

CHECKLIST DE FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA

Click•Lab

CLIENTE

FECHA DE LA SESIÓN

PROYECTO

1

PRE-PRODUCCIÓN

- Confirmar fecha y hora con al menos 72h de antelación.
- Elegir tipo de sesión: platos, ambiente, staff o mixta.
- Coordinar si será en horario muerto (para platos) o con clientela (para ambiente).
- Tener los platos seleccionados y presentaciones listas.

2

LOCAL & EQUIPO

- Espacios limpios y sin objetos innecesarios.
- Equipo avisado y disponible (chef, camareros).
- Cartas, menús o packaging listos si se van a incluir.

3

SHOOTING DAY

- Tener los platos preparados en orden de prioridad.
- Mantener utensilios limpios y a mano (cubiertos, manteles, etc).
- Estar disponibles para resolver dudas o mover elementos.
- Permitir tiempo suficiente para fotos de detalle y ambiente.