Rapport de Stage

Avril - Juin 2021

Gabriel **BÉGUIGNÉ**

chez·bogato

GRANDE PETITE PÂTISSERIE

Tutrice :
Anaïs **O.**

Tuteur :
Nicolas **Iscariot**

iut TOULON Mmi

Remerciements

Entreprise

J'aimerais tout d'abord remercier Audrey et Anaïs, de m'avoir accueilli au sein de leur entreprise, il est vrai qu'avec le contexte actuel il est très difficile de trouver un stage et elles m'ont accueilli les bras ouverts et avec le sourire.

Merci à elles de m'avoir aidé et accompagné pendant tout ce stage. Merci à elles pour leur confiance et de m'avoir donné des missions intéressantes et dans plein de domaines différents afin que je développe beaucoup de compétences différentes. Je ne compte plus les fois où je les sollicitais alors qu'elles étaient débordées et elles prenaient quand même le temps pour moi. Je repars aujourd'hui avec un bagage rempli de connaissances et de compétences qui me seront très utiles dans mes futures études et dans ma future vie professionnelle.

Merci aux pâtissières avec qui j'ai passé de bons moments, je les ai plusieurs fois dérangées dans leur travail lorsqu'il fallait que je fasse des vidéos par exemple mais elles ont été adorables avec moi, je repars aussi avec des petites connaissances en pâtisserie.

Merci aussi au reste de l'équipe, qui m'a permis de vivre mon stage dans une bonne ambiance et avec qui j'ai adoré partager tous ces moments. Ils ont été adorables avec moi et n'ont pas hésité à m'aider quand j'avais des difficultés.

École

C'est ainsi que se conclut mon DUT, merci à tous mes professeurs et à l'équipe éducative. J'ai appris tellement de choses pendant ce DUT, j'ai vraiment trouvé ce qui me plait, ma voie et un avenir. En septembre 2019, je n'avais aucune base dans aucun domaine dans lesquels je travaille aujourd'hui, je n'avais jamais ouvert Illustrator et je ne connaissais même pas le motion design ! Cette formation est pour moi un tremplin, les professeurs m'ont partagé leur savoir qui me servira tout au long de ma vie professionnelle.

C'était deux très belles années pour moi et vous avez participé à les rendre encore meilleur, je garde un très bon souvenir de Toulon et de ce DUT.

Merci particulièrement à Monsieur Iscariot, de m'avoir suivi pendant ce stage.

Synthèse

Gabriel BÉGUIGNÉ

STAGIAIRE

Anaïs O.

TUTRICE DE STAGE

Nicolas I.

ENSEIGNANT RÉFÉRANT

UNIVERSITÉ DE TOULON

Engagement de non plagiat.

Je soussigné, …BÉGUIGNÉ Gabriel……

N° carte d'étudiant : …… ……

Déclare avoir pris connaissance de la charte des examens et notamment du paragraphe spécifique au plagiat.

Je suis pleinement conscient(e) que le plagiat de documents ou d'une partie de document publiés sous quelques formes que ce soit (ouvrages, publications, rapports d'étudiant, internet etc…) constitue une violation des droits d'auteur ainsi qu'une fraude caractérisée.

En conséquence, je m'engage à citer toutes les sources que j'ai utilisées pour produire et écrire ce document.

Fait le 12 juin 2021

Signature(s)

GB

Ce document doit être inséré en première page de tous les rapports, dossiers et/ou mémoires.

Document du chapitre 10 annexe 5, issu de la Charte des examens adoptée en Conseil d'Administration le 11 juillet 2013 après avis du CEVU du 27 juin 2013 - Délibération N°2013-73

RAPPORT DE STAGE MMI·2
GRILLE DE NOTATION

Nom et Prénom de l'étudiant(e) : BÉGUIGNÉ Gabriel

Nom de l'entreprise : Chez Bogato

Membres du jury :

I. FORME (6 points)	
- Présentation générale du rapport (couverture, page de garde, synthèse, sommaire, pagination, en-tête et pied de page...)	/2
- Organisation des chapitres et ordonnancement des informations	/2
- Style de rédaction et intérêt de la lecture	/2

NOTE : /6

II. CONTENU (8 points) **en fonction de la complexité et de la quantité des productions, en lien avec MMI.2**	
- Méthodologie : analyse des contraintes, démarches et résultats...	/8

NOTE : /8

III. ANALYSE (6 points)	
- Présentation de l'entreprise : logo, personnel, produit, stratégie de communication, NTIC...	/3
- Capacité de synthèse et réflexion personnelle	/3

NOTE : /6

Pénalités:

. FORME : - 2 pts, s'il manque l'abstract en anglais
. ORTHOGRAPHE : - 4 pts sur la note globale du rapport

NOTE GLOBALE DU RAPPORT DE STAGE : /20

© - Chez Bogato

Sommaire

INTRODUCTION.....Page 6

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE.....Page 8

- L'Histoire
- Les Différentes Propositions
- Le Lieu
- Placement par Rapport à la Concurrence
- La Samaritaine
- Analyse de la communication
- Organigramme

MES MISSIONS.....Page 18

- Photos Gâteaux
- Motion Logo Chez Bogato
- Clip Burberry
- Motion Logo Sweet Corner
- Affiche Boutique et Étiquettes
- Shooting Sweet Corner
- Vidéo contenu au fil de l'eau
- Stickers Sweet Corner
- Allo Bogato Pizza
- Shooting Équipe
- Shooting Architecture Boutique x Vidéo Présentation Boutique
- Vidéo Licorne
- Zoom sur une mission (Écran Samaritaine)

BILAN PROFESSIONNEL ET PERSONNEL.....Page 34

CONCLUSION.....Page 40

ANNEXES.....Page 41

English Abstract

I did my internship at Chez Bogato, it's a pastry shop located in the Marais district in Paris. Chez Bogato was created in 2009, Anaïs, my tutor wanted to create an original and offbeat pastry shop, at the base oriented for children as a pretext to sell original pastries like small animals for example. As time went by, Anaïs made more and more large custom-made cakes. It became a speciality of the company. Companies also order cakes for their events.
During my internship, I was in charge of digital communication, graphic design and audiovisual. I was also in charge of the company's needs as they arose.
One of my first missions was to make a small video clip of 1min - 1min30 where we see how the shortbread is made step by step. So, I filmed Eva, the pastry chef who was in charge of the shortbread when it was made. I thought about it and positioned myself so that the image would be well framed and the final video would be dynamic. Once I had all the rushes. I started to edit the video., I added music and varied the shots so that the video was always captivating.
I then animated the Burberry and Chez Bogato logo for the intro of the video.

Another of my assignments was to take pictures of the cakes the bakers were making. I had a place to take the pictures, I could choose a colored background, it was actually a big sheet of canson, and the place was well lit with daylight. I just had to place it and take the picture. As for the retouching I would first do the colorimetry on Lightroom so that the exposure would be perfect and the colors would be beautiful. Then I would go to Photoshop, remove any stains that were on the backgrounds and blur the backgrounds. I did this tonight because if I put a small focal length, the sale of the cake on the net but the back of the cake on is blurred, and I wanted to keep all the cake in is to eat a large focal length but you could see the grain of the canson sheet that was behind yes, that's why I blurred it with Photoshop to just have a nice smooth color.

This internship taught me a lot. I was able to use and develop all the skills I learned during my 2 years of DUT.
I really like the world of work.

Situation Géographique

© - Gabriel Béguigné

La boutique vue de l'extérieur

© - Gabriel Béguigné

L'intérieur de la boutique

La boutique se situe en plein centre de Paris, dans le marais. Précisement 5 rue Saint-Merri.

© - Apple Plans

À deux pas du centre Pompidou

© - Apple Plans

Identité Visuelle

Chez Bogato

L'identité visuelle se compose de plusieurs éléments :

Logo

Un logo avec le nom, et des confettis dans les trous des lettres, pour la version petite du logo qui rentre dans un format carré nous avons les trois confettis.

chez·bogato
GRANDE PETITE PÂTISSERIE

Couleurs

Confettis éparpillés

Des confettis éparpillés comme vous voyez sur mon rapport depuis le début

Ligne de confettis

3 typos

Lobster

Pour les titres

Barlow Light

Barlow Medium

Pour les textes

DINE BOGATO

Une typographie créée par le studio Drapier pour le sweet corner à la base. qui est dans l'esprit Chez Bogato donc sert pour les deux.

Chez Bogato c'est aussi tout un esprit, qui, comme l'identité visuelle doit se ressentir dans les affiches, vidéos, ...

L'esprit est décalé, drôle, fun, coloré, libre, festif, impertinent, différent, ludique et perfectionniste.

Sweet Corner

Cette identité visuelle a été assez compliquée à mettre en place car le Sweet Corner a son positionnement qui est différent de Chez Bogato. Mais les deux sont assez liés, il fallait donc aussi des éléments similaires. C'est pour ça que ma tutrice a fait appel au studio Drapier pour la réaliser.

L'identité visuelle se compose de plusieurs éléments :

Logo

Un logo avec le nom écrit avec la typographie Dine Bogato. En dessous est écrit byBogato pour faire le lien

SWEET CORNER by bogato

Couleurs

Forme

Ce confetti remixé sert quelque fois à remplacer le O dans certains textes. Il a été intégré à la Dine Bogato, il apparait quand on tape «&».

