa jest finansowana w co najmniej 70% ze środków publicznych.

Cennik

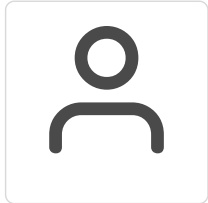
Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	1 968,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	1 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	281,14 PLN
Koszt osobogodziny netto	228,57 PLN

Liczba godzin usługi

Rodzaj godzin	Liczba godzin
---------------	---------------

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Jakub Wilczek

Fotograf specjalizujący się w fotografii kulinarnej, produktowej oraz reportażowej. Od 2009 roku zawodowo zajmuje się fotografią, łącząc pasję z wieloletnią praktyką. Współpracuje z czołowymi szefami kuchni w Polsce, realizując sesje potraw, portrety oraz reportaże dokumentujące pracę zespołów gastronomicznych. Posiada doświadczenie w realizacji projektów dla agencji eventowych oraz klientów korporacyjnych w zakresie fotografii biznesowej i reklamowej. Jego warsztat i stylistyka zostały docenione przez firmę Canon Polska, która przyznała mu status #CanonLeaders w kategorii fotografii kulinarnej i produktowej. Prowadzi szkolenia praktyczne ukierunkowane na rozwój kompetencji uczestników w zakresie fotografii kulinarnej i produktowej. W ostatnich 5 latach aktywnie działa w branży fotograficznej, stale rozwijając swoje kompetencje zawodowe oraz dydaktyczne.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Uczestnicy szkolenia otrzymują skrypt z częścią teoretyczną w wersji elektronicznej.

Organizator zapewnia przestrzeń szkoleniową oraz wyposażenie wykorzystywane podczas realizacji części praktycznej szkolenia, z wyjątkiem smartfona i źródła zasilania, które uczestnik zapewnia we własnym zakresie.

Po zakończeniu szkolenia oraz pozytywnym przejściu walidacji uczestnik otrzymuje certyfikat potwierdzający udział w usłudze oraz osiągnięcie efektów uczenia się.

Warunki uczestnictwa

Uczestnik jest zobowiązany do zabrania na szkolenie własnego, naładowanego smartfona oraz źródła zasilania umożliwiającego korzystanie z urządzenia przez cały czas trwania szkolenia, np. ładowarki lub powerbanku.

Warunkiem zaliczenia szkolenia jest potwierdzenie obecności na 80%-100% czasu trwania usługi (w zależności od wymogów operatora) własnoręcznym podpisem na liście obecności oraz pozytywne przejście walidacji efektów uczenia się zgodnie z zasadami określonymi dla danej usługi.

Informacje dodatkowe

Usługa korzysta ze zwolnienia z podatku VAT w przypadku finansowania ze środków publicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Adres

ul. Henryka Sienkiewicza 82/84

90-318 Łódź

woj. łódzkie

Obiekt zlokalizowany jest w centrum Łodzi.

Możliwy dojazd komunikacją miejską – w bezpośrednim sąsiedztwie obiektu zlokalizowane są przystanki autobusowe i tramwajowe.

W okolicy znajdują się punkty gastronomiczne, sklepy oraz baza noclegowa.

Szczegółowe informacje dotyczące dojazdu oraz lokalizacji rekomendowanych miejsc parkingowych uczestnicy otrzymują drogą mailową przed rozpoczęciem usługi.

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi
- Obiekt posiada windę.

Kontakt



KATARZYNA MAJEWSKA

E-mail bur@ashanti.pl

Telefon (+48) 693 693 116