

Restaurateur du patrimoine

Formation initiale



Institut national du patrimoine
Département des restaurateurs
124, rue Henri Barbusse - 93300 Aubervilliers

www.inp.fr

Le métier de restaurateur du patrimoine est sans doute l'un des plus beaux qui soit en ce qu'il revêt une forme de complétude : pratique manuelle, connaissances en physique et en chimie, goût et savoir en histoire de l'art. Il permet à ceux qui le pratiquent de nourrir une relation intime et personnelle avec les œuvres d'art qu'ils restaurent.

En cinq années nourries de théorie et de d'apprentissage de la restauration sur des œuvres originales, les élèves restaurateurs de l'Institut national du patrimoine suivent un parcours d'exception que je vous invite à découvrir dans les pages qui suivent. Bonne lecture !

Charles Personnaz,
Directeur de l'Institut national du patrimoine

Sommaire

Edito	3
10 bonnes raisons pour choisir l'INP	5
La formation	6
Le déroulement de la formation	7
Le programme de la formation	9
Les stages	13
L'année de diplôme	14
Et après ? Le doctorat par le projet en conservation-restauration du PATRIMOINE	15
S'inscrire à l'école.....	16

10 bonnes raisons pour choisir l'INP

1. Sept spécialités et une approche transversale

L'INP propose une formation couvrant un large champ d'objets du patrimoine : arts du feu, arts graphiques et livre, arts textiles, mobilier, peinture, photographie et image numérique, sculpture. Si les élèves s'inscrivent tous dans une spécialité les cours de tronc commun et les cours transversaux dispensés en ateliers leur permettent d'acquérir une approche plus globale des problématiques de la conservation et de la restauration.

2. Une formation pratique en atelier sur les collections publiques

Les sept ateliers attachés aux spécialités de la formation accueillent plus de 250 œuvres et objets confiés chaque année pour étude et/ou restauration par des institutions publiques françaises. Les élèves encadrés par leur responsable de spécialité se forment en conservation-restauration sur ces collections 2 jours par semaine. Ces enseignements sont complétés par la pratique de techniques anciennes et de techniques artistiques.

3. Une formation théorique et scientifique solide

Avec près de 30 heures de formation par semaine, l'élève restaurateur reçoit à l'INP une formation solide en sciences (chimie, physique, biologie, sciences des matériaux), en histoire, théorie et méthodologie de la conservation-restauration, en histoire de l'art et des collections, en droit du patrimoine et en langue.

4. Une formation ancrée dans le réseau professionnel de la conservation-restauration

Les périodes de stage en France (3 mois) et à l'étranger (6 mois) ainsi que les chantiers-école encadrés par des professionnels de la conservation-restauration dans des institutions patrimoniales sont autant d'occasions pour les élèves de rencontrer les acteurs de leur milieu professionnel et de comprendre le contexte de leur futur métier.

5. Une formation ouverte à l'international

Avec 6 mois de stage à l'étranger dans un atelier ou un établissement patrimonial, la possibilité de participer à des chantiers-école en Europe, en Inde, au Liban, en Chine (...), les échanges avec les étudiants européens accueillis dans le cadre du programme Erasmus et les enseignants internationaux accueillis ponctuellement sur des sujets spécifiques, les élèves ont connaissance des pratiques professionnelles à l'étranger et peuvent envisager d'y travailler.

6. Un site entièrement dédié à la conservation-restauration

Le département des restaurateurs est installé depuis 2015 dans une ancienne manufacture industrielle du XIXe siècle dans des locaux spacieux, fonctionnels et pensés par l'équipe pédagogique pour l'enseignement de la conservation-restauration du patrimoine.

7. Un laboratoire de recherche

Le laboratoire est une unité de recherche insérée dans le réseau des laboratoires « patrimoine », par le biais de convention de partenariats (C2RMF, LRMH, CRCC, BnF et MQB-Jacques Chirac, Arc'Antique, Arc'Nucléart) et par sa participation à la Fondation des sciences du patrimoine (Labex Patrima), ainsi qu'au DIM Matériaux anciens et patrimoniaux de la région Ile-de-France.