2 typos

DINE BOGATO

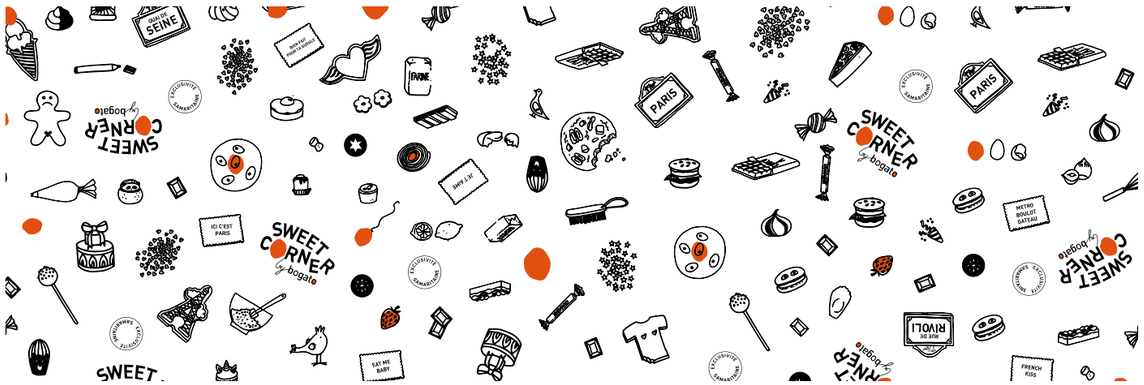
Une typographie créée par le studio Drapier pour le sweet corner.
C'est à la base une Dine qui a été modifiée.

Barlow Light

Barlow Medium

Pour les textes

Des petits dessins



Introduction

Après ma première expérience, le stage de première année, je me suis rendu compte que j'aimais le monde du travail, travailler pour quelque chose de réel et de concret, voir le fruit de ses efforts est quelque chose que j'apprécie énormément. J'avais donc hâte de l'expérience du deuxième stage. En octobre, au début de ma deuxième année de DUT, j'ai commencé à chercher un stage. Il était trop tôt pour trouver un stage qui commencerait en avril mais je savais que la tâche allait être complexe. La matière de MMI qui m'intéresse le plus est la communication, surtout numérique mais j'aime aussi énormément le graphisme et l'audiovisuel. Donc je voulais chercher dans ces domaines là. J'ai commencé à appeler des agences de communication, elles m'ont toutes demandées d'envoyer un mail mais j'avais très peu de réponses, et les seules réponses que j'avais étaient négatives. J'ai ensuite envoyé beaucoup de candidatures spontanées à des entreprises qui m'intéressaient, en leur proposant mes compétences MMI. Mais c'était encore des refus ou pas de réponse. À partir de février, j'ai intensifié mes recherches et j'ai postulé à des offres de stage existantes, mais je n'avais toujours pas de réponse. Et au final, c'est mi-mai, en me promenant au hasard dans le quartier du Marais à Paris que j'ai découvert Chez Bogato, la devanture m'a intrigué donc je suis rentré dans la boutique et j'ai adoré l'univers que la boutique nous partage. C'est à ce moment que j'ai vu Charlotte, la RH. Je me suis adressé à elle et je lui ai dit que je cherchais un stage en lui expliquant mes compétences. Le lendemain j'avais un entretien avec Audrey et j'ai enfin décroché ce stage.

© - Gabriel Béguigné

En discutant avec Audrey pendant l'entretien, elle m'a dit qu'elle avait plein d'idées mais qu'elle n'avait pas le temps de les réaliser, nous nous sommes donc mis d'accord sur les missions que j'allais faire. Plusieurs missions en graphisme au niveau des packaging, des affichages en boutique… En audiovisuel, des photos et des clips vidéo pour montrer tout le travail des pâtissières et comment sont réalisés nos gâteaux et sablés. Et d'autres missions en communication selon les besoins sur le moment.
Dans ce rapport, je vous présenterai l'entreprise dans un premier temps, dans un deuxième temps je décrirai et j'analyserai mes missions, ensuite je ferai un bilan personnel et professionnel, puis je conclurai.

LA DEVANTURE M'A INTRIGUÉ DONC JE SUIS RENTRÉ DANS LA BOUTIQUE ET J'AI ADORÉ L'UNIVERS

© - Gabriel Béguigné

PARTIE 1

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

Chez Bogato est une pâtisserie créative spécialisée dans les gâteaux événementiels et sur-mesure, pour les marques et les particuliers, basée exclusivement à Paris.
L'entreprise nous propose des choses différentes. Premièrement c'est une boutique physique, 5 rue Saint-Merri dans le quatrième arrondissement à Paris, juste à côté du centre Pompidou. Avec ses gâteaux personnalisés et sur-mesure à la commande, aussi beaux que bons, Chez Bogato s'est imposé comme la Pâtisserie incontournable de la fête d'anniversaire.

L'Histoire

Chez Bogato a commencé en 2009, Anaïs Olmer était une brillante directrice artistique qui travaillait dans une agence de publicité, cela faisait plus de 10 ans qu'elle y travaillait mais ce milieu ne lui correspondait plus et son intuition lui dit de devenir pâtissière car au fond elle a toujours voulu l'être.
Elle passe alors son CAP pâtisserie et commence à vendre des petites pâtisseries, à l'époque l'entreprise était plus orientée pour les enfants car c'était le prétexte pour vendre des pâtisseries originales et décalées. L'idée est aussi de s'amuser en pâtissant tout en gardant le goût et la qualité de la pâtisserie française.
Au début Anaïs cuisinait chez elle, puis a rapidement eu l'occasion d'avoir une boutique où elle pouvait vendre ses pâtisseries. Cette boutique était rue Liancourt dans le 14ème arrondissement à Paris. Elle y vend dès le début des petites pâtisseries, des gros gâteaux uniquement sur commande, et fait bien sur des gâteaux sur-mesure pour les particuliers et les entreprises. Au fur et à mesure, la boutique a pu se faire sa place, commençait à être connue. Une clientèle d'habitués aimait s'y rendre et acheter ses pâtisseries.
En mai-juin 2019, Chez Bogato a été contacté par la Samaritaine afin d'ouvrir un espace dans cet iconique grand magasin parisien. C'était une toute nouvelle opportunité mais le covid a retardé la réouverture de la Samaritaine.
Avec l'arrivée du covid, les habitudes ont changé et la pâtisserie ne vendait plus de gros gâteaux ni de gâteaux sur mesure car les gens ne faisaient plus la fête et il n'y avait pas non plus d'événement. Il a évidemment fallu s'adapter et se renouveler afin de ne pas mettre la clé sous la porte.

L'ancienne boutique rue liancourt

En septembre 2020, Chez Bogato développe son site de e-commerce. Avant, Chez Bogato avait un site vitrine fait sur Wordpress mais il fallait envoyer un message afin de commander son gâteau, ce qui prenait du temps et était long.
La tâche était compliquée car il fallait trouver un moyen pour que les clients puissent commander des gâteaux à la carte et les payer. Il faut aussi qu'ils puissent choisir la recette de leurs gâteaux, ce qui sera en dessous de la décoration en pâte d'amande. Et ce n'est pas tout, les gâteaux commandés doivent être automatiquement ajoutés sur l'agenda des pâtissières afin qu'elles s'organisent pour qu'il soit prêt à temps.
Anaïs a donc pris la décision d'ouvrir une nouvelle boutique, dans une rue beaucoup plus passante afin d'attirer plus de monde et de vendre plus de sablés et de petites pâtisseries.
C'est donc en Septembre 2020 que la nouvelle boutique, 5 rue Saint-Merri dans le marais à Paris a ouvert !
Mais malheureusement, la première boutique rue Liancourt n'a pas survécu au deuxième confinement. Anaïs en a profité pour fermer le labo de création à Gentilly, car il était trop grand pour ne fournir qu'une boutique. Le sous-sol de la nouvelle boutique étant assez grand, le labo s'y est installé.
Aujourd'hui nous avons donc une boutique, rue Saint-Merri dans le marais, avec au sous-sol le labo où toutes les pâtisseries sont faites et mi-juin nous ouvrirons un corner au sein de la Samaritaine.

Placement par Rapport à la Concurrence

Je répartirai la concurrence de Chez Bogato dans 2 catégories :

- Les pâtisseries traditionnelles dans le même quartier, certaines font aussi boulangerie. Je les considère comme de la concurrence car les clients qui se promènent et qui veulent acheter des petites pâtisseries hésiteront entre la boulangerie-pâtisserie du coin et Chez Bogato.

- Les pâtisseries qui nous ressemblent un peu plus, et qui proposent des gâteaux sur-mesure. Aussi des pâtisseries qui font du Cake Design

Nous avons par exemple Berko, une pâtisserie sur Paris à 5min à pied de Chez Bogato. Elle propose des cupcakes, des gâteaux sur-mesure et du gâteau design. Ici, nous pouvons choisir la recette dans les gâteaux à la carte, comme Chez Bogato. Les gâteaux sont un peu moins chers d'environ 10%.

Céline Cake Design est encore une autre pâtisserie qui propose des gâteaux sur mesure à Paris, cette fois-ci dans le 10ème arrondissement. Par contre elle ne propose que des gâteaux sur-mesure et n'a pas de boutique physique.

Chez Bogato a de la concurrence mais personne ne fait pareil. Nous proposons énormément de gâteaux, cupcakes, sablés, sur-mesure ou à la carte, pour les particuliers et les entreprises. Nous avons aussi une boutique où nous vendons plein d'accessoires pour la fête.
C'est tout cela qui nous différencie des autres et qui fait notre force.

Les Différentes •Propositions

© - Gabriel Béguigné

Boutique
Chez Bogato est d'abord une boutique où l'on trouve les petits ou gros gâteaux à la carte que l'on peut acheter aussitôt. Nous y trouvons aussi des sablés décorés à la main. Nous pouvons aussi y retrouver plusieurs accessoires autour de la fête, comme des ballons, des bonbonnes d'hélium, des confettis, aussi des vinyles, des polaroids afin de mettre l'ambiance et d'immortaliser sa fête. Le but est que nous puissions acheter tous les éléments en plus du gâteau évidemment pour une fête réussie.

Pâtisserie à la carte
Nous avons forcément des incontournables de la maison à la carte comme la licorne, la chalala, le chocodoux, le nude cake et en général tous les gâteaux décorés pour les gros gâteaux.
Et le sweet burger, le petit chalala, le microbe, et le sunny side up pour les petites pâtisseries.
Nous avons plus de 150 pâtisseries à la carte.

