

Foodstylist (m./w./d.)

BERUFSBESCHREIBUNG

Foodstylisten (m./w./d.) sorgen dafür, dass Lebensmittel, Getränke und zubereitete Speisen in Film-, Fernseh- oder Fotoaufnahmen frisch, appetitlich und stylisch aussehen.

Für die Aufnahmen besorgen Foodstylisten (m./w./d.) die nötigen Lebensmittel, bereiten die Speisen nach Rezept zu und bearbeiten sie je nach Bedarf mit verschiedenen Hilfsmitteln zur Verschönerung und Haltbarmachung.

Für ihre Tätigkeit brauchen Foodstylisten (m./w./d.) viel Erfindungsgeist und Liebe zum Detail. Umfangreiches Wissen von Lebensmittelkunde und Kochtechniken sowie Kenntnisse in der Fotografie- bzw. Filmaufnahmetechnik helfen Foodstylisten (m./w./d.), die Gerichte passend für die Anforderungen der Aufnahmesituationen (Foto, Film) zu stylen.

Ausbildung

Für Foodstylisten (m./w./d.) gibt es keine geregelte Ausbildung. Je nach Schwerpunkt der Tätigkeit ist eine Ausbildung als Koch / Köchin (Lehrberuf) oder Berufsfotografie (Lehrberuf), Werbefotograf*in bzw. Kameramann / Kamerafrau hilfreich aber keineswegs Voraussetzung.

Wichtige Aufgaben und Tätigkeiten

- Konzept und Rezepte für die Aufnahme (Film, Fotoserie) von Auftraggeber*innen einholen
- gegebenenfalls selbst Rezepte und das Konzept für die Aufnahme entwickeln
- Lebensmittel und Hilfsmaterialien einkaufen und lagern
- wenn erforderlich Aufnahmesituation mit Geschirr und Tischaccessoires gestalten
- Gerichte und Getränke zubereiten, Lebensmittel aufbereiten
- Speisen, Getränke aus Hilfsmitteln herstellen
- kurz vor der Aufnahme Speisen, Getränke und Lebensmittel mit Hilfsmitteln (z. B. Lebensmittelfarbe) stylen und letzte Details (Glanz, Dampf) hinzufügen
- mitunter selbst Aufnahme vornehmen
- Speisen, Getränke und Lebensmittel entsorgen und Küche und Hilfsmittel reinigen
- gegebenenfalls Aufnahmen nachbearbeiten und an Auftraggeber*innen übermitteln

Anforderungen

- Auge-Hand-Koordination
- Farbsehen
- Fingerfertigkeit
- Datensicherheit und Datenschutz
- Gefühl für Farben und Formen
- gestalterische Fähigkeit
- gutes Augenmaß
- Kochen können
- Argumentationsfähigkeit / Überzeugungs-fähigkeit
- Aufgeschlossenheit
- Kommunikationsfähigkeit
- Kritikfähigkeit
- Kund*innenorientierung
- Aufmerksamkeit
- Beurteilungsvermögen / Entscheidungs-fähigkeit
- Flexibilität / Veränderungsbereitschaft
- Geduld
- Gesundheitsbewusstsein
- Konzentrationsfähigkeit
- Hygienebewusstsein
- Mobilität (wechselnde Arbeitsorte)
- möglichst frei von Allergien sein
- Kreativität
- Organisationsfähigkeit
- Planungsfähigkeit
- Problemlösungsfähigkeit