8. Une bibliothèque de référence

La bibliothèque, créée en 1978, est un espace de consultation et de recherche qui assure, en France et en Europe, le rôle de bibliothèque de référence dans le domaine de la conservation et restauration du patrimoine.

9. Un établissement d'enseignement supérieur du ministère de la culture

L'INP est le seul établissement d'enseignement à la conservation-restauration du patrimoine relevant du ministère de la culture. Le diplôme de restaurateur du patrimoine de l'INP qualifie pour intervenir sur les collections des musées de France.

10. Un important réseau d'anciens élèves

Bientôt au nombre de 500 diplômés travaillant en France ou à l'étranger comme restaurateurs du patrimoine, consultants en conservation préventive, enseignants, chercheurs, les anciens élèves restaurateurs de l'INP sont regroupés en une association active et vivante (AEAE).

La formation

La formation en conservation-restauration de l'Inp s'est développée à partir de l'ancien Institut français de restauration des œuvres d'art (Ifroa), créé en 1977 et rattaché à l'École nationale du patrimoine en 1996. En 2001, cet établissement s'est doté d'une nouvelle organisation et d'un nouveau statut sous le nom d'Institut national du patrimoine (INP) qui comprend le département des conservateurs et le département des restaurateurs.

Admis sur concours, les élèves restaurateurs suivent à l'INP une formation de 5 ans leur permettant d'acquérir les connaissances théoriques, scientifiques et pratiques ainsi que les compétences nécessaires à la gestion et la réalisation autonome d'un projet de conservation-restauration. Le diplôme obtenu est de grade Master 2 (niveau I).

Sept spécialités sont enseignées

- **Arts du feu**
Objets d'art, objets archéologiques, objets scientifiques et techniques (métal, céramique, émail, verre)
- **Arts graphiques et livre**
Toute œuvre sur support papier, du dessin au paravent, mais aussi le livre dans toutes ses parties
- **Arts textiles**
Costumes, textiles d'ameublement et de décoration intérieure, textiles archéologiques, drapeaux et étendards...
- **Mobilier**
Éléments d'ameublement, tabletterie, objets de bois à caractère décoratif, technique ou ethnographique
- **Peinture**
Toutes techniques, toutes périodes, sur tous les types de support
- **Photographie et image numérique**
Positifs et négatifs, des premiers procédés aux plus contemporains
- **Sculpture**
Pierre, bois, plâtre, terre cuite, revêtus ou non d'un décor, matériaux de la création contemporaine

Les restaurateurs interviennent sur la matière des œuvres et des objets du patrimoine, afin de les transmettre aux générations futures. Ils agissent lorsque cette matière est menacée et que le vieillissement, les accidents, les remaniements ont fragilisé les œuvres, perverti ou masqué leur aspect. La plupart exercent leurs fonctions dans le secteur privé. Certains d'entre eux intègrent un laboratoire ou une institution patrimoniale. Le métier mobilise des connaissances et aptitudes variées : sensibilité artistique, culture historique, connaissance de la chimie, des matériaux et techniques anciennes, approche méthodologique. Il demande avant tout un respect des œuvres et une déontologie sans faille.

Le déroulement de la formation

Les études se déroulent à temps plein de début septembre à mi-juillet.

La formation fait alterner enseignements communs à tous les élèves et enseignements spécifiques à chacune des sept spécialités. L'ensemble des enseignements est obligatoire, et le nombre d'heures total, comprenant les **enseignements théoriques, scientifiques, artistiques, techniques et pratiques, deux périodes de stage, les chantiers-école ainsi que l'année de diplôme**, atteint 5 917 heures pour un total de 300 ECTS.