© - Chez Bogato

© - Chez Bogato

Ateliers
Chez Bogato propose aussi des ateliers de pâtisserie pour les petits et pour les grands. Il y a beaucoup de propositions comme des ateliers pour enfants, ados et adultes mais aussi des ateliers duo parents/enfants. Il est aussi possible d'avoir un atelier privé ou d'anniversaire même à domicile ! Cela permet au client de se glisser un peu plus dans l'univers Chez Bogato.

Pour les entreprises
Le concept du sur-mesure Chez Bogato s'applique aussi pour les entreprises. Elles peuvent aussi demander un gâteau sur mesure pour accompagner leur événement, par exemple Lacoste pour accompagner la sortie d'un produit, en l'occurrence un parfum ou Vans pour la sortie de leurs chaussures issues de leur collaboration avec Disney. Les marques peuvent aussi nous demander de faire des sablés sur mesure comme l'a fait Burberry, dans le contexte actuel, où il est compliqué de faire des événements, les entreprises préfèrent envoyer des sables à l'image et aux couleurs de la marque à leurs collaborateurs.
Chez Bogato a aussi une marque fille, By Bogato, qui propose des campagnes de communication et un accompagnement de marque à travers la pâtisserie.

© - Chez Bogato

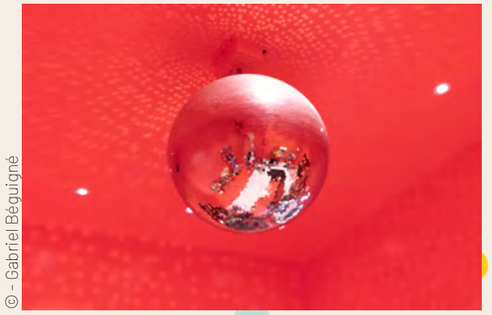
© - Gabriel Béguigné

Sur Mesure
Tout ce que nous pouvons acheter à la boutique (grand gâteau, petite pâtisserie, sablé...) peut aussi être fait sur mesure, c'est la grande spécialité de l'entreprise, Chez Bogato peut réaliser n'importe laquelle de vos demandes. Il suffit juste de prendre contact par mail, en venant à la boutique ou par téléphone avec votre idée et les pâtissières s'occupent de la réaliser. L'entreprise l'explique très bien sur son site internet : "Donnez-nous un thème, une couleur, un style, un moodboard... Racontez-nous une histoire... Nous réaliserons le Gâteau fait pour vous !" Ça peut aller de gâteaux basiques comme un chocoblanc avec juste la couleur du gâteau qui change pour un gender reveal party jusqu'au Totoro de mariage sur plusieurs étages avec des consignes précises.
Des stars aussi viennent nous commander des gâteaux comme Clara Luciani que j'ai pu rencontrer, ou encore Laeticia Hallyday qui nous a demandé de préparer un gâteau sur mesure pour le dernier anniversaire de Johnny.

Le Lieu

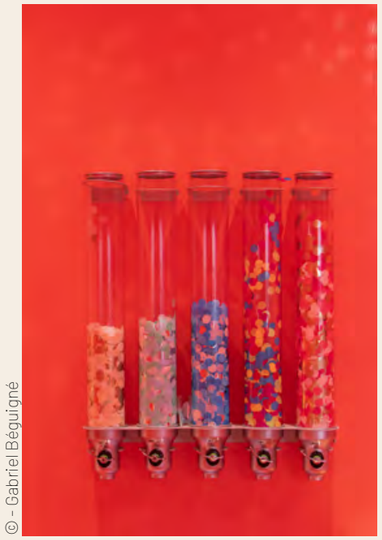
Mon Bureau

Mon bureau se situe dans l'arrière-boutique, je l'appelle «la salle rouge» car les murs ont une belle couleur vive. C'est une salle de travail avec un esprit convivial, il y a une boule à facette au plafond, et 4 distributeurs de confettis sur un des murs. Il y a aussi 6 frigos afin de stocker des petites pâtisseries pour approvisionner la boutique (les cupcakes licornes partent très vite donc il faut en avoir beaucoup en stock). Et la salle a une grande table sur laquelle j'ai travaillé des heures. C'est une bonne ambiance pour travailler.



© - Gabriel Béguigné

© - Gabriel Béguigné



© - Gabriel Béguigné

© - Gabriel Béguigné

Le Labo

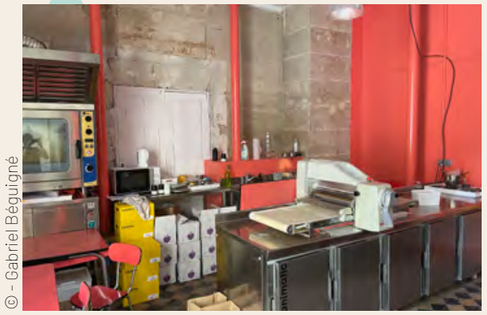
Le labo de création est au sous-sol de la boutique. Quand celle-ci était rue Liancourt, le labo était à Gentilly, en proche banlieue Sud. En arrivant dans la nouvelle boutique dans le marais, le labo est venu s'installer au sous-sol de celle-ci.
C'est donc un grand espace avec beaucoup de machines et d'énormes plans de travail. C'est le cœur de Chez Bogato. C'est ici que toutes les pâtissières font la plupart du travail.

© - Gabriel Béguigné

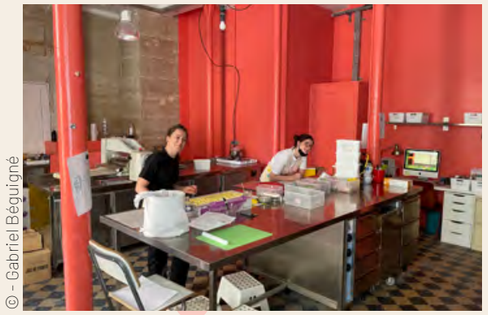
© - Gabriel Béguigné

La salle à côté

Au bout du labo, il y a un escalier qui remonte jusqu'au local qui est de l'autre côté du porche, on y accède en allant au bout du labo, il y a un escalier qui remonte dans une salle où les pâtissières font le cake design. C'est-à-dire qu'elles travaillent la pâte d'amandes afin de faire les bonnes couleurs et les bonnes formes pour avoir le résultat final. C'est aussi dans cette salle qu'il y a un espace avec une belle lumière naturelle pour prendre des photos des gâteaux.
Pour rejoindre la boutique ou mon bureau, je peux passer par le sous-sol, ou je passe par dehors.



© - Gabriel Béguigné



© - Gabriel Béguigné

La Samaritaine

© - Gabriel Béguigné

© - Gabriel Béguigné

Chez Bogato continue de grandir et fin juin, la Samaritaine, le grand magasin parisien ré-ouvre ses portes après plus de 15 ans de fermeture et Chez Bogato a l'opportunité d'y ouvrir un sweet corner. C'est un espace dans lequel nous allons vendre nos pâtisseries, il y aura aussi des exclusivités pour la Samaritaine et la spécialité sera des sablés gravés avec un message personnalisé prêt en 20 minutes.

Pour notre espace à la Samaritaine, nous n'utilisons pas la marque Chez Bogato, nous utiliserons la marque Sweet Corner by Bogato pour différencier les deux et pour mieux orienter notre communication et notre cible. L'esprit sera plus orienté street et branché.

Analyse de la communication

Chez Bogato communique surtout sur **les réseaux sociaux**, en particulier sur Instagram où Audrey, ma tutrice crée des posts réguliers pour tenir les followers informés de la vie de la boutique. Elle utilise aussi ce canal pour mettre en avant certains gâteaux pour mieux les vendre.
Une des manières de communiquer et aussi **la boutique**, elle a une magnifique devanture et est placée stratégiquement dans Paris dans une rue passante. Elle intrigue ceux qui passent devant afin qu'ils entrent et découvrent l'univers.

Le bouche à oreille fait aussi partie des grands canaux de communication. Des clients qui achètent un gâteau chez Bogato vont dans la plupart des cas faire une fête autour et parler de nous, cela peut donner des idées à leurs amis qui aimeraient aussi un bogato pour leur fête.
Il y a aussi **le site internet** qui est bien référencé donc qui permet de nous trouver facilement en tapant sur la barre de recherche Google "gâteau sur mesure Paris".
Le sweet corner à la Samaritaine sera un espace de vente, mais le but est aussi de faire connaître notre boutique.

Organigramme

L'entreprise

Cheffe d'entreprise **Anaïs Olmer**	Développement & Communication **Audrey Fraboulet**	Responsable Boutiques Achats et Ventes **Charlotte Bigot**
Responsable de Boutique **Mélissa**	Stagiaire Communication **Gabriel Béguigné**	Responsable de commande **Margaux Mercier**

Les Vendeuses

Loubna Kabbaj	**Julia Valley**	

Les Pâtissières

Cheffe de labo Prod **Raphaëlle**	Cheffe de labo Cake Design **Laureen**	Pâtissière **Eva**
Pâtissière **Solène**		

Nous avons d'abord **Anaïs Olmer**, c'est elle qui a créé Chez Bogato, c'est donc la directrice.

Ensuite **Audrey**, elle rejoint l'aventure en 2019, elle assiste Anaïs et s'occupe de la partie Développement et Communication. C'est elle qui est en contact avec les entreprises qui nous commandent des gâteaux ou sablés sur mesure. C'est elle ma tutrice !

Mélissa est responsable boutique, elle gère toute la boutique.

Charlotte est quant à elle responsable des commandes

Margaux fait le lien entre les clients qui commandent des gâteaux sur-mesure et les pâtissières pour voir ce qui est possible. Mais malheureusement Margaux nous quitte donc **Chiara** prendra sa place.

Loubna et **Julia** sont vendeuses.

Il y a 4 pâtissières à plein temps,
Raphaëlle, qui s'occupe de la partie production, elle en est la responsable.
Elle travaille avec **Eva**, qui s'occupe aussi de la production et plus particulièrement des sablés, c'est la seule qui en fait.
Ensuite nous avons **Laureen**, qui est responsable Cake Design, elle travaille la pâte d'amande afin de décorer tous les gâteaux.
Elle travaille avec **Solène** qui est à la production et au Cake Design.

