

Admission d'étudiants internationaux



Dossier de candidature à l'Institut national du patrimoine Département des restaurateurs

Nom		
Prénom		
Spécialité demandée		
Dates souhaitées du stage		
Université d'origine		
Niveau d'étude		
Dossier Erasmus	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Qui peut faire acte de candidature ?

Le département des restaurateurs accueille des étudiants en cours de formation dans des établissements équivalents. Leur séjour d'études est validé dans leur cursus d'origine par convention entre les deux écoles.

L'obtention par l'Inp d'une **charte européenne universitaire Erasmus** autorise l'accueil, pour des semestres complets, d'élèves issus d'autres écoles européennes de restauration bénéficiant également d'une telle charte. Une convention devra être mise en place entre l'université d'origine et l'Inp.

Les conditions requises sont les suivantes :

- posséder un **niveau** de connaissance du domaine de la restauration comparable à celui des élèves restaurateurs du patrimoine ;
- **pouvoir suivre sans difficultés des cours, des conférences ou des réunions en langue française** (niveau B2 minimum à justifier) ;
- **justifier de ressources financières suffisantes pour le financement des frais de séjour** (frais d'hébergement, de transport...).

Quelle formation ?

Les stages effectués sur un semestre complet durant l'année universitaire, entre la mi-septembre et mi-juillet permettent aux étudiants internationaux d'être associés aux cours hebdomadaires suivis par les élèves restaurateurs ainsi qu'aux chantiers-école, selon un programme établi pour chaque stagiaire par la direction des études et l'enseignant responsable de la spécialité concernée et le niveau de formation du postulant (lire en annexe – Contenu de la formation).

Les examens se déroulent à la fin de chaque semestre permettant de valider les ECTS acquis. A la fin du stage, un court bilan écrit du séjour à l'Institut national du patrimoine est attendu de chacun.

La bibliothèque, le centre de documentation des œuvres et les équipements informatiques du département des restaurateurs sont accessibles aux stagiaires internationaux dans les mêmes conditions qu'aux élèves restaurateurs. Ils bénéficient d'une carte d'étudiant de l'Inp.

Le stage peut donner lieu à une attestation détaillée, qui n'a pas valeur de diplôme.

Où et quand déposer son dossier de candidature ?

Les dossiers de candidatures peuvent être adressés tout au long de l'année à Olivier Zeder, directeur des études du département des restaurateurs par courrier électronique direction.etudes.restaurateurs@inp.fr ou à l'adresse suivante : Olivier Zeder, directeur des études - Département des restaurateurs - Institut national du patrimoine – 124, rue Henri Barbusse, 93300 Aubervilliers

FORMATION DEMANDÉE

Sur quel semestre souhaitez-vous être accueilli en stage ?

(Plusieurs choix sont possibles – voir description des enseignements en annexe)

1^{ère} année - Semestre 1 (septembre / janvier) / Semestre 2 (février / juillet) – inclus un chantier-école

2^{ème} année - Semestre 3 (septembre / janvier) / Semestre 4 (février / juillet) – inclus un chantier-école

3^{ème} année - Semestre 6 (février / juillet) – inclus un chantier-école

4^{ème} année - Semestre 7 (septembre / janvier)

Sur combien de mois minimum ?

2 mois

3 mois

4 mois

5 mois

6 mois et plus

Dans quelle spécialité souhaitez-vous être accueilli en stage

Peinture (chevalet, murale)

Arts graphiques

Sculpture (tous matériaux hors métal)

Arts textiles

Arts graphiques – livre

Mobilier (bois assemblé et mobilier)

Photographie

Stage complémentaire

Souhaitez-vous faire un stage en institution avant ou après la fin de semestre ?

Oui Non

Si oui, sur quel sujet ou dans quel type de service ?

La recherche en bibliothèque

Les cours théoriques (histoire de l'art, histoire de la restauration, sciences, connaissance et technologie des matériaux, conservation préventive)

Les enseignements pratiques de conservation et de restauration

Les enseignements artistiques et la pratique des techniques anciennes

Le travail avec le laboratoire d'analyse et d'imagerie scientifique

La découverte des institutions et du milieu professionnel français

Date

Signature du candidat

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE CANDIDAT

Nom

Prénom

Date de naissance

Lieu de naissance

Nationalité

Situation de famille marié(e) célibataire autre

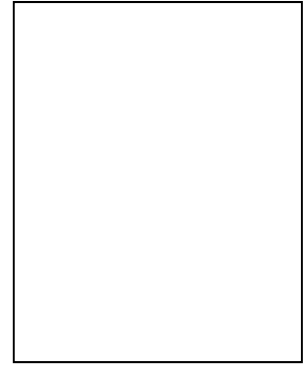
Nombre d'enfants

Adresse actuelle

Adresse éventuelle en France

Téléphone (où il serait possible de vous joindre facilement)