La pédagogie comporte enseignements théoriques et réalisation en mode projet, travaux pratiques et dirigés, au sein du département et en extérieur (institutions patrimoniales, laboratoires, ateliers privés). Durant la scolarité, la part des enseignements spécifiques s'accroît et les enseignements de tronc commun se réduisent. La formation va en se spécialisant et en se professionnalisant en intégrant des compétences complémentaires sur l'entrepreneuriat et la gestion de projet (marchés publics et marché de l'art, réglementation du patrimoine, communication, etc.). Les évaluations peuvent être continues ou finales, par écrit ou à l'oral.

Le tronc commun

Les enseignements de tronc commun apportent les bases pratiques, théoriques et méthodologiques nécessaires à la construction et à la réalisation d'un projet de conservation-restauration dans toutes ses dimensions (préventive, curative et esthétique). Ils suivent et accompagnent la progression des enseignements de spécialité dans trois grands domaines :

- la connaissance de la discipline et sa déontologie, l'histoire matérielle des œuvres et des collections, l'histoire de l'art, l'étude des sources ;
- les sciences appliquées aux objets du patrimoine : connaissance de leurs matériaux constitutifs et des matériaux et produits utilisés en conservation-restauration, ainsi que leurs facteurs et processus d'altération ;
- le contexte réglementaire, administratif et légal de l'exercice de la profession englobant la sécurité des biens et des personnes.

Les enseignements de langue vivante (anglais, espagnol, allemand et italien), de dessin, d'informatique et de techniques de documentation des œuvres complètent le cursus.

L'acquisition des connaissances méthodologiques et des compétences professionnelles se fait selon une approche transversale, inter-spécialités et interdisciplinaire, et s'appuie sur des séminaires thématiques développés tout au long de la scolarité et notamment avec le département des conservateurs du patrimoine.

L'enseignement de la conservation-restauration

Un enseignement spécifique, concentré sur la connaissance et la technologie des matériaux de chacun des domaines concernés, alternant pratique de techniques anciennes et étude des données historiques et scientifiques des objets, assure une compréhension approfondie de l'histoire matérielle des œuvres.

L'enseignement de la conservation-restauration se déroule principalement dans les ateliers de chaque spécialité, tout d'abord à travers des exercices d'observation et de description (constat d'état), puis d'interprétation (diagnostic, pronostic) puis par la mise en œuvre de traitements sur les objets et documents confiés au département par les institutions publiques.

S'appuyant sur un réseau riche de plus de 200 intervenants, le contenu pédagogique alterne observation, étude, analyse, déduction, recherche, réflexion, construction du projet, mise en œuvre et suivi qualitatif des opérations de conservation-restauration.



La coordination pédagogique des enseignements est assurée par des professionnels de la conservation-restauration ou du domaine concerné. La pluridisciplinarité et l'interdisciplinarité sont privilégiées au sein des spécialités de l'établissement, des deux départements de l'INP et des écoles ou universités partenaires (Ecole du Louvre, Université Paris I Panthéon Sorbonne, ESBAT TALM Tours, etc.).

Les œuvres sur lesquelles travaillent les étudiants sont issues des collections publiques, créant ainsi un contexte professionnalisant dans le rapport à l'institution et au responsable juridique de l'œuvre et ce dès la 1^e année.

La présence d'une équipe de trois scientifiques et d'une chargée de l'imagerie scientifique au sein du laboratoire de recherche et d'analyse du département ainsi que d'une bibliothèque riche d'une collection spécialisée en conservation-restauration complète le cadre des études. Chacune des sept spécialités de restauration possède ses propres installations et espaces de travail.

La formation conduit au diplôme de restaurateur du patrimoine qui confère le grade de master 2 (niveau I) à ses titulaires, en conformité avec la réforme européenne de l'enseignement supérieur et les habilités à intervenir sur les collections des musées de France (loi Musées 2002).