© - Gabriel Béguigné

PARTIE 2

MES MISSIONS

Pendant mon stage, il m'a été confié plusieurs missions que j'ai eu le plaisir d'accomplir. Elles étaient toutes en lien avec MMI et touchait plusieurs domaines. J'ai ainsi pu faire du graphisme, de la communication, de la photo...

Photo Gâteaux

Tout au long de mon stage, j'étais chargé de prendre en photo les gâteaux que les pâtissières faisaient. Le but est d'utiliser ces photos pour fournir l'Instagram, mettre à jour les photos sur le site et avoir une grande base de photos de gâteaux que nous faisons. Par exemple, si une personne nous demande un gâteau sur mesure Spiderman, qui n'est pas à la carte, nous pouvons lui envoyer des photos de gâteaux Spiderman que nous avons déjà faits.

Les contraintes étaient d'avoir le même style de photo que celles qui existent déjà, et de détourner ces photos en portrait et en paysage afin que ma tutrice puisse les utiliser partout, sur le site comme en story Instagram par exemple.

© - Gabriel Béguigné

© - Chez Bogato

J'avais un endroit où prendre les photos, je pouvais choisir un fond de couleur, c'était en fait une grande feuille Canson, et l'endroit était bien éclairé avec la lumière du jour. Je devais juste placer le gâteau, trouver son meilleur angle et le prendre en photo. Pour ce qui est des retouches je faisais d'abord la colorimétrie sur Lightroom afin que l'exposition soit parfaite et que les couleurs soient belles. Ensuite j'allais sur Photoshop, je supprimais les éventuelles tâches qui étaient sur les fonds et je flouttais les fonds. J'ai fait ce choix, car si je mettais une petite focale, l'avant du gâteau serait net mais l'arrière du gâteau serait floue, et je voulais garder tout le gâteau net. J'ai donc utilisé une grande focale mais on voyait le grain de la feuille Canson qui était derrière. C'est pour cela que je le floutais avec Photoshop pour avoir juste une belle couleur lisse. Je prenais en photo les gros gâteaux surtout le vendredi, car les pâtissières finissent de les décorer ce jour-là car les gens commandent le plus souvent pour le samedi ou le dimanche.

(Toutes les photos sont en annexes page 41)

Un avant et après les retouches :

© - Gabriel Béguigné

© - Gabriel Béguigné

Motion Logo Chez Bogato

J'ai aussi créé un motion design pour le logo chez Bogato, je me suis inspirée de l'identité visuelle qui est composée de plein de petits confettis, ainsi que le packaging d'un sac. D'un côté des confettis sont sur le logo chez Bogato, et de l'autre côté l'effet est comme si on avait soufflé et les confettis sont éparpillés afin de laisser apparaître le logo. J'ai donc placé une les confettis et les ai fait déplacer afin qu'on puisse voir le logo et afin de donner l'impression qu'on souffle dessus. J'ai eu une difficulté, il était compliqué de synchroniser tous les éléments afin que pour la vidéo finale, tous les confettis aient ensemble un mouvement naturel. Une fois que le motion a été validée, je l'ai adapté au format paysage pour les écrans d'ordinateur, portrait pour les écrans de téléphone et carré pour les réseaux sociaux, surtout Instagram, comme ça ma tutrice peut les utiliser à sa guise.

Début de l'animation

Fin de l'animation

© - Gabriel Béguigné

Le sac à l'origine de mon inspiration

© - Gabriel Béguigné

Le sac à l'origine de mon inspiration

Cliquez ici pour voir l'animation au format carré

Cliquez ici pour voir l'animation au format portrait

Cliquez ici pour voir l'animation au format paysage

Clip Burberry

Burberry, la grande marque de luxe nous a commandé cent sablés personnalisés avec une image qu'ils nous ont fourni, c'est un petit ourson au couleur de la marque. Ma tutrice m'a demandé de réaliser un petit clip vidéo
La principale contrainte était la durée 1min-1min30, il fallait aussi que je montre bien les différentes étapes de la réalisation des sablés et le clip devait montrer que la réalisation des sablés est longue.
J'ai donc filmé Eva, la pâtissière qui s'occupe des sablés pendant quelques jours au moment de la fabrication. J'ai réfléchi et je me suis placé afin que l'image soit bien cadrée et que la vidéo finale soit dynamique. J'avais surtout des plans de haut grâce à un trépied sur lequel j'accrochais mon smartphone et des gros plans de côté fait avec ma caméra. Une des difficultés était de trouver un beau plan avec ma caméra, je voulais me mettre en face d'Eva mais ses mains cachaient le sablé. Et je ne pouvais pas non plus me mettre derrière elle. C'est pour ça que j'ai fait tous ces plans de côté que je trouve plutôt réussi. Une fois que j'avais tous les rushs, j'ai commencé à monter la vidéo, j'y ai ajouté une musique et j'ai varié les plans afin que la vidéo soit toujours captivante. J'ai ensuite animé les logos de Burberry et de Chez Bogato pour l'intro et l'outro de la vidéo.

Cliquez ici pour voir la vidéo complète

Motion Logo Sweet Corner

Ma tutrice m'a demandé de faire un motion design pour le logo du sweet corner qui pourra être utilisé pour les réseaux sociaux ou pour d'éventuelles futures vidéos.

Il fallait une animation assez simple, rapide et qui montre le côté décalé et street du Sweet Corner.

J'ai donc récupéré le logo en format Illustrator et j'ai commencé à imaginer comment il pourrait s'animer. J'aimais bien l'effet des lettres dansantes qui font aussi partie de l'ambiance et de la charte graphique du Sweet Corner. Je les ai donc animées en utilisant la rotation sur After Effects. Elles se penchaient de droite à gauche pour au final venir à leur place. Le "by" de "by bogato" se dessinait comme s'il était écrit à la main, cela a été simple à faire, je l'ai redessiné avec l'outil plume et je l'ai animé avec l'effet réduire les tracés sur After Effects. Le "bogato" arrivait d'en bas.
J'ai montré cette version à Audrey ma tutrice qui trouvait que ça faisait trop désordre donc elle m'a demandé plus précisément de faire apparaître les lettres inclinées et elles se penchent qu'une fois pour se mettre à la bonne place. Au moment où le "bogato" apparaît, l'idée est de mettre le «a» à l'envers et de le faire retourner pour qu'il soit bien placé. Cela renforce le côté décalé du Sweet Corner. Pour faire cela j'ai dû placer le «a» dans un nouveau calque sur mon fichier Illustrator afin de pouvoir le gérer.
MA tutrice m'a aussi demandé de faire arriver le tampon «Exclusivité Samaritaine».

J'ai donc tout modifié et j'ai décliné ce motion design en portrait, paysage et carré.

Début de l'animation

Fin de l'animation

Cliquez ici pour voir l'animation au format carré

Cliquez ici pour voir l'animation au format portrait

Cliquez ici pour voir l'animation au format paysage

Affiche Boutique et Étiquettes

J'ai dû réaliser tout au long de mon stage les étiquettes en boutique.
Afin d'afficher les prix et de décrire les recettes de chaque gâteau ou pâtisserie pour informer les clients.
Il y avait une grosse contrainte : les étiquettes devaient être en cohérence avec celles qui existaient déjà, avec le nom du produit, la recette et le/les prix.
Donc j'ai simplement récupéré les fichiers des anciennes étiquettes, tout était bien mis en page avec les bonnes typos et de bonne taille. Je n'avais plus qu'à modifier le texte avec celui que me donnaient mes deux tutrices.
De temps en temps Mélissa, qui est responsable de boutique, et donc connaît bien la boutique, me demandait de refaire des étiquettes car la recette ou le prix avaient changé. Je devais donc refaire les étiquettes.

J'ai aussi dû faire des affiches qui seront présentées en boutique. Ces affiches nous permettent de mettre en avant des produits qu'on veut vendre. J'ai fait notamment une affiche afin de mieux vendre les chocolats de Pâques qu'il nous restait après Pâques. Le but était de mieux les vendre, et annoncer une réduction de 90%. Il fallait une affiche simple, qui respecte l'identité visuelle de Chez Bogato et qui donne clairement l'information. J'ai immédiatement lancé Illustrator et j'ai commencé à disposer des dizaines de confettis sur mon affiche, ces confettis qui sont si emblématiques de Chez Bogato. J'ai mis tous les éléments dont j'avais besoin (logo, titre, texte, ...) sur mon plan de travail Illustrator et d'abord choisi de prioriser les éléments, j'ai par exemple mis le titre en gros et le texte en plus petit, le plus important dans cette affiche est l'annonce de la réduction de 90%, donc j'ai mis cet élément en énorme pour qu'il se remarque et se voit de loin. J'ai ensuite appliqué les bonnes typographies aux textes ainsi que la bonne couleur. J'ai ensuite centré tous les éléments afin que l'affiche soit propre. Pendant que je la mettais en page, j'avais toujours en tête le fait que l'affiche allait être à côté des produits, cela m'a aidé à faire des choix, par exemple j'ai tout de suite mis de côté le fait d'intégrer une photo du produit sur l'affiche.

J'ai aussi fait une affiche pour mettre en avant les nudes cakes de saison, je me suis servi de la même méthode que la première affiche. Mais cette fois j'ai fait une illustration de nude cake pour donner envie aux clients. Cette affiche a été exposée en vitrine.