Adresse électronique (e-mail)



CURSUS

Spécialité dans laquelle vous vous formez au métier de restaurateur

Cursus actuellement suivi / niveau de formation

(joindre un CV et donner des informations suffisamment détaillées pour permettre la comparaison avec les programmes français)

Intitulé, dominante ; spécialité, niveau

Formations antérieures à ce cursus

(joindre un CV)

CONNAISSANCES LINGUISTIQUES

Langue maternelle :

Langues pratiquées

Indiquez le niveau (excellent A2, très bon A1, bon B2, moyen B1, passable C) à l'oral et à l'écrit

	Oral	Ecrit
- Français		
-		
-		
-		
-		

Décrire précisément la nature, la durée et le niveau des études en langue française

(joindre tout diplôme ou attestation **confirmant la maîtrise de la langue française** à l'oral et à l'écrit)

Donner une liste en précisant les organismes, la nature des fonctions exercées, et les dates

Joindre une lettre de motivation adressée à Monsieur Olivier Zeder, directeur des études du département des restaurateurs de l'Institut national du patrimoine.

Quelle place prendrait un stage dans le département des restaurateurs du patrimoine dans le déroulement de votre formation et quel bénéfice vous en attendez. Ce courrier peut être accompagné des attestations ou recommandations utiles.

Si ce stage constitue une composante obligatoire de votre cursus de formation à la restauration, joindre obligatoirement un certificat émanant de l'établissement d'enseignement dont vous relevez

FRAIS DE FORMATION, DE SÉJOUR, DE TRANSPORT

Les candidats retenus devront obtenir **l'accord de l'organisme dont ils dépendent** pour leur séjour en France.

- **l'Inp** prend en charge les frais de formation.
- Les étudiants issus d'écoles européennes de restauration bénéficiant d'une **charte Erasmus** (dossier sélectionné par leur école et l'Inp) reçoivent, de leur pays d'origine, une bourse d'études.

Présentez de façon détaillée les moyens matériels dont vous pourrez disposer pour votre séjour en France, pendant la formation (bourse du pays d'origine, du poste diplomatique, programme Erasmus, autre financement...):

Vous n'avez pas de financement possible

J'atteste avoir pris connaissance des informations ci-dessus et je garantis l'exactitude des informations que j'ai fournies.

Signature du candidat

LA 1ERE ANNEE – SEMESTRE 1&2

Enseignements du tronc commun

De septembre à fin mai, les enseignements suivent un rythme hebdomadaire. Une part importante de la semaine est consacrée aux enseignements théoriques et pratiques de tronc commun. L'acquisition de bases théoriques communes en physique, chimie et histoire de l'art (méthodologie et iconographie) permet une mise à niveau générale. En complément de ces enseignements, les étudiants peuvent être appelés à suivre des cours d'introduction générale à l'histoire de l'art, à l'école du Louvre.

Dès le premier semestre, les étudiants suivent des cours d'introduction aux concepts de conservation-restauration. Ces cours donnent aux élèves une première série de repères méthodologiques et déontologiques indispensables à l'exercice de leur futur métier. Tout au long de l'année, la pratique hebdomadaire du dessin entretient la main et permet de former l'œil des élèves. Au second semestre, les cours de dessin sont remplacés par des cours pratiques de prise de vue et de tirage pour les étudiants de la spécialité Photographie. Chacun peut s'initier à une langue vivante ou en poursuivre l'apprentissage en choisissant l'une de celles enseignées (allemand, anglais, espagnol, italien) à l'un des deux niveaux proposés (niveau débutant et faux débutant ou niveau avancé).

Les élèves reçoivent une initiation à l'informatique, au cours de laquelle ils se familiarisent avec les équipements et logiciels mis à leur disposition.

L'initiation pratique et théorique à la prise de vue photographique et à la photographie scientifique permet d'engager rapidement le travail de documentation qui accompagne la pratique de la restauration. Elle vient compléter un cours général portant sur les techniques de documentation et vise à donner aux élèves des outils pertinents pour leurs futurs travaux de recherche.

Au premier semestre, une présentation simple (nature chimique, propriétés physiques, sensibilité aux facteurs d'altération, principales techniques de mise en œuvre dans une perspective historique) des principaux matériaux constitutifs des œuvres, objets et documents accueillis dans le département permet d'esquisser les contours de la restauration comme discipline, caractérisée par une culture et une approche communes à ces différents domaines de spécialisation.

Au second semestre, l'enseignement de la conservation préventive succède à celui des matériaux. Ce module apporte aux élèves une vision globale de la conservation des collections et leur permet d'appréhender les effets de facteurs d'altération et les distinctions entre les notions de restauration et de conservation.

Enseignements spécifiques à chaque spécialité

L'alternance entre la pratique de techniques anciennes, l'observation et l'étude des données historiques et scientifiques des objets anciens ouvre la voie à une compréhension approfondie de l'histoire matérielle des œuvres.