Dès leur 1^e année de formation, les élèves restaurateurs participent à un **chantier de conservation préventive**. Au fil des quatre années qui suivent, ils interviennent dans des **chantiers-école, en France et à l'étranger**, qui leur permettent une première pratique professionnelle sur le terrain, encadrée par les responsables de chacune des spécialités. Cette pédagogie originale a reçu le prix du patrimoine culturel de l'UE / concours Europa Nostra 2018.

Le programme de la formation

Vous trouverez ci-dessous la présentation des différents enseignements constituant la formation, le volume horaire attribué à chacune ainsi que les valeurs des crédits ECTS associés.

CM : cours magistraux TD : travaux dirigés TP : travaux pratiques

1e ANNEE / Semestre 1								
Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Recherche (h)	Durée totale (h)
Enseignements scientifiques	3	Chimie générale	27,5					27,5
	1,5	Physique	21					21
	1	Technique de la documentation	4					4
Enseignements théoriques	3	Iconographie classique	30					30
	0,5	Méthodologie rédactionnelle	15					15
	3	Introduction aux concepts de conservation-restauration	20					20
	1,5	Anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		18				18
Enseignements techniques et artistiques	2,5	Dessin			35			35
	1,5	Production et gestion d'une documentation photographique		18				18
	2	Initiation à l'informatique		17,5				17,5
Pratique des techniques et de la restauration	9,5				160			160
	1	Gestion des risques en atelier			11			11
Total	30		117,5	53,5	206	0	0	377

1e ANNEE / Semestre 2								
Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Recherche (h)	Durée totale (h)
Enseignements scientifiques	3	Chimie générale	32,5					32,5
	3	Physique	21					21
	3	Initiation aux matériaux du patrimoine	27					27
Enseignements théoriques	2,5	Iconographie religieuse	30					30
	3	Introduction à la conservation préventive	46					46
	1,5	Anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		21				21

Enseignements techniques et artistiques	2,5	Dessin ou photographie (pour les élèves de la spécialité "photographie et image numérique")		52,5				52,5
Pratique des techniques et de la restauration	9,5		105	190				295
Chantier-école	1	Chantier des collections				35		35
	1	Chantier des collections commun avec les élèves conservateurs				35		35
Total	30		156,5	126	242,5	70	0	595

2e ANNEE / Semestre 4

Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Recherche (h)	Durée totale (h)
Enseignements scientifiques	2	Matériaux synthétiques	17					17
	2	Solvants et solubilité	12					12
	2	Systèmes aqueux	40					40
	2	Propriétés particulières des matériaux	20					20
Enseignements théoriques	3	Histoire des collections	20					20
	1,5	Anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		21				21
Enseignements techniques et artistiques	2,5	Dessin ou photographie (pour les élèves de la spécialité "photographie et image numérique")			52,5			52,5
Pratique des techniques et de la restauration	15	Enseignements pratiques et chantier école		175	213	35		423
Total	30		109	196	266	35	0	606

3e ANNEE / Semestre 5

Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Recherche (h)	Durée totale (h)
Enseignements théoriques	2	Prévention et traitement des infestations		8				8
	1	Histoire de l'art spécifique		14				14
Pratique des techniques et de la restauration	2				24			24
Stage en France	25	Stage de spécialité				420		420
Total	30		0	22	24	420	0	466

3e ANNEE / Semestre 6

Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Recherche (h)	Durée totale (h)
Enseignements scientifiques	2	Caractérisation des matériaux du patrimoine	32					32
	1	Tests microchimiques			8			8
	2	Biologie (entomologie - microbiologie)	30					30
	3	PEEX	56		83			139
Enseignements théoriques	1	Droit du patrimoine culturel	21					21
	2	Constat d'état et appels d'offre	27					27
	1	Contrôle scientifique et technique de l'Etat	18					18
	1,5	Anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		21				21
Enseignements techniques et artistiques	1,5	Informatique appliquée : Photoshop	17,5					17,5
Pratique des techniques et de la restauration	15	Enseignements pratiques et chantier-école		175	219	35		429
Total	30		201,5	196	310	35	0	743