Une de mes affiches

Mon affiche dans la vitrine

Shooting Sweet Corner

Pour le dossier de presse et pour l'ouverture de notre espace à la Samaritaine j'ai été missionné de faire un shooting du Sweet Corner. J'ai fait ce shooting le 27 mai mais la Samaritaine (donc le Sweet Corner) ouvre le 23 juin. Le corner était donc vide donc avec ma tutrice, nous avons rempli une échelle pâtissière avec des pâtisseries et différents produits pour remplir le stand et qu'il vive pour le shooting. Après avoir traversé Paris avec l'échelle, et être rentré (avec difficulté) dans la Samaritaine, nous avons tout installé et le shooting pouvait enfin commencer.
Je devais faire une photo du Corner en entier pour le dossier de presse de la Samaritaine. Tant qu'à tout installer, nous en avons profité pour faire un shooting des pâtisseries et du décor pour notre communication, afin de fournir le site, de publier sur le compte Instagram du Sweet Corner...
La principale contrainte pour la photo du dossier de presse est de voir le corner en entier et le mettre en avant afin qu'il soit le plus beau possible.
Pour le shooting pour notre communication , je pouvais m'amuser et créer des photos originales, il faut toujours retrouver cet esprit street et branché du sweet corner tout en mettant en avant nos pâtisseries, nos sablés et tous les produits que l'on vend.

© - Gabriel Béguigné

Je me suis déplacé partout autour du corner et ai fait des tests photos afin de trouver le meilleur angle et pour qu'on voit bien tous les éléments avec le décor derrière, les pâtisseries et la table à sablés à côté. J'ai donc pris LA photo :
Peu après, avec ma tutrice, nous avons eu l'idée de prendre une photo en hauteur, nous avons donc pris une échelle et je suis monté dessus. J'ai donc pris notre photo finale pour le dossier de presse :
Ensuite j'ai pris des photos plus détaillées et gros plan. J'ai pris des photos des pâtisseries une à une dans le décor et l'univers du sweet corner avec le bois et les packagings du corner. J'ai pris aussi en photo le décor qui est sur le mur derrière.
Une fois de retour à la boutique j'ai trié toutes les photos, sélectionné les plus belles et les ai retouchées.

Pour la photo du dossier de presse de la Samaritaine, j'ai augmenté l'exposition sur la photo, j'ai touché un peu au contraste, ensuite j'ai ouvert Photoshop et ai recadré les photos, j'ai supprimé 2-3 éléments comme le poteau ou l'escalator à gauche et le panneau vert au plafond.

(Toutes les photos sont en annexes page 44)

© - Gabriel Béguigné

© - Gabriel Béguigné

© - Gabriel Béguigné

© - Gabriel Béguigné

Vidéo contenu au fil de l'eau

Pr

Une des problématiques du site internet et du Instagram est que nous montrons le travail fini, les gâteaux bien décorés, les sablés avec de la glace royale... mais une des essences de Chez Bogato est que tout est fait à la main. Nous voulions mettre en avant ce côté-là donc ma tutrice m'a demandé de faire une trentaine de petites vidéos de 5 à 10 secondes. Une autre contrainte est de capter des moments intéressants à voir.
Tout au long de mon stage, je suis donc descendu dans le labo avec les pâtissières pour capter des petits moments. J'ai donc eu l'occasion de filmer les pâtissières en train de découper la pâte d'amande, couper des fraises, dessiner sur des sablés avec de la glace royale... J'ai monté chaque vidéo en commençant par supprimer le son. Pour les vidéos plus longues (je les considère longues quand elles font plus de 20 secondes), j'ai soit coupé la vidéo, soit je voulais garder l'action en entière donc je les ai accélérés.

Cliquez ici pour voir toutes les vidéos

Stickers Sweet Corner

Ai

Le Sweet Corner ayant un côté "street", ma tutrice m'a demandé de créer une planche de stickers que l'on pourrait donner aux clients qui nous achètent beaucoup de pâtisseries.
Il fallait une dizaine de stickers, certains doivent être des dessins et d'autres des styles de typographie avec une forte personnalité.
J'ai travaillé un à un sur tous les stickers avec ma planche d'inspiration et le moodboard que ma tutrice m'a donné.

J'ai donc créé une quinzaine de stickers sur Illustrator :
Certains étaient des dessins comme les yeux, la main, l'emoji ou l'arc-en-ciel et les autres sont des effets de typographie.

J'ai ensuite mis en page tous mes éléments pour avoir une planche finale que l'on pourrait envoyer à un prestataire externe pour qu'il l'imprime.

J'ai aussi été chargé de trouver le prestataire, j'ai trouvé pixartprint. Au final le prix revenait à 50 centimes la planche.
Il a fallu mettre au format, définir les traits de coupe et ajouter des fonds perdus. Ma tutrice a envoyé le fichier final à l'imprimeur.

Ma planche de stickers

Allo Bogato Pizza Ai

Nous allons vendre au Sweet Corner des sablés décorés en forme de Pizza. Nous allons les vendre dans des mini boîtes à pizza. Ma tutrice voulait un sticker inspiré des vrais pizzerias italiennes avec le cliché de l'italien et le texte "Allo Bogato Pizza". J'ai commencé à travailler sur le texte. J'ai décidé d'utiliser la typographie "Dine Bogato" car elle représente le Sweet Corner. Finalement j'ai changé de typographie pour le mot "Pizza" pour donner un certain rythme. Nous avons eu l'idée avec ma tutrice de souligner le tout avec une phrase, écrite en typographie script. Et nous avons aussi décidé d'écrire "Allo Bogato" en dancing letters. Ensuite une des difficultés était de faire le visuel. Il fallait qu'il ait de la personnalité, or dessiner sur Illustrator est compliqué. Ma tutrice m'a donc fourni un visuel et je l'ai détouré avec l'outil plume sur Illustrator. Pour le fond je voulais utiliser la forme du confetti du sweet Corner. Au final, il est beaucoup moins cher d'imprimer un sticker au contour rond plutôt qu'une forme personnalisée, avec ma tutrice nous avons donc opté pour un fond rond.

Le sticker final

Le sticker sur la mini boite à pizza

Shooting Équipe Ps Lr

© - Gabriel Béguigné

Margaux, la responsable commande

© - Gabriel Béguigné

Solène, une pâtissière

Ma tutrice m'a demandé de faire un shooting de chaque personne de l'équipe individuellement. Je ne voulais pas faire un shooting avec un fond et où chaque personne pose. Je voulais quelque chose de naturel et spontané et où on met en avant les métiers de chacun.
J'ai donc pris les pâtissières dans le labo en train de faire leur travail, on voit par exemple Eva avec une poche à douille remplie de glace royale ou par exemple Mélissa en boutique en train de préparer une tour de bonbons. J'ai aussi pris Margaux au téléphone avec un client en train de prendre une commande d'un gâteau sur-mesure. J'ai délibérément fait le choix de prendre en photo l'équipe sans le masque tout en respectant les gestes barrières. Pour avoir un côté plus humain. Nous utiliserons donc ces photos plus tard.
J'ai retouché toutes les photos avec Lightroom pour avoir une belle colorimétrie. Ces photos apparaîtront plus tard sur le site internet.

(Toutes les photos sont en annexes page 50)

© - Gabriel Béguigné

Eva, une pâtissière

© - Gabriel Béguigné

Davis, un pâtissier

Shooting Architecture Boutique

Ps Lr

Chez Bogato a donc emménagé dans cette boutique en septembre mais mes tutrices n'ont jamais eu le temps de faire une vidéo de présentation de la boutique ou même des photos de l'architecture intérieure. Ma tutrice m'a donc demandé de faire tout ça et il y avait de quoi faire ! La tour des bouteilles, la platine vinyle, la texture crème sur le bord du comptoir, la boule disco, la vitrine fraiche... J'ai donc pris en photo tous ces éléments si spécifiques de cette boutique. J'ai retouché et recadré ces photos. J'ai surtout utilisé Lightroom pour la colorimétrie.

(Toutes les photos sont en annexes page 52)

© - Gabriel Béguigné

© - Gabriel Béguigné

© - Gabriel Béguigné

Vidéo Présentation Boutique

Pr

Une vidéo aussi était nécessaire pour présenter cette boutique, et tous ces éléments. J'ai filmé le lundi, quand il n'y avait pas de clients pour être tranquille. J'ai tourné tous mes plans et je suis passé au montage. Mes plans apparaissaient jaune car les lumières de la boutique sont chaudes. J'ai donc dû ajuster la colorimétrie. Je me suis ensuite occupé du derush de tous mes plans afin de garder l'essentiel. Je trouvais que ma vidéo n'avait pas assez de vie et n'était pas assez rythmée. J'ai donc attendu un moment où il y avait beaucoup de monde en boutique et j'ai filmé pendant 30 minutes en accéléré. Le résultat est génial, j'ai intégré cette vidéo au montage puis j'ai choisi la musique. Avec ma tutrice nous avons choisis la vidéo Happy de C2C. Cette vidéo a du rythme et donne de bonnes ondes à la vidéo. J'ai ensuite calé tous les plans sur la musique et je les ai découpés pour les disperser dans la vidéo, cela donne du rythme et permet de ne pas perdre le spectateur. Au début de la vidéo j'ai inséré le motion que j'ai fait au début de mon stage. À la fin j'ai mis ce motion à l'envers et j'ai mis les crédits et une phrase qui invite les spectateurs à venir à la boutique. La vidéo sera sur le site sur la page de présentation de la boutique.

Cliquez ici pour voir la vidéo

Vidéo Licorne

Pr Ae

La licorne est notre best-seller, c'est pour cela que ma tutrice m'a demandé de faire une vidéo où on voit sa préparation de A à Z. Je suis donc descendu dans le labo pour filmer les pâtissières en train de la faire. J'ai dû tourner mes plans dans le désordre car les pâtissières travaillent et ne m'attendent pas forcément pour tourner. C'était d'ailleurs une des difficultés. J'ai mis plusieurs jours avant d'avoir le plan du montage. Une fois que j'avais tout, j'ai dérush puis mis tous mes plans dans l'ordre. Une musique en fond et le tour est joué. Nous allons pouvoir montrer aux clients que chaque gâteau représente énormément d'étapes et de travail.

