

摄影拍摄交接单

GRILL' INN Garges

餐厅摄影拍摄 · 工作清单与现场交接

地点 Parc Commercial du Pont de Pierre, 95140 Garges-lès-Gonesse · 类型 800m² 自助餐厅 (烤肉 / 炒锅 / 亚洲菜 / 海鲜)

明亮通透

暖色复古

热闹随和

新鲜丰盛

待确认信息清单 (定了之后填进对应位置)

- 摄影师服务内容 —— 精修张数、交片时间、版权/使用授权归属 (时长 3h、费用 400€ 已定)
- 超时 / 加班费规则
- 是否闭店专拍还是营业时段拍
- 招牌菜 / 重点拍摄菜品清单 (建议老板挑 8-12 道主推)

摄影师拍摄工作单

给摄影师看 · 拍什么、怎么拍、交什么

1 · 项目背景

本次拍摄用于 GRILL' INN Garges 的全渠道宣传与品牌素材。餐厅为 800m² 大型自助餐厅，主打「新鲜·吃到饱」，含烤肉、炒锅、亚洲菜、海鲜等多个开放档口，空间明亮、暖色复古装修、氛围热闹随和。

照片用途

官网 (首屏 / 各栏目) · 在线菜单 · 外卖平台 (UberEats 等) —— 即多渠道使用。

视觉调性

温暖、自然光、食欲感强；突出「丰盛、新鲜、品类多」的自助卖点；真实热闹的氛围优先于过度摆拍。

2·镜头清单 (核心)

数量为建议值，可现场灵活调整；标★为优先必拍。

外景·门头

★ 3-4

- ★ 门头招牌全景（白天，正面清晰）
- 入口、停车区、店外环境（体现易达性）

室内空间·氛围

★ 10-14

- ★ 大空间广角（体现 800m² 通透明亮）—— 整洁无人版各 1 张
- ★ 有客就餐的真实氛围版（热闹、暖光）
- 用餐区、卡座、靠窗位、装修细节（复古元素）
- 从入口看向内部的纵深视角

门头到店内·一镜到底（开场视频）

 ★

招牌开场长镜头，拟用作官网首页开场视频。

- ★ 从门头招牌起幅，连续推进穿过入口、一镜直入店内
- 一镜带过主通道 → 自助档口（烤肉 / 炒锅 / 海鲜）→ 用餐区
- 稳定器（gimbal）流畅运镜，匀速无卡顿
- 建议「营业氛围版（有客热闹）」+「整洁版」各一条
- 时长约 20-40 秒；横屏 16:9 为主，可另出竖屏 9:16



自助档口陈列 (本店重点)

★ 12-18

自助餐厅的核心卖点 = 丰盛感。每个档口都要拍「摆满、新鲜、热气」的状态。

- ★ 烤肉档口 (grill) —— 现烤、烟火气
- ★ 炒锅档口 (wok) —— 翻炒动作 / 火焰
- ★ 海鲜区 —— 冰鲜陈列、丰盛特写
- 亚洲菜热菜区、寿司 / 冷盘区
- 甜品 / 水果 / 饮品区
- 食客取餐的动态瞬间 (夹菜、装盘)



菜品特写

★ 8-12

- ★ 招牌菜单品大片 (清单待老板确认) ⚠️ 招牌菜清单待定
- 45°/俯拍/侧拍多角度, 体现质感与份量
- 食材新鲜特写 (生鲜、配料)



人物

6-10

- 老板 / 主厨肖像 (正式 + 自然各一组)
- 厨师在烤肉台 / 炒锅前的工作瞬间
- 团队合影、服务人员上菜瞬间
- 食客用餐的开心瞬间 (需肖像授权)



细节·质感

6-8

- 餐具、桌面布置、菜单卡
- 食材纹理、酱料、调味特写
- 装修复古元素、灯光、标识细节

3 · 当天时间表 (Call Sheet)

拍摄时间: 周六 11:00 起, 时长约 3 小时 (约 11:00-14:00)