4e ANNEE / Semestre 7

Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Recherche (h)	Durée totale (h)
Enseignements scientifiques	4	Sciences appliquées	25					25
Enseignements théoriques	1	Histoire de l'art spécifique	14					14
	1	Droit du patrimoine : marché de l'art	10					10
	1,5	Evaluation des risques des collections	21					21
	1,5	Anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		18				18
Pratique des techniques et de la restauration	15				240			240
Séminaires	4	Conservation-restauration des objets composites	44,5	24				68,5
	2	Recherche de l'objet de diplôme	3,5	49,5				53
Total	30		118	92	240	0	0	450

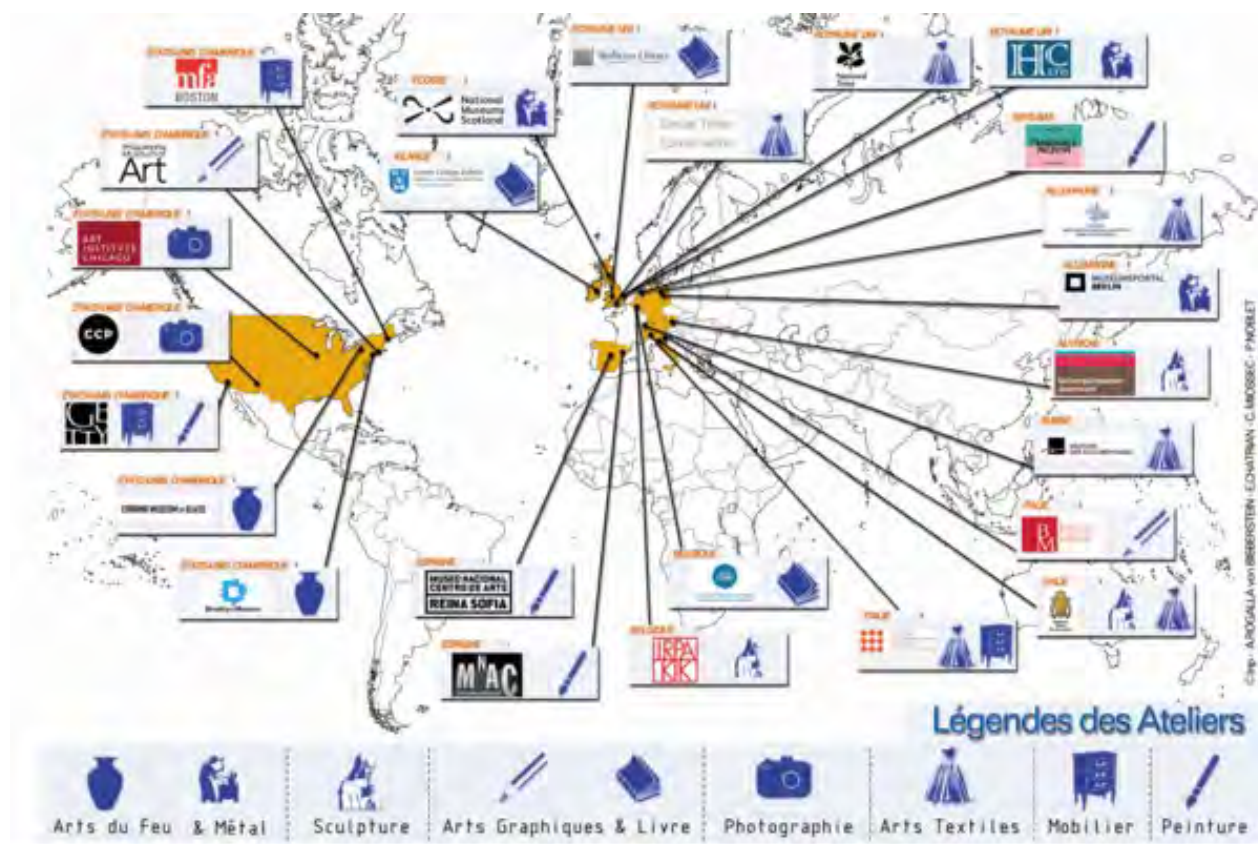
4e ANNEE / Semestre 8								
Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Recherche (h)	Durée totale (h)
Stage à l'étranger	30	stage de spécialité				840		840
Total	30		0	0	0	840	0	840

