



**LC FORMATIONS**  
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

PROGRAMME DE FORMATION

# STYLISME CULINAIRE

DOCUMENT REMIS AU STAGIAIRE  
AVANT SON INSCRIPTION

CONTACT / RENSEIGNEMENT :

CASTILLON LAURÈNE – 06.69.23.18.16  
CONTACT@LC-FORMATIONS.FR



## FORMATION STYLISME CULINAIRE

### ➔ OBJECTIFS PROFESSIONNELS :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Mettre en scène des plats et des produits alimentaires pour les rendre visuellement irrésistibles
- Maîtriser les techniques de dressage, de composition et de mise en lumière adaptées à la photographie culinaire
- Produire des visuels professionnels valorisant une carte, une boutique ou une marque sur les supports print et digitaux

### ➔ CATÉGORIE ET BUT

La catégorie prévue à l'article L.6313-1 est : Action de formation

Cette action a pour but (article L.6313-3) : De favoriser l'adaptation des travailleurs à leur poste de travail, à l'évolution des emplois ainsi que leur maintien dans l'emploi et de participer au développement de leurs compétences en lien ou non avec leur poste de travail.

### ➔ PUBLIC

Le public concerné est : tout public.

### ➔ PRÉ-REQUIS

Les conditions d'accès sont :

Pré-requis : Aucun

Niveau exigé : Débutant

### ➔ DURÉE

Cette formation se déroule sur un volume de 7 à 100 heures, soit 1 à 15 jours.

Le volume horaire et le nombre de jours sont définis à l'issue de l'analyse du besoin, en fonction du niveau du stagiaire et des objectifs visés.

Volume horaire exact, dates et horaires : voir convention de formation.

### ➔ TARIF

Tarif : sur devis.

Le coût est établi en fonction du volume horaire retenu et des modalités de la formation. Il est communiqué dans le devis adressé avant toute contractualisation, puis repris dans la convention de formation.

Organisme de formation net de TVA.



## **FORMATION STYLISME CULINAIRE**

### **➔ MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS**

L'inscription est réputée acquise lorsque : La convention de formation est signée.  
Les délais d'accès à l'action sont : 15 jours avant le début de l'action de formation.



## FORMATION STYLISME CULINAIRE

### ➤ MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

L'organisation pédagogique repose sur l'individualisation accompagnée avec présence pédagogique constante du formateur.

**OUTILS PÉDAGOGIQUES :** L'intervenant alternera apports théoriques illustrés, démonstrations de dressage et ateliers pratiques de prise de vue. Les stagiaires travailleront avec du matériel de stylisme professionnel : fonds et surfaces, vaisselle de présentation, pinces de précision, pinceaux, vaporisateurs, ainsi qu'un équipement photo et éclairage adapté.

Les exercices permettront de valider les acquis tout au long de la formation. Le stagiaire réalisera des mises en scène culinaires complètes, notamment le stylisme d'un plat chaud, d'un dessert et d'une boisson, suivi de la prise de vue et de la retouche des visuels obtenus.

**SUPPORTS PÉDAGOGIQUES :** Livret explicatif.

**PRISE EN COMPTE DU HANDICAP :** Les personnes en situation de handicap peuvent tout à fait rejoindre notre formation. Merci de nous contacter pour toute situation particulière.

### ÉLÉMENTS MATÉRIELS DE LA FORMATION

Équipements divers mis à disposition : un ordinateur avec connexion internet sera mis à disposition du stagiaire.

Documentation : Le formateur s'appuiera sur des planches d'inspiration et moodboards, des fiches techniques de dressage, des études de cas de campagnes food réussies et des tutoriels pas à pas de retouche photo.

### COMPÉTENCES DES FORMATEURS

Le formateur référent possède les qualités nécessaires à la mise en place d'un parcours modulaire. Il a un rôle de formateur accompagnateur. Il réajuste en permanence le contenu de la formation en fonction des avancées du stagiaire. Il reste à l'écoute des besoins et répond au mieux aux attentes.

