

Réaliser un projet en vidéo immersive et interactive

Apprendre à utiliser les techniques de prise de vue, de montage et d'édition interactive en vidéo immersive à 360°

Durée:
4 jours (28h)

Dates:
Du 13 au 16 novembre 2017

Tarifs HT:
Autofinancement : 1000€
Prise en charge : 1500€

Public

La formation est destinée à toute personne ayant un projet de réalité virtuelle cinématique. Et plus particulièrement aux réalisateurs, monteurs et concepteurs interactifs désirant se former aux techniques de la VR360.

Prérequis

- Avoir une ou plusieurs expériences professionnelles dans le domaine de l'audiovisuel (réalisation, prise de vue ou montage).

Objectifs

- Concevoir une vidéo immersive.
- Créer un parcours interactif en VR360.

Contenu

Conception

Comprendre les spécificités de l'écriture immersive : pourquoi opter pour une narration à 360° ; les possibilités narratives de la VR360 ; la place de l'utilisateur dans la narration ; le storyboarding. Écriture d'une expérience immersive sur un thème proposé.

Tournage

Prise de vue et prise de son en VR360.
Placement de caméra.

Postproduction

Prise en main des outils de stitching.
Spécificités du montage en VR360.

Edition interactive

Édition et publication interactive.

Formateur

Xavier de la Vega est concepteur interactif et réalisateur VR au sein de l'agence de production interactive Blumenlab, spécialisée dans la création d'expériences immersives en webVR. Créateur d'expériences interactives, animateur d'ateliers de création, il écrit et intervient régulièrement sur le thème des nouvelles écritures, de la narration interactive à la VR.

Méthode pédagogique

Workshop créatif par groupe de trois, méthode du learning by doing.

Matériel

Les stagiaires sont invités à venir avec leur ordinateur personnel.

Validation de la formation

Les stagiaires seront évalués sur la base de l'expérience immersive qu'ils auront créée par groupe de trois. L'évaluation sera personnalisée et tiendra compte du rôle de chacun dans le groupe. Une attestation de formation sera délivrée à chaque stagiaire à l'issue de celle-ci.