5e ANNEE / Semestres 9 et 10								
Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Stage (h)	Recherche (h)	Durée totale (h)
Séminaires	2	préparation à l'installation dans la vie professionnelle	30					30
Travail de fin d'études	58	selon spécialité					1330	1330
Total	60		30	0	0	0	1330	1360
SOMME	300		848	717	1583	1400	1330	5878

Les stages

Les élèves restaurateurs du patrimoine réalisent, lors de leur 3^e année, un **stage en France de 3 mois dans une institution publique, un atelier du réseau des musées de France ou auprès d'un restaurateur indépendant** et lors de leur 4^e année de formation, un long **stage pratique de 6 mois dans un atelier de restauration institutionnel ou privé à l'étranger**. C'est l'occasion pour eux de mettre en pratique leurs connaissances, d'acquérir de nouveaux savoir-faire et de construire un réseau professionnel.

En 2019, les élèves de 4^e année ont été accueillis en : Allemagne, Autriche, Belgique, Ecosse, Espagne, Irlande, Italie, Pays-Bas, Suisse, Royaume-Uni et Etats-Unis.



L'année de diplôme

La 5^e année constitue l'année de diplôme durant laquelle l'élève est mis en situation professionnelle et gère de façon autonome un projet de conservation-restauration associé à une recherche scientifique en lien avec son objet de mémoire.

La conservation-restauration d'une œuvre de A à Z

Chaque élève mène la conservation-restauration d'une œuvre ou d'une série d'œuvres, de l'étude préalable jusqu'à la réalisation finale.

Ce travail donne lieu à la rédaction d'un mémoire, dans lequel l'élève restaurateur rend compte de manière exhaustive de son intervention en justifiant ses choix. Le mémoire comporte aussi une étude approfondie des œuvres restaurées, du point de vue de l'histoire de l'art et de l'histoire des techniques. Enfin, il expose les résultats d'une recherche technico-scientifique appliquée en lien avec son projet de conservation-restauration.

Trois professionnels encadrent tout au long de l'année les élèves de 5^e année :

- un restaurateur professionnel, le directeur du mémoire, suit le travail de restauration et coordonne les parties historique, technique, scientifique et le projet de restauration.
- un conservateur, responsable de l'œuvre confiée pour restauration, guide son investigation historique et l'étude de son histoire matérielle,
- un scientifique de la conservation dirige la recherche appliquée à l'objet de diplôme.

Une soutenance publique

Les travaux sont rendus début juillet et soutenus publiquement début septembre.

Le jury, qui évalue à la fois le travail de restauration et de recherche réalisé par l'élève, est nommé chaque année par le directeur de l'Institut national du patrimoine. Il est composé d'au moins cinq personnes et comporte des conservateurs du patrimoine, des restaurateurs et des scientifiques, dont les domaines de compétences sont complémentaires. La note attribuée par le jury conditionne l'obtention du diplôme de « Restaurateur du patrimoine ».

Le diplôme fait mention de la spécialité du restaurateur. **Le diplôme confère le grade de master II à ses titulaires et les qualifie à intervenir sur les collections des musées de France.**

Et après ?

