LISTA KONTROLNA

PRZED SESJĄ FOTOGRAFICZNĄ U KLIENTA

by @fotografka.kulinarna

Oto lista kontrolna przed sesją fotograficzną w fotografii kulinarnej, która odbywa się u klienta, czyli w restauracji lub innym lokalu gastronomicznym. Taka lista pomoże Ci upewnić się, że nic nie zostanie zapomniane i sesja przebiegnie sprawnie.

1. Przygotowanie sprzętu

- **Aparat fotograficzny**:
  - Sprawdź, czy aparat działa prawidłowo.
  - Naładuj baterie (zapasowe również).
  - Zainstaluj odpowiednią kartę pamięci.
- **Obiektywy**:
  - Sprawdź, czy masz odpowiednie obiektywy (np. do detali, szerokokątny do zdjęć całych dań).
  - Upewnij się, że obiektywy są czyste i wolne od kurzu.
- **Statyw**:
  - Sprawdź stan statywu (czy jest stabilny, nieuszkodzony).
- **Oświetlenie**:
  - Jeśli używasz sztucznego oświetlenia (np. lamp błyskowych), upewnij się, że masz zapasowe baterie lub akumulatory.
  - Sprawdź softboxy, parasolki, reflektory – upewnij się, że wszystko działa i jest gotowe do użycia.
- **Akcesoria do obróbki światła**:

    - Zbierz modyfikatory światła (np. softboxy, blendy, parasolki, odbłyśniki).
    - Sprawdź, czy masz wszystkie akcesoria do kontroli światła.
- **Zapasowe akcesoria**:
    - Zapasowe baterie do aparatu, lamp błyskowych.
    - Kable do ładowania.
    - Dodatkowe karty pamięci.
    - Czyste ściereczki do czyszczenia sprzętu.

2. Przygotowanie akcesoriów fotograficznych

- **Tła**:
    - Jeśli planujesz użyć tła (np. jednolite tło, drewniane deski, tkaniny, tła winylowe, sztywne tła malowane), sprawdź, czy masz odpowiednią przestrzeń, aby je rozłożyć.
    - Sprawdź, czy tła nie są pomarszczone lub zabrudzone.
- **Rekwizyty do zdjęć**:
    - Upewnij się, że masz wszystkie niezbędne rekwizyty, takie jak talerze, filiżanki, sztućce, miski, kubki, garnki, naczynia, tekstylia.
    - Zadbaj o estetyczne i dopasowane do stylu sesji rekwizyty.
- **Stylizacja**:
    - Zbierz elementy do stylizacji dań, np. zioła, przyprawy, dekoracje.
    - Jeśli planujesz używać produktów spożywczych, przygotuj je wcześniej, np. pokrojone warzywa, sosy w małych pojemnikach.

3. Planowanie sesji

- **Kompozycja zdjęć**:
    - Zastanów się nad kompozycją zdjęć: jakie ujęcia chcesz zrobić (np. z góry, z boku, szczegóły tekstur, zdjęcia całych dań).

    - Przygotuj szkic lub notatki o tym, jakie zdjęcia chcesz uzyskać, aby nie zapomnieć żadnego ujęcia.
- **Oświetlenie**:
    - Zaplanuj, jak będziesz wykorzystywać naturalne światło i sztuczne oświetlenie.
    - Wybierz odpowiednie źródło światła w restauracji (np. okno, w którym jest najlepsze światło) lub przygotuj dodatkowe oświetlenie.

- **Stylizacja dań**:
    - Porozmawiaj z kucharzem lub menedżerem restauracji o tym, jakie dania będą prezentowane.
    - Zastanów się, jak można je odpowiednio wystylizować do sesji (np. rozmieszczenie składników, dodanie dekoracji).

4. Organizacja logistyczna

- **Ustalenie godziny i miejsca sesji**:
    - Potwierdź datę, godzinę i dokładne miejsce sesji z klientem (restauracja, kuchnia, sala).
- **Współpraca z personelem restauracji**:
    - Ustal z kuchnią, kiedy dania będą gotowe do sesji.
    - Zorganizuj pomoc w podawaniu dań, jeśli będzie to konieczne.
- **Dostępność do lokalu**:
    - Upewnij się, że masz dostęp do odpowiednich pomieszczeń (np. kuchnia, miejsce do sesji) oraz, że nie będzie zakłóceń (np. inne grupy gości).
- **Czas trwania sesji**:
    - Określ, ile czasu będziesz potrzebować na wykonanie zdjęć, aby restauracja mogła zaplanować swoją działalność.

5. Komunikacja z klientem

- **Oczekiwania klienta**:
    - Omów z klientem, czego dokładnie oczekuje od sesji, np. jakie rodzaje zdjęć są priorytetowe (zdjęcia menu, zdjęcia atmosfery, zdjęcia procesów kulinarnych).
- **Punkty do uwzględnienia**:
    - Ustal, jakie szczegóły są ważne do uchwycenia w zdjęciach (np. estetyka dań, detale potraw, atmosfera).

- **Podział pracy**:
    - Ustal z klientem, kto będzie odpowiedzialny za pomoc przy ustawianiu dań, organizowaniu przestrzeni lub innymi zadaniami pomocniczymi.

6. Finalne przygotowania

- **Sprawdzenie wszystkiego**:
    - Na godzinę przed wyjściem sprawdź listę kontrolną raz jeszcze, aby upewnić się, że masz wszystko, czego potrzebujesz.
- **Przygotowanie mentalne**:
    - Zastanów się nad klimatem sesji, stylizacjami i tym, jak chcesz uchwycić atmosferę lokalu i potraw.
- **Uśmiech i pozytywne nastawienie**:
    - Przygotuj się na współpracę z personelem, bądź elastyczny i gotowy na zmiany w planach, które mogą wystąpić.

Ta lista kontrolna pomoże Ci lepiej zorganizować sesję fotograficzną i zadbać o każdy szczegół, aby wszystko przebiegło płynnie, a efekt końcowy był satysfakcjonujący zarówno dla Ciebie, jak i dla Twojego klienta. Powodzenia! 🙂

Więcej tego typu materiałów znajdziesz na moim Instagramie: **@fotografka.kulinarna**.

Zaobserwuj, aby nic Ci nie umknęło! 😉