现场联系: 餐厅老板 (手机 06 20 42 48 27) | 店内座机 01 39 88 68 68

下方为建议流程模板, 从 11:00 到场起, 按「自然光 + 出餐节奏」排序, 各环节具体钟点待细化。

- **到场 / 勘景** — 器材架设, 与老板过一遍清单
- **外景** — 白天门头 (趁光线好)
- **室内空净版** — 开店前 / 闭店时拍整洁无人空间
- **一镜到底 (开场)** — 门头→店内长镜头, 整洁版趁空档、氛围版饭点各拍一条
- **自助档口 + 菜品** — 配合后厨出餐, 趁新鲜热气拍
- **人物 / 团队** — 主厨与团队配合时段
- **营业氛围** — 饭点有客时抓真实热闹氛围

4 · 技术交付规格

画面比例	以横构图为主 (16:9 / 3:2) ; 横屏无法呈现的效果, 再用竖构图 (4:5 / 9:16)
分辨率	原图高分辨率, 长边 $\geq 4000\text{px}$; 交付含网页优化版 (长边 $\sim 2500\text{px}$)
修图风格	暖色调、自然、食欲感; 色彩真实不过曝; 保留食材质感
精修张数	⚠ 待确认
交付时间	⚠ 待确认
是否含视频	至少含「门头到店内一镜到底」开场视频 (见镜头清单) ; 其余短视频 (档口 / 上菜 9:16) ⚠ 待确认
版权 / 使用授权	⚠ 待确认 —— 须明确餐厅可用于官网、社媒、广告等商业用途
交付方式	在线网盘下载链接 (WeTransfer / Google Drive 等)

5 · 现场配合约定

- 现场对接人：餐厅老板（手机 06 20 42 48 27）；店内座机 01 39 88 68 68
- 菜品出餐：由后厨按拍摄顺序现做现摆，保证热气与新鲜；摆盘由 **待定（厨师/老板）** 负责
- 档口补货：拍摄前把各档口补满、摆整齐
- 肖像授权：出镜的员工/顾客需签署肖像使用同意

B

餐厅准备 & 交接单

给餐厅老板看 · 当天前要准备什么、各方职责确认

1 · 摄影师服务摘要

(下列信息与摄影师确认后填写，让老板一目了然「买了什么」)

摄影师	姓名 / 联系方式待填
拍摄时长	约 3 小时 (周六 11:00 起, 约至 14:00)
交付内容	精修张数 / 是否含视频 / 交片时间
费用	400 €
超时规则	待确认
版权 / 使用范围	待确认

2 · 当天时间表

拍摄时间：周六 11:00，时长约 3 小时（摄影师中午到场，约 11:00-14:00）

现场联系：餐厅老板（手机 06 20 42 48 27） | 店内座机 01 39 88 68 68

建议预留半天闭店或非营业高峰时段拍空间与菜品，避免客流干扰。

3 · 老板当天前要准备的

空间环境

- 全场深度清洁、地面/玻璃/桌面无污渍
- 撤走杂物、纸箱、广告牌、私人物品
- 所有灯光全开、检查无坏灯
- 桌面摆好餐具、绿植/装饰到位
- 清出从门头到店内的动线，地面整洁无障碍（一镜到底要走通）

菜品 / 档口

- 招牌菜清单提前定好（建议 8-12 道）
- 各档口备足料，拍摄时摆满、摆新鲜
- 重点菜多备 1-2 份备用（NG 重拍）
- 安排好谁负责现做与摆盘、出餐顺序

人员

- 确定谁出镜（老板/主厨/团队）
- 统一干净的工作服 / 着装
- 出镜人员准时到场、留出配合时间

营业安排

- 确定闭店专拍 or 营业时段拍
- 空镜部分避开客流高峰
- 提前告知全体员工配合

4 · 确认与签字

三方对以下事项达成一致：拍摄日期与时长、拍摄内容范围、费用与超时规则、成片交付（张数/时间）、版权与使用授权。

餐厅 / 老板 — 签字 & 日期

摄影师 — 签字 & 日期

统筹方 (OKO) — 签字 & 日期