Cliquez ici pour voir la vidéo

Zoom sur une mission : Écran Samaritaine

À l'intérieur de la Samaritaine il y a de grands écrans un peu similaires que ceux des centres commerciaux. Il y en a 5 en tout.
La Samaritaine nous a proposé de diffuser une publicité de 15 secondes maximum pour promouvoir et amener des gens sur notre Sweet Corner.
La Samaritaine nous a donc envoyé les documents avec les spécifications techniques, le nombre de pixels, le temps, le format de vidéo qu'il fallait utiliser...
Parmi tous les écrans, il y en a deux qui sont compliqués, ils sont longs et ont un format de 43/9 et de 56/9. Ce format rend difficile la mise en place d'une vidéo. Avec ma tutrice nous avons préféré nous tourner les trois écrans qui ont des formats un peu plus classiques.
Nous avons donc imaginé deux motion design :

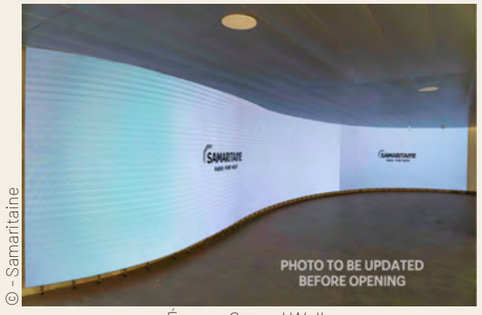
- Pour le premier, nous avons imaginé mettre en arrière-plan des photos de Paris qui sont dans les codes street (par rapport au positionnement du Sweet Corner) et qui sont des endroits iconiques et connus de la capitale. Par dessus nous viendrons poser des pâtisseries disponibles sur le Sweet Corner, comme des stickers que nous viendrions coller.
J'ai donc choisi sur Pexels, des photos pertinentes, des graffitis, d'endroits importants de Paris, les toits, le jardin des Tuileries... Avec ma tutrice nous voulions vraiment une photo des carreaux si typiques du métro parisien. Je n'en ai pas trouvé sur Pexels donc j'ai pris mon appareil photo, je suis allé dans la station la plus proche, Hôtel de Ville, j'ai pris en photo le carrelage avec le nom de la station.
Puis je suis allé dans notre banque d'image pour trouver les pâtisseries qui seront au Sweet Corner et que je voulais mettre en avant dans cette vidéo. Je ne trouvais pas tout ce que je voulais et certaines photos étaient de mauvaise qualité. Certaines photos étaient trop anciennes et la pâtisserie avait changé, par exemple pour le cupcake licorne, la corne n'est plus en or mais blanche.
J'ai donc fait une liste des pâtisseries que je devais shooter. J'ai donc pris toutes mes photos selon ma liste et je suis passé au montage.
J'ai d'abord utilisé Photoshop afin de détourer les photos des pâtisseries, je leur ai ensuite appliqué un contour épais blanc, comme un stickers.
J'ai proposé plusieurs versions à ma tutrice. Une ou les fond et les pâtisseries apparaissent en même temps, une ou les pâtisseries arrivent après. J'ai aussi proposé des versions ou les fonds sont flous pour mettre en avant les pâtisseries. J'ai placé le logo du Sweet Corner en haut à droite en assez gros et avec un contour blanc pour qu'on le distingue des fonds et pour rappeler ce côté stickers.
À la fin, le logo apparaît en gros au milieu et la phrase "mixing the savoir-faire of French pastry with the urban creativity of Paris" s'écrit.

- Pour le 2ème écran, nous avons choisi le two screens, nous voulions quelque chose qui interagit entre les 2 écrans. Nous avons eu l'idée d'écrire MIAM MIAM en plusieurs langues et d'animer les dessins qui représentent des pâtisseries qui seront vendues sur cet espace. J'ai donc alterné entre les 2 écrans. Une fois "MIAM MIAM" écrit en Dine Bogato et en dancing letters. Pendant ce temps, une pâtisserie se dessine sur l'autre écran, au bout de 2 secondes, les écrans s'inversent. La vidéo finale dure 15 secondes.

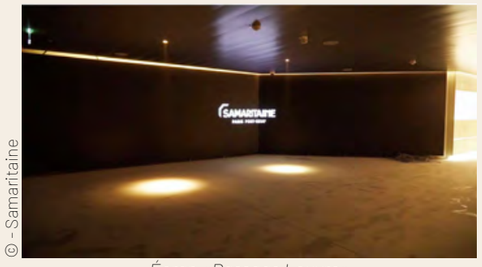
Les versions étaient bonnes mais notre contact à la Samaritaine s'est rendu compte qu'elle ne nous avait pas donné les bonnes consignes. Elle avait oublié de nous préciser qu'il fallait juste envoyer des photos et vidéos au bon format et l'équipe technique de la Samaritaine allait faire un montage en affichant notre logo et le texte de présentation par-dessus.

J'ai donc dû recommencer, la difficulté était que les images et vidéos étaient à rendre 2 jours après et je repartais de 0.

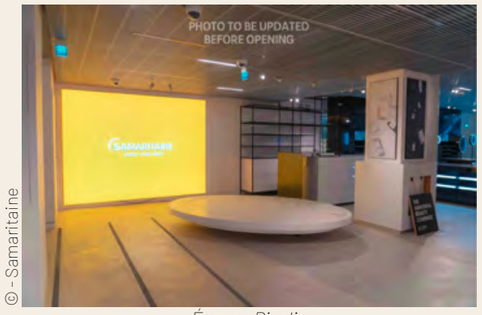
Nous avons donc décidé, avec ma tutrice, de leur envoyer des photos de nos pâtisseries avec un peu de contexte. J'ai donc fait un shooting photo. Notre "Sunny Side Up" ressemble à un œuf, je l'ai donc pris en photo avec un œuf et une coquille découpée sur un fond d'une couleur qui va bien avec le tout. J'ai pris notre mini-fraisier avec des fraises. Le microbe est fait en chocolat et en cacahuètes donc je l'ai pris aux côtés de ces ingrédients. Le sweetburger était lui avec un sablé frite. J'ai pris plusieurs cupcake poop ensemble, certains en arrière pour avoir du flou et une sensation de profondeur. Pour le dernier, le cupcake licorne, j'en ai aussi pris plusieurs et j'y ai ajouté un sablé arc-en-ciel. J'ai ajusté la colorimétrie de toutes les photos, j'ai flouté le fond afin de ne pas voir le grain du papier.
J'ai ensuite remanié les photos sur photoshop pour qu'elles correspondent au 4 formats des écrans, 56/9, 43/9, 4/3 et 8/5. J'ai placé les éléments en fonction des templates de la samaritaine afin que nos pâtisseries ne soient pas cachées par le texte.
J'ai aussi pris deux vidéos, une composée de trois plans où on voit en gros plan la glace royale qui se dépose sur le sablé en dessinant un emoji.
Pour la deuxième vidéo j'ai filmé le moment satisfaisant du pochage des cupcakes licornes avec la ganache montée colorée. Et pour le deuxième plan j'ai filmé le moment où la pâtissière dépose la corne et les oreilles en pâte d'amande.
Une fois que j'avais ces plans, je les ai tous mis au format des différents écrans. C'était assez compliqué mais j'ai réussi à trouver un bon cadrage.
Je suis plutôt fier du résultat et j'ai hâte d'aller à la Samaritaine pour voir mes travaux sur les grands écrans. Si vous y passez, concentrez-vous sur les écrans et vous penserez à moi.



© - Samaritaine
Écran «Curved Wall»


© - Samaritaine
Écran «Passage Louvre»

© - Samaritaine
Écran «2 screens»



© - Samaritaine
Écran «Rivoli»

Cliquez ici pour voir la vidéo cupcake licorne au format 43/9

Cliquez ici pour voir la vidéo sablés emoji au format 43/9

Cliquez ici pour voir la première vidéo réalisée avec les patisseries qui apparaissent sur un fond

Cliquez ici pour voir la vidéo 2 screens

© - Gabriel Béguigné

Partie 3

Bilan professionnel et personnel

Ce stage m'a beaucoup apporté, tant personnellement que professionellement. J'y ai appris de nombreuses choses sur le monde du travail et de l'entreprise. J'ai développé de nombreuses compétences qui me serviront dans mes études et ma carrière.

Journée type

Le matin j'arrivais vers 10 heures à la boutique, je profitais du fait qu'elle ne soit pas ouverte pour prendre des photos quand c'était nécessaire. Ensuite je faisais un point avec ma tutrice pour avoir un retour sur mes productions. Je corrigeais ce qu'il fallait et j'avançais sur mes montages. Je mangeais en général le midi avec mes tutrices, les vendeuses ou les pâtissières de 13h30 à 14h30.
L'après-midi je faisais les photos des gros gâteaux car la plupart sont fini l'après-midi pour le lendemain. C'était pratique car le matin le soleil arrivait directement sur les pâtisseries or, l'après-midi le soleil ne tapait pas directement et il y avait une grande lumière indirecte.
J'aimais bien rester sur ma lancée et je retouche les photos tout de suite après les avoir prises.
Après j'avançais sur mes différentes missions et le soir je partais en général vers 18h.