La formation est assurée par un formateur référent, spécialisé dans le domaine de la formation, sélectionné pour ses compétences pédagogiques et son expérience professionnelle. Son identité, son curriculum vitae et ses qualifications sont communiqués au stagiaire avant le démarrage de l'action et annexés à la convention de formation.



## FORMATION STYLISME CULINAIRE

### ➔ CONTENU DE LA FORMATION

#### PARTIE 1 - DÉCOUVRIR LES FONDAMENTAUX DU STYLISME CULINAIRE

- Rôle et missions du styliste culinaire : entre cuisine, design et image
- Les codes visuels de la food : tendances actuelles, influence des réseaux sociaux et de l'IA générative
- Psychologie de l'appétence : couleurs, textures, fraîcheur et gourmandise perçue
- Constituer sa boîte à outils de stylisme : accessoires, fonds, vaisselle et produits techniques

#### PARTIE 2 - COMPOSER UNE ASSIETTE ET UNE SCÈNE

- Règles de composition : règle des tiers, lignes directrices, points focaux, espaces négatifs
- Harmonies colorées et associations de matières (bois, lin, céramique, métal)
- Choix des contenants et des formats selon le message à transmettre
- Construction d'un décor cohérent : ambiance rustique, épurée, festive ou gastronomique
- Storytelling visuel : raconter une histoire autour du produit

#### PARTIE 3 - MAÎTRISER LES TECHNIQUES DE PRÉPARATION ET ASTUCES DE MÉTIER

- Préparer les aliments pour la caméra : cuissons partielles, glaçages, brillance et vapeur
- Astuces professionnelles : maintenir la fraîcheur, simuler le givre, sublimer les liquides
- Gérer les produits fragiles : glaces, mousses, herbes, fruits coupés
- Éthique et limites : substituts alimentaires, gaspillage et réglementation publicitaire

#### PARTIE 4 - PHOTOGRAPHIER SES CRÉATIONS

- Bases de la prise de vue culinaire : angles, cadrages, profondeur de champ
- Lumière naturelle et lumière artificielle : diffuseurs, réflecteurs, ombres maîtrisées
- Prise de vue au smartphone et à l'appareil photo : régler, shooter, trier
- Retouche des visuels : luminosité, couleurs, netteté avec des outils accessibles et assistés par IA

#### PARTIE 5 - VALORISER SES VISUELS ET DÉVELOPPER SON ACTIVITÉ

- Décliner ses images : carte de restaurant, vitrine, site web, réseaux sociaux
- Construire une identité visuelle food cohérente et reconnaissable
- Organiser un shooting complet : brief, liste de plans, planning et logistique
- Atelier de synthèse : conception et réalisation d'une série de visuels prêts à publier

### ➔ SUIVI ET ÉVALUATION

#### EXÉCUTION DE L'ACTION

Les moyens permettant de suivre l'exécution de l'action sont :

- Feuilles de présence émargées par les stagiaires et le formateur
- Attestation remise aux stagiaires ayant suivi la formation Stylisme culinaire avec assiduité

#### MODALITÉS D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS (OU D'ACQUISITION DES COMPÉTENCES)



## FORMATION STYLISME CULINAIRE

Les moyens mis en place pour déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances ou les gestes professionnels précisés dans les objectifs sont :

- Questions orales et exercices pratiques
- Réalisation évaluée d'une mise en scène culinaire photographiée selon une grille esthétique et technique
- Mise en situation finale



**LC FORMATIONS**  
CONSEIL & DEVELOPPEMENT

LC FORMATIONS

50 AVENUE DES CHAMPS ELYSEES 75008 PARIS SIRET 88379731800036 - SARL AU CAPITAL SOCIAL DE 1000 €- NUMÉRO TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR77883797318 DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE FORMATION ENREGISTRÉE SOUS LE N°11757183875 DU PRÉFET DE RÉGION D' ÎLE-DE-FRANCE