Le doctorat par le projet en conservation-restauration du patrimoine

La conservation-restauration des biens culturels a pour objectif de prévenir, ralentir ou traiter les altérations de biens culturels en vue de leur conservation et de leur médiation. Pour cela, le spécialiste en conservation-restauration s'appuie sur des connaissances et des compétences théoriques et pratiques issues notamment des domaines de la création, des sciences de l'ingénieur, des sciences humaines et des sciences dures dans un cadre méthodologique et déontologique défini. Il réalise un ensemble d'opérations intégré dans un projet de valorisation et de conservation.

Le doctorat par le projet en conservation-restauration du patrimoine est une expérience professionnelle de recherche qui prend naissance dans la pratique de la conservation restauration.

Le doctorat par le projet doit :

- S'intégrer dans une problématique émergente de recherche soulevée par la communauté scientifique en travaillant sur un corpus choisi pour sa représentativité. Par corpus, nous entendons un ensemble d'artefacts/d'actions, permettant d'élargir la problématique de la recherche au-delà du projet spécifique construit pour un objet.
- Permettre de produire des connaissances ou des actions novatrices en conservation-restauration, sur la pratique (gestes, techniques et produits), en s'appuyant sur les disciplines fondamentales qui servent de référence à l'expertise en conservation-restauration (histoire de l'art et archéologie, histoire des techniques, sciences des matériaux et de l'ingénieur, sciences du patrimoine, sciences informatiques) et sur les pratiques professionnelles actuelles et passées.

Ces nouvelles thèses dépendent de **l'école doctorale Humanités, création, patrimoine de l'Université Paris-Seine** et exigent une co-direction entre un enseignant chercheur HDR de l'université de Cergy-Pontoise et un professionnel de la conservation-restauration reconnu pour ses compétences dans le domaine concerné et ses capacités d'encadrement.

S'inscrire à l'école

Entrée en 1^e année

Le concours est ouvert aux candidats français et étrangers, titulaires du baccalauréat ou d'un diplôme équivalent. Des dérogations peuvent être accordées par le directeur de l'Institut national du patrimoine au vu d'une expérience ou d'une situation spécifiques, et sur proposition du conseil des études du département des restaurateurs.

Nul n'est autorisé à se présenter plus de cinq fois au concours d'admission.

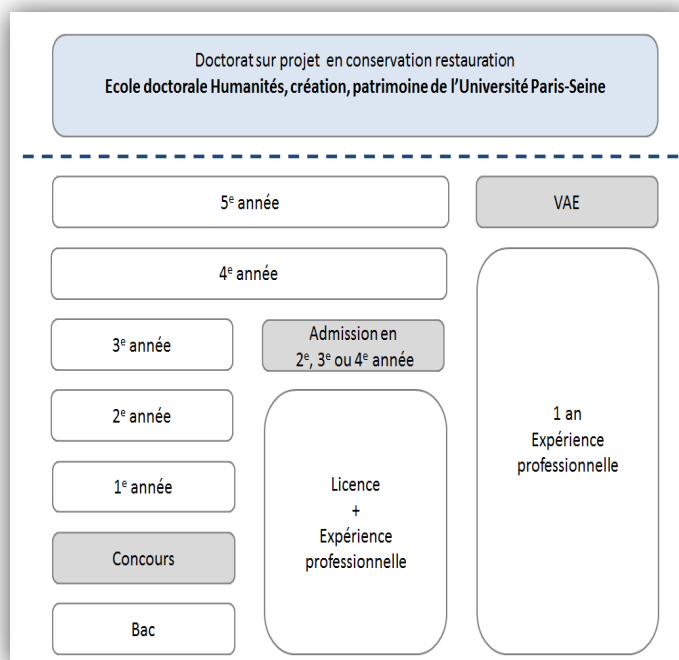
Sept spécialités sont proposées au concours : Arts du feu ; Arts graphiques et livre ; Arts textiles ; Mobilier ; Peinture (de chevalet, murale) ; Photographie et image numérique ; Sculpture. Les candidats concourent au titre d'une seule spécialité.