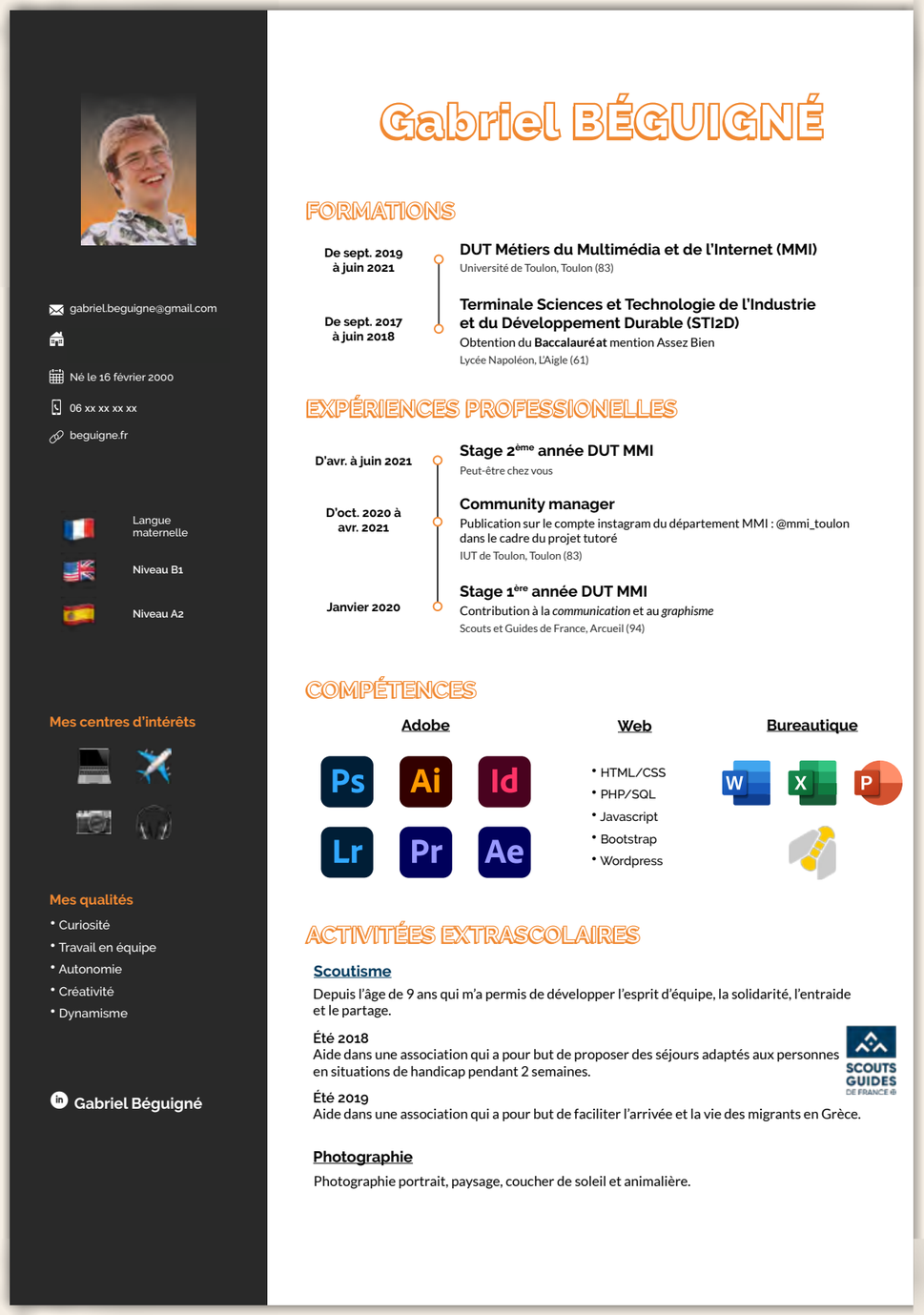
Ce que j' ai appris

J'ai surtout appris comment se passe la vie dans une petite entreprise, mais tutrice me laissais assez libre sur mes horaires tant que je travaillais, et je pouvais m'habiller comme je veux. j'ai surtout appris à gérer mon temps en fonction de tous les rendus que j'avais à faire. À certains moments j'avais cinq ou six missions en même temps, et je n'ai pas paniqué et je suis juste allé faire ma tutrice en lui demandant de prioriser les missions afin que je puisse m'organiser au mieux. j'ai aussi appris à rendre des fichiers propres, sans erreurs ou sans faute. j'ai appris à respecter les délais qui était parfois un peu serré mais je devais m'organiser pour rendre tous les documents à temps.
J'ai aussi appris à travailler en équipe, avec ma tutrice où nous donnions chacun nos idées afin d'avoir un résultat parfait.
J'ai surtout appris à m'organiser au niveau de mon travail. A certains moments, j'ai eu plusieurs missions en même temps et j'ai réussi à les réaliser selon les priorités de chacune. C'était un peu compliqué de devoir tout gérer en même temps et de rendre un travail de qualité et en respectant les deadlines, mais finalement très instructif.
J'ai appris à m'intégrer au sein de l'entreprise, je suis allé petit à petit vers les pâtissières ou les vendeuses afin de bien m'intégrer et qu'on travaille bien tous ensemble.

Compétences développées

J'ai énormément développé mes compétences surtout sur la suite Adobe, et spécialement de Photoshop. J'ai passé beaucoup de temps sur ce logiciel notamment lorsque j'ai dû retoucher les photos des gros gâteaux. J'ai, en effet, appris comment régler la luminosité ou la saturation sur une photo dans Photoshop et j'ai surtout découvert la fonction "remplissage d'après le contenu" qui me permettait de changer le format sans perdre en qualité.
J'ai aussi développé mon autonomie et mes responsabilités J'ai eu l'occasion d'avoir plusieurs missions où ma tutrice me laissait en autonomie, cela n'a pas toujours été facile mais j'ai appris à être le plus autonome possible, évidemment je n'avais pas peur de demander de l'aide à ma tutrice quand j'en avais besoin.
Mes tutrices m'ont fait confiance donc j'ai vraiment pu développer ma créativité, en proposant des idées originales pour les différents projets.
J'ai développé ma gestion du temps, je sais maintenant mieux combien de temps me prend une mission afin de mieux m'organiser et ainsi anticiper. Cela me permettra à l'avenir de mieux estimer la charge de travail et planifier mes activités, les prioriser, en fonction des contraintes imposées.

Mon CV avant/après



gabriel.beguigne@gmail.com

Né le 16 février 2000

06 xx xx xx xx

beguigne.fr

Langue maternelle

Niveau B1

Niveau A2

Mes centres d'intérêts

Mes qualités

- Curiosité
- Travail en équipe
- Autonomie
- Créativité
- Dynamisme

Gabriel Béguigné

Gabriel BÉGUIGNÉ

FORMATIONS

De sept. 2019 à juin 2021
DUT Métiers du Multimédia et de l'Internet (MMI)
Université de Toulon, Toulon (83)

De sept. 2017 à juin 2018
Terminale Sciences et Technologie de l'Industrie et du Développement Durable (STI2D)
Obtention du **Baccalauréat** mention Assez Bien
Lycée Napoléon, L'Aigle (61)

EXPÉRIENCES PROFESSIONELLES

D'avr. à juin 2021
Stage 2ème année DUT MMI
Peut-être chez vous

D'oct. 2020 à avr. 2021
Community manager
Publication sur le compte instagram du département MMI : @mmi_toulon dans le cadre du projet tutoré
IUT de Toulon, Toulon (83)

Janvier 2020
Stage 1ère année DUT MMI
Contribution à la *communication* et au *graphisme*
Scouts et Guides de France, Arcueil (94)

COMPÉTENCES

Adobe

Ps Ai Id Lr Pr Ae

Web

- HTML/CSS
- PHP/SQL
- Javascript
- Bootstrap
- Wordpress

Bureautique

ACTIVITÉES EXTRASCOLAIRES

Scoutisme

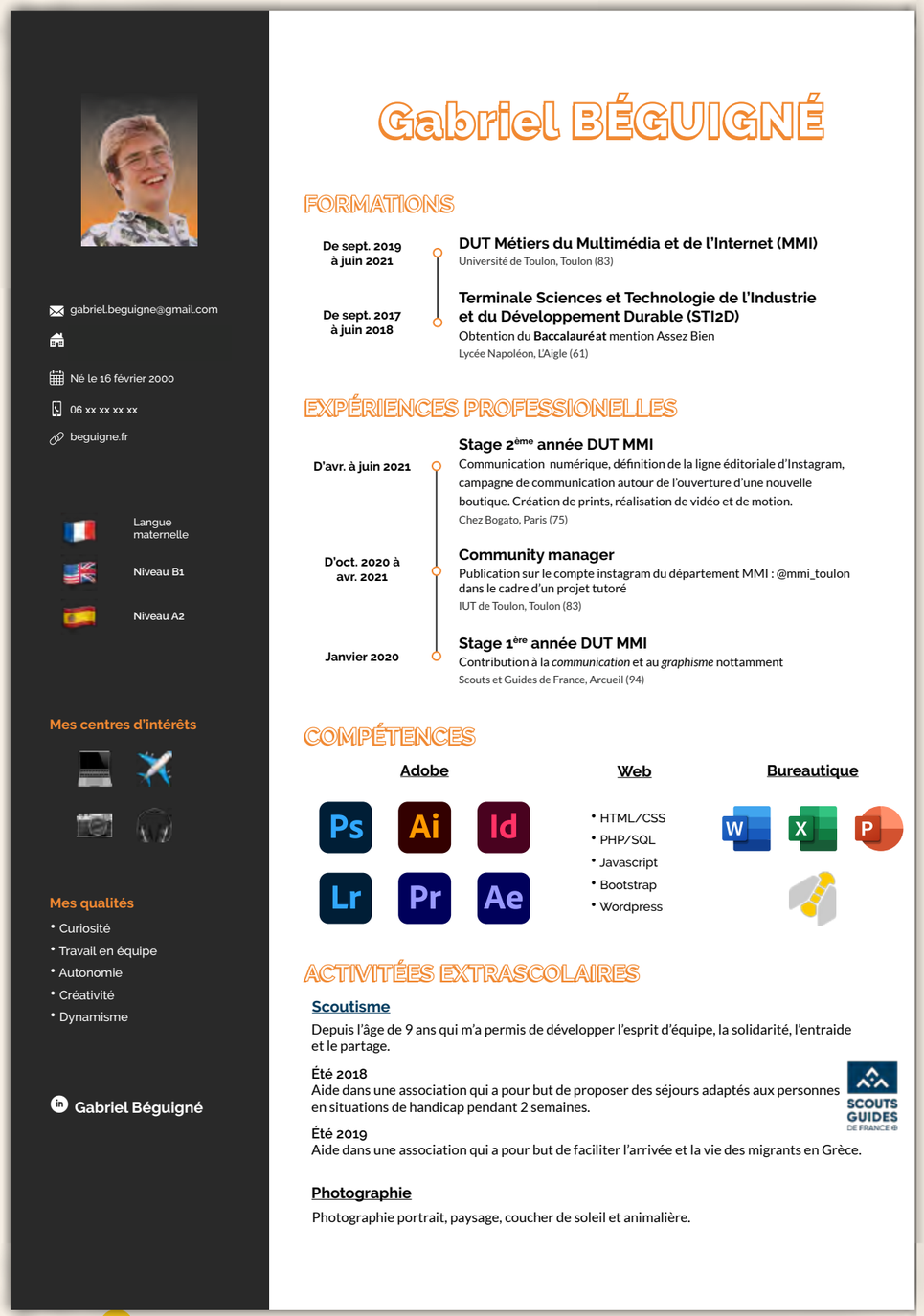
Depuis l'âge de 9 ans qui m'a permis de développer l'esprit d'équipe, la solidarité, l'entraide et le partage.

