

FCAJ フードコーディネーターの技術を習得する実践講座

初の
大阪開催

『フードスタイリング
& フードフォト講座』 開催のご案内

FCプロ技の人気講座『フードスタイリング&フードフォト講座』を大阪で初開催します。SNSなどによる「食」の情報発信は、フードコーディネーターにとって重要なアピールのひとつです。フードスタイリングとフードフォトの双方を学び、商品を魅力的に表現する実践テクニックを習得してください。

第1部の講師は、赤堀博美先生(赤堀料理学園校長・FCAJ常任理事)が担当し、プロのスタイリングの技をお教えします。また、第2部の講師は、関西を中心に、フードフォトの写真家としてご活躍のテーブルフォトスタイリスト、フードコーディネーターの中出真理子先生(写真とスタイリングの教室アトリエ・あんふぁみーゆ主宰)が担当し、意外と知らないスマートフォンのカメラの使い方をプロならではの視点で手ほどきします。

開催日時:

2020年2月15日(土)
11:00~17:00
(10:30~受付)

会場:

大阪成蹊学園大学・
短期大学構内
(阪急京都線相川駅徒歩3分)

第1部 魅せるフードスタイリング講座



講師

赤堀博美 先生

赤堀料理学園校長、管理栄養士、日本フードコーディネーター協会常任理事、子供料理教室、男性料理教室、高齢者へのユニバーサルフードの開発など多方面で活躍。また、フードコーディネーターとしてテレビの料理番組、ドラマ、CMを担当。管理栄養士として栄養指導、講演で日本各地を回っている。仕事の場が幅広く、それを生かし、様々な方面で、商品開発にもたずさわっている。2016年TBSテレビドラマ「逃げるは恥だが役に立つ」の料理監修も担当。

フードを“おいしそう”だけではなく、より魅力的に表現する実践講座です!

講座概要

自分の好き嫌いや流行を追う趣味的なスタイリングではなく、プロとしてクライアントの要望に応えるスタイリング(盛り付け&背景の作り方)を目指します。スタイリングが完成するまでのフードとの向き合い方、スタイリングの組み立て方などを理論と実践の双方から習得できる講座です。この機会にプロの技を身につけてみませんか?

時間 11:00 ~ 13:30 (2時間30分、途中休憩10分)
※13:30 ~ 14:30 昼食は、各自会場外でお願いいたします。

内容 ①「フードスタイリングの基礎知識」講義

現場でプロとして通用するために必要な視点やスキル、考え方を学びます。また、赤堀先生のテレビのお仕事の現場事情もお伺いします。

②「フードスタイリング」実習

課題『二人のパーティ』に対して、各自が事前に準備した内容を会場でスタイリングします。赤堀先生による個別の実践指導が受けられます。

ご準備いただく物

実習課題「二人のパーティ」
事前に課題に合わせたスタイリングを考え、使用する惣菜(市販品でも自作のものでも構いません)、備品(食器、小物、クロス等)を持参してください。
※スペースは縦45×横60cmです。
※会場でフード、備品の貸し出しはありません。



第2部 スマートフォンで撮るフードフォト講座

スマートフォンを使って
SNSに掲載できる料理写真のテクニックをプロから伝授!

講座概要 色彩、構図、よりおいしく見せるフードコーディネーターのフォトテクニック! プロのカメラマンからスマートフォンの機能やおいしそうに撮るコツなどを学ぶことで、フードフォトの基礎が身につく、ご自身でもより質の高い写真が撮れるようになります。



講師

中出真理子 先生

テーブルフォトスタイリスト。写真とスタイリングの教室「アトリエ・あんふあみーゆ」主宰。フードコーディネーターの資格を有し、スイーツとパンの教室も開催するなど、食の幅広い分野で活躍中。

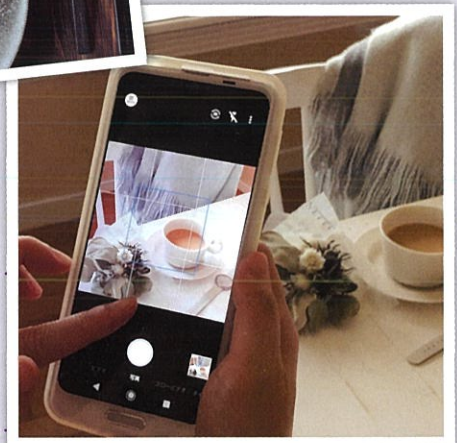
時間 14:30～17:00
(2時間30分、途中休憩10分)

- 内容**
- 1 「料理撮影の基礎知識」講義
光を使いこなす様々なテクニック(ライティング・自然光)、構図とアングルの考え方、ホワイトバランスと露出の基礎知識などを学びます。
 - 2 撮影実習
光の取り入れ方や構図、アングルを考え、第1部でスタイリングした自身の作品をスマートフォンで撮影します。その際、中出先生の適切なアドバイスが受けられます。
 - 3 撮影デモンストレーション
中出先生が赤堀先生の作品を使い、SNSを想定した料理撮影を行います(作品制作)。
 - 4 優秀作品の発表
優秀作品の発表と中出先生からの講評があります。



ご準備いただく物

スマートフォン(なければコンパクトカメラでも可)を持参してください。



定員: 20名

参加費: 第1部+第2部で
1式 10,000円
(会員限定特別価格)

申込方法 (第1部・第2部共通)

下記の「申込書」をFAXまたは郵便でお送りください。

- ・12月4日(水)10時より受付し、お申し込み多数の場合は抽選とさせていただきます。
- ・空席・満席状況は協会HPにてご確認ください。
- ・締切後、申込者全員に結果をお送りします。
- ・参加費のお振込み確認後に、会場地図を掲載した受講票(ハガキ)をお送りします。

『フードスタイリング&フードフォト講座』申込書

12月4日(水)10時 受付開始
FAX: 03-6228-7652

会員番号		氏名	
メール			
電話番号		FAX	

記載内容は、当講座のみに使用します。