Épreuves d'admissibilité

- Épreuve d'analyse et de commentaire d'illustrations choisies par le candidat, portant sur l'histoire de l'art, des formes, des styles et des techniques.
- Questions de mathématiques, de physique et de chimie portant sur le programme de sciences établi pour le concours.
- Dessin académique pour la spécialité Peinture ; dessin académique ou documentaire pour les spécialités Arts du feu, Arts graphiques et livre, Arts textiles, Mobilier et Sculpture ; dessin académique ou documentaire ou prise de vue numérique pour la spécialité Photographie et image numérique.

Épreuves d'admission

- Épreuve d'habileté manuelle et de couleurs. Dégagement mécanique à l'aide d'un scalpel de couches superposées de peinture sur un support bois ; reproduction à l'aquarelle d'une série de couleurs.
- Épreuve de copie suivant la spécialité choisie.
- Oral : Commentaire à partir d'un ou plusieurs objets ou documents se rapportant à la spécialité dans laquelle le candidat présente le concours, puis entretien avec le jury lui permettant d'exposer les motivations qui le conduisent vers le métier de restaurateur.



Mis en place avec la Fondation Culture & Diversité, un **programme égalité des chances** permet aux étudiants en métiers d'art (BMA, CAP, DMA, BTS) de s'orienter vers les métiers de la restauration du patrimoine. À travers un atelier en été et deux autres en hiver, les candidats suivent cinq semaines de cours en sciences en histoire de l'art et en dessin. Ils bénéficient en outre de rencontres avec des restaurateurs du patrimoine et de visites de musées. Les élèves se présentent ensuite au concours de restaurateur du patrimoine.

Entrée en 2^e, 3^e ou 4^e année

L'admission en 2^e, 3^e ou 4^e année est ouverte aux candidats français et étrangers, âgés de moins de 35 ans au 31 décembre de l'année précédant la session d'admission et justifiant d'un titre ou diplôme au moins égal à la licence (ou sur le point de l'obtenir, sous réserve que ce titre ou diplôme soit délivré au plus tard au 30 juin de l'année de la session). L'admission peut être prononcée en 2^e, 3^e ou 4^e année, en fonction de l'appréciation du jury.

Nul ne peut être candidat plus de 2 fois au total à la procédure d'admission en 2^e, 3^e ou 4^e année.

Examen du dossier présenté par le candidat

Le jury procède à l'examen des dossiers transmis par les candidats, démontrant les acquis en matière de conservation-restauration du patrimoine au plan de la théorie et de la pratique (formation universitaire ou équivalente, expérience professionnelle, stages...). Chaque dossier doit également préciser de façon détaillée les modules d'enseignement suivis en matière de conservation-restauration et présenter les certificats d'obtention des ECTS.

Les candidats retenus par le jury à l'issue de l'examen des dossiers sont convoqués pour les épreuves d'admission.

Admission

Test d'habileté manuelle et de couleurs. Cette épreuve doit permettre d'évaluer les aptitudes manuelles et la sensibilité aux couleurs des candidats, et se compose de deux parties : dégagement mécanique à l'aide d'un scalpel de couches superposées de peinture sur un support bois ; reproduction à l'aquarelle d'une série de couleurs.

Entretien avec le jury. L'entretien est composé de deux parties : présentation d'un constat d'état suivi d'un diagnostic et d'une proposition de traitement à partir d'une œuvre, d'un objet ou d'un document à restaurer se rapportant à la spécialité dans laquelle le candidat se présente ; entretien permettant au jury d'apprécier les motivations et les aptitudes du candidat à l'exercice du métier de restaurateur.

La langue de présentation du dossier et des épreuves d'admission est le français.

Comment présenter sa candidature ?

Pour l'entrée en 1^e année : sur [parcoursup](#) exclusivement

Pour l'entrée en 2^e, 3^e ou 4^e année : dossier d'inscription à télécharger sur le site www.inp.fr