Été 2018
Aide dans une association qui a pour but de proposer des séjours adaptés aux personnes en situations de handicap pendant 2 semaines.

Été 2019
Aide dans une association qui a pour but de faciliter l'arrivée et la vie des migrants en Grèce.

Photographie

Photographie portrait, paysage, coucher de soleil et animalière.



gabriel.beguigne@gmail.com

Né le 16 février 2000

06 xx xx xx xx

beguigne.fr

Langue maternelle

Niveau B1

Niveau A2

Mes centres d'intérêts

Mes qualités

- Curiosité
- Travail en équipe
- Autonomie
- Créativité
- Dynamisme

Gabriel Béguigné

Gabriel BÉGUIGNÉ

FORMATIONS

De sept. 2019 à juin 2021
DUT Métiers du Multimédia et de l'Internet (MMI)
Université de Toulon, Toulon (83)

De sept. 2017 à juin 2018
Terminale Sciences et Technologie de l'Industrie et du Développement Durable (STI2D)
Obtention du **Baccalauréat** mention Assez Bien
Lycée Napoléon, L'Aigle (61)

EXPÉRIENCES PROFESSIONELLES

D'avr. à juin 2021
Stage 2ème année DUT MMI
Communication numérique, définition de la ligne éditoriale d'Instagram, campagne de communication autour de l'ouverture d'une nouvelle boutique. Création de prints, réalisation de vidéo et de motion.
Chez Bogato, Paris (75)

D'oct. 2020 à avr. 2021
Community manager
Publication sur le compte instagram du département MMI : @mmi_toulon dans le cadre d'un projet tutoré
IUT de Toulon, Toulon (83)

Janvier 2020
Stage 1ère année DUT MMI
Contribution à la *communication* et au *graphisme* nottamment
Scouts et Guides de France, Arcueil (94)

COMPÉTENCES

Adobe

Ps Ai Id Lr Pr Ae

Web

- HTML/CSS
- PHP/SQL
- Javascript
- Bootstrap
- Wordpress

Bureautique

ACTIVITÉES EXTRASCOLAIRES

Scoutisme

Depuis l'âge de 9 ans qui m'a permis de développer l'esprit d'équipe, la solidarité, l'entraide et le partage.

Été 2018
Aide dans une association qui a pour but de proposer des séjours adaptés aux personnes en situations de handicap pendant 2 semaines.

Été 2019
Aide dans une association qui a pour but de faciliter l'arrivée et la vie des migrants en Grèce.

Photographie

Photographie portrait, paysage, coucher de soleil et animalière.

Conclusion

Ma nouvelle vision du monde de l'entreprise
Ma vision du monde de l'entreprise a changé, c'est surtout par rapport au fait que c'est une petite entreprise et que l'ambiance est sympa. L'organisation n'est pas aussi stricte que dans une grande entreprise mais ça marche quand même. J'ai beaucoup apprécié le fait que personne n'a pas un poste précis mais tout le monde est polyvalent.

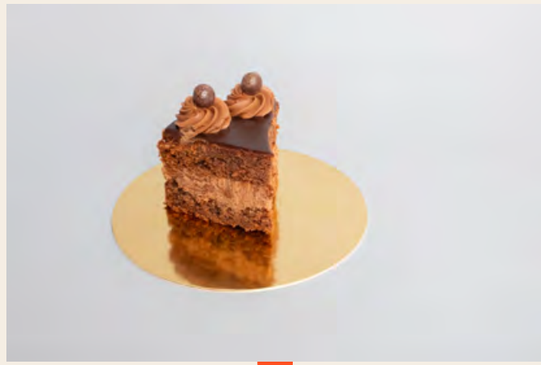
Découverte par rapport au métier et apport pour mon projet professionnel
J'ai pu développer de nombreuses compétences et j'ai appris énormément de choses sur le monde du travail, surtout en petite entreprise. Je sais maintenant que je suis sur la bonne voie, j'apprécie énormément le travail que je fais. J'ai développé des compétences qui me seront utiles dans mon futur métier. Je suis maintenant sûr de vouloir travailler dans la communication, d'avoir un métier de création où il faut tout le temps avoir de bonnes idées.

Bilan mes de missions
La plupart de mes missions ont été une réussite, j'ai dès le début réussi à comprendre ce qu'attendait ma tutrice. Nous étions donc connectés sur nos idées. J'ai par exemple beaucoup aimé les vidéos des backstage des gâteaux par exemple le gâteau licorne ou la vidéo pour les sablés gravés. J'ai aussi aimé l'autonomie que ma tutrice me laissait. Une des missions qui m'a le plus plu et marqué est celle où j'ai travaillé sur les écrans de la Samaritaine. À ce jour je n'ai pas pu encore les voir mais dès qu'elle ouvrira j'y passerai pour avoir la récompense de voir mon travail sur les grands écrans d'un magasin si iconique.

Renforcement connaissance MMI
Je repars aujourd'hui avec un bagage rempli de connaissances qui me seront vraiment utiles dans mes futures expériences professionnelles. La partie gestion de projet a été super intéressante et je la trouve vraiment importante dans le monde du travail.

Annexes

Photo Gâteaux



Shooting Sweet Corner

SWEET CORNER
by bogato

SWEET CORNER
by bogato

SWEET CORNER
by bogato
CRAC CRAC

SWEET CORNER
by bogato

CRAC CRAC

CORNER

CRAC CRAC
CRAC CRAC

SWEET CORNER
CRAC CRAC
CRAC CRAC

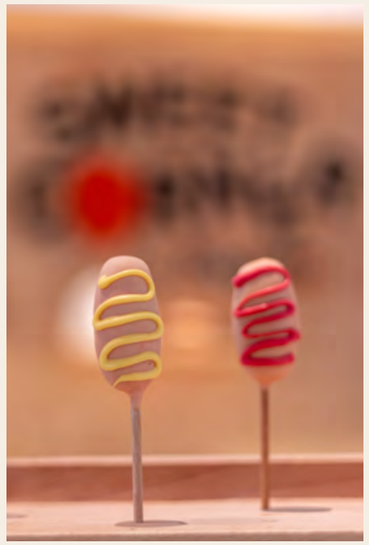
SWEET CORNER
by bogato

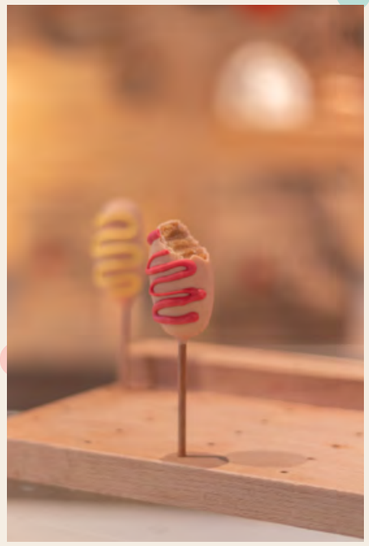
SWEET CORNER
by bogato

SWEET
CORNER
by bogato

SWEET
CORNER

SWEET
CORNER
by bogato





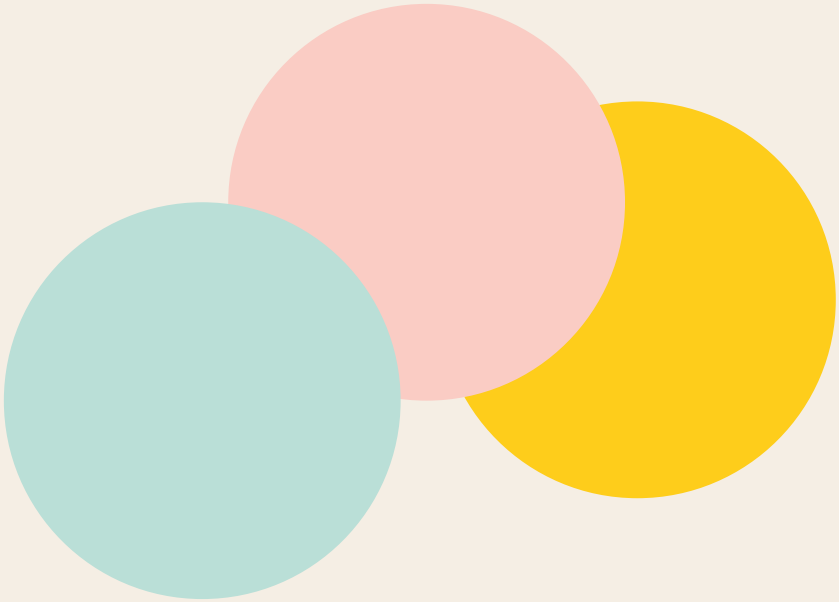
SWEET
CORNER
by bogato

SWEET
CORNER
by bogato

Shooting Équipe

Shooting Architecture Boutique

CAFE TOURETTE DE BERGERIE
ESPRESSO
LONG BLACK
CAPPUCCINO o LATTE
CAFE GOURETTE CHANTILLY
CHOCOLAT CHAUD
THE - INFUSION BIO/OS o ROOIBOS
KOMBUCHA o YAOURT
JUS DE FRUITS
CHAMPAGNE DOMPER PINS



RAPPORT DE STAGE - GABRIEL BÉGUIGNÉ - CHEZ BOGATO - 2021