L'enseignement de la restauration se met en place dans les ateliers de chaque spécialité, tout d'abord à travers des exercices d'observation et de description (constats d'état), puis d'interprétation (diagnostic).

Commencent aussi l'apprentissage des gestes, la familiarisation avec les produits et les outils, la découverte des techniques propres à la restauration. Selon le cas, ces exercices sont menés sur des œuvres ou sur des « éprouvettes », substituts fabriqués à des fins pédagogiques (souvent lors des cours pratiques de techniques anciennes). Une présentation des principes d'hygiène et sécurité dans les ateliers vient renforcer la responsabilisation des étudiants face à leur pratique.

En juin et juillet, le déroulement hebdomadaire du programme s'interrompt pour laisser place, d'une part, à un chantier des collections réunissant élèves conservateurs, restaurateurs et régisseurs, d'autre part, à des semaines continues d'enseignement, en atelier ou dans le cadre de chantiers-école spécifiques à chaque spécialité et concentrés sur un apprentissage ou un thème précis. L'ensemble des première année parte pour une semaine de chantier des collections dans une institution partenaire.

LA 2EME ANNEE – SEMESTRE 3&4

Enseignements du tronc commun

En deuxième année, la part des enseignements de tronc commun est encore importante, mais ceux-ci prennent un caractère de plus en plus appliqué au domaine de la restauration.

L'enseignement des langues vivantes continue dans la langue choisie en première année.

La chimie générale laisse la place à l'étude des matériaux des objets ou œuvres patrimoniaux ainsi que de ceux utilisés en restauration (adhésifs, consolidants, agents de nettoyage, produits de refixage, de masticage, de bouchage, de retouche, etc.).

En sciences, l'enseignement de la chimie organique est dispensé dans une perspective très directement liée aux risques d'altération des œuvres. La prophylaxie de ces risques est traitée, tout comme le sont les traitements curatifs applicables aux biens patrimoniaux.

Les élèves réalisent par ailleurs en petit groupe un projet d'étude expérimentale constituant une initiation à la méthodologie et à la recherche en conservation-restauration qui fait l'objet d'une présentation orale.

La pratique hebdomadaire du dessin se poursuit, au travers d'exercices que l'enseignant adapte aux spécificités de chaque domaine de spécialisation des élèves. Les étudiants de la spécialité Photographie poursuivent, quant à eux, leur apprentissage de la prise de vue et des procédés de tirage. Les cours d'informatique sont consacrés aux bases de données avec une mise en pratique par groupe.

L'enseignement de l'histoire de l'art se poursuit sous la forme d'une série de conférences sur l'histoire du goût et des collections consacrées à l'art contemporain, aux arts décoratifs et aux arts extra-européens.

Par ailleurs, les étudiants approfondissent leur apprentissage de la théorie et de l'histoire de la restauration. Ils participent avec les élèves de 3ème année et les élèves conservateurs au module « constat d'état » en institution.

Enseignements spécifiques à chaque spécialité

Au cours de l'année, les enseignements spécialisés se développent sur deux jours de la semaine et trois périodes bloquées (une en février, une deuxième en avril et une troisième en juin-juillet). Dans chaque spécialité, s'organise un enseignement spécifique, concentré sur la connaissance et la technologie des matériaux de chacun des domaines concernés.

La pratique des techniques anciennes, de création ou de production se poursuit, selon un programme spécifique à chacune des spécialités enseignées.

L'enseignement d'histoire de l'art spécialisée débute au premier semestre sous la forme de deux journées de conférences-visites, organisées de manière spécifique pour chaque spécialité de restauration.

Environ deux jours par semaine sont consacrés à des travaux pratiques en atelier. Au cours de ces journées, les problématiques et les gestes essentiels de la restauration sont abordés concrètement, par un travail sur les œuvres, objets et documents confiés au département. Chacune des sept spécialités de restauration possède ses propres installations et espaces de travail.

Au mois de février et d'avril, deux semaines entières sont également dévolues à l'enseignement pratique de la restauration, ou à un chantier-école.

En juin et juillet, le déroulement hebdomadaire du programme s'interrompt pour laisser place à des semaines continues d'enseignement. Celles-ci se déroulent en atelier ou dans le cadre de chantiers-école. L'organisation et l'encadrement pédagogique de ces périodes sont spécifiques à chaque spécialité. Deux semaines sont consacrées au travail en bibliothèque.

LA 3^{EME} ANNEE – SEMESTRE 6

Enseignements du tronc commun

En troisième année, la part des enseignements de tronc commun se réduit et tous sont étroitement appliqués à la restauration.

L'enseignement des langues vivantes se poursuit.

L'enseignement des sciences aborde la biologie, la microbiologie et l'entomologie mais se concentