



**Guia prático!**



*João Breno*  
Photography





Olá, tudo bem? Meu nome é **João Breno**, sou fotógrafo profissional e já fiz mais de **300 sessões fotográficas** para restauração, cafés e restaurantes. Neste **guia** vou mostrar dicas importantes de como fotografar seus pratos de forma **profissional** para criar **imagens atrativas**. Revele o **sabor** da sua cozinha e **venda mais** com fotografias de qualidade da sua comida.



*João Breno*  
Photography



# || Materiais necessários



*Jota Breno*

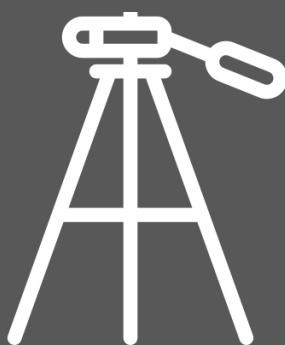




## Câmera ou Telemóvel

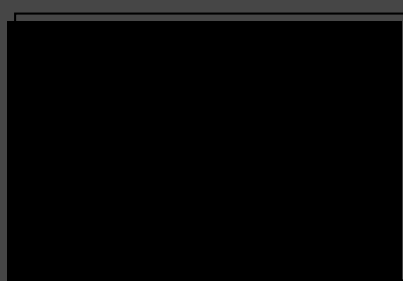
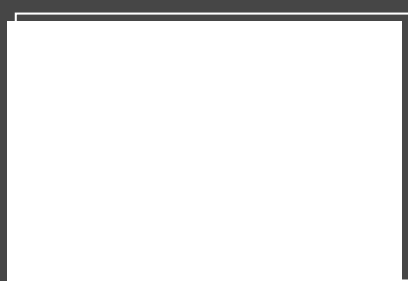


## Tripé



## Rebatedores e Tapadeiras

(Papel cartão, K-line, Esferovite:  
branco e preto)



# Encontre a sua luz



**Neste guia vamos iluminar com um recurso disponível a todos: a luz do dia (ou luz natural).**

**1.** Posicione a mesa de frente para janela ou porta por onde entre luz do dia.

**2.** Apague as luzes do ambiente. A mistura da luz natural com a luz artificial atrapalha na cor da fotografia e cria sombras indesejadas no prato.



**3.** Não fotografe "do lado de fora", ao ar livre, como em esplanadas ou terraços. É um ambiente de difícil controle.

# Set de iluminação

# #01

## Iluminação suave com pouco contraste

- Posicione a mesa paralela à janela;
- Coloque a câmera no tripé e faça seu enquadramento;
- Coloque o "rebatedor" de forma a preencher as áreas escuras, ou seja, no lado oposto à janela.





# Exemplos



Jota Breno  
Photography

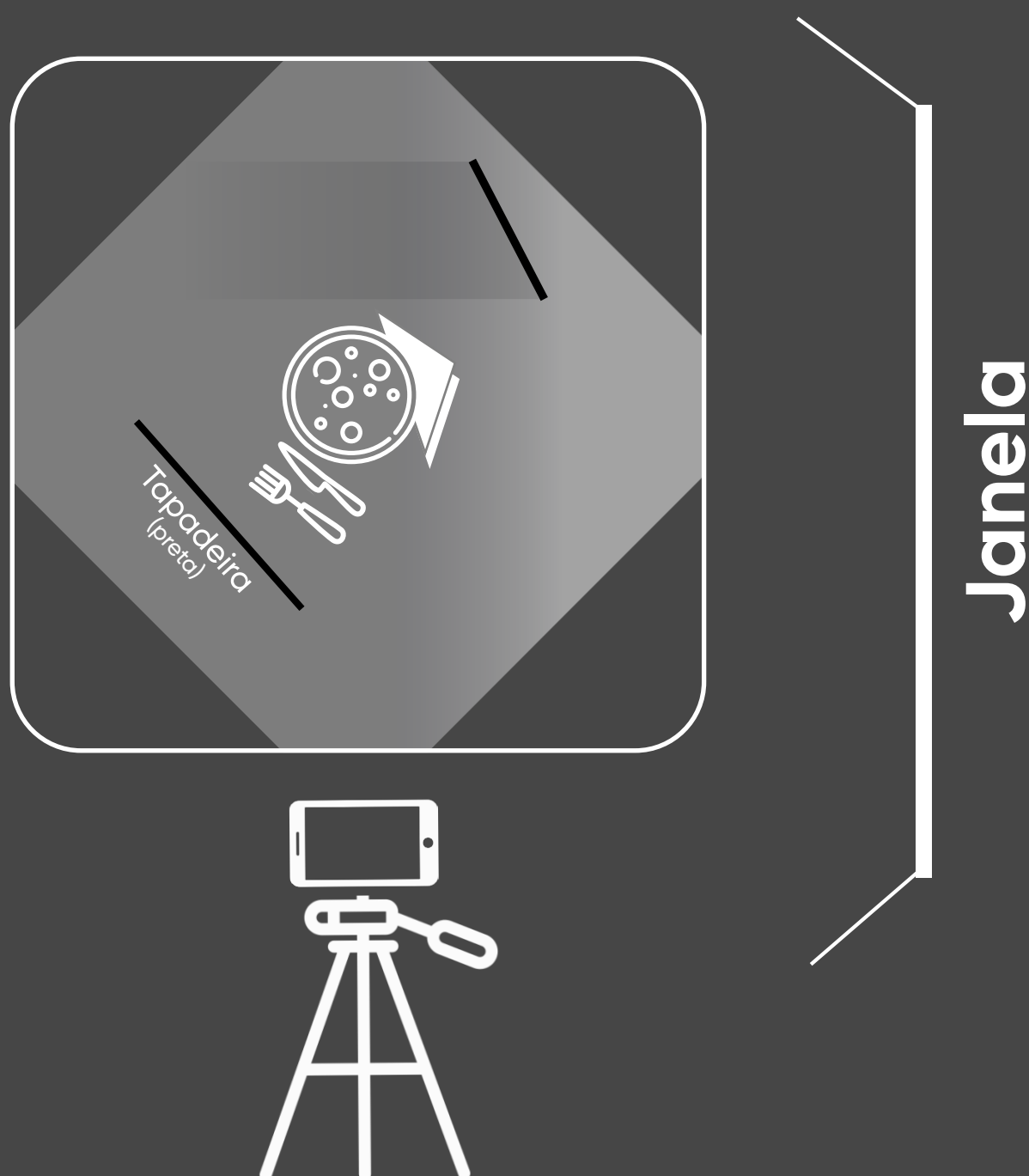


# Set de iluminação

## #02

### Iluminação com alto contraste

- Posicione a mesa paralela à janela;
- Faça seu enquadramento com a ajuda do tripé;
- Ajuste as “tapadeiras” de forma a impedir que luzes indiretas incidam nas áreas que devem ficar escuras.





# Exemplos



Set 01



Set 02





# || Hora do clique



**Utilize o tripé**



**Desligue o flash**



**Ative o modo "timer"**

(a função dispara em automático e evita o clique manual, que pode fazer o tremer e desfocar a foto).

**Bônus:** Câmeras e telemóveis (celulares) possuem configurações de disparo diferentes conforme a marca ou modelo. O melhor resultado para o seu dispositivo virá de testes simples (selecione as opções do menu, fotografe e compare).

**Sugestões:**



Modo noturno



Modo retrato



Modo comida





**Obrigado por baixar este guia.**

Já pode começar a vender seus pratos com imagens dignas de um chef!

Poste seu ensaio no Instagram com a hashtag **#fotografiadochef** e marque **@jotabreno** para ter uma análise e sugestões de melhoria.

Se precisar de fotos mais elaboradas ou tiver o tempo comprometido pelo sucesso do seu negócio, considere também a ajuda profissional.

Agora que faz uma boa foto, já pode avaliar a qualidade do material recebido e até aprender mais observando uma sessão – utilize o cupom de desconto na próxima página!

Siga nosso portfólio para inspirar-se, saber de nossos cursos avançados e marcar um ensaio de menu ou retrato profissional.

**Boas vendas!**





## Nossas redes:

 /Jotabrenofotografia  @jotabreno

 /sabebemdigital

## Contacto:

joaobrenobm@gmail.com

+351 934 848 326

Chame agora via WhatsApp



**Clique aqui** e envia-me um email para ganhar 10% de desconto em uma sessão

Válido para no Grande Porto, Braga, Guimarães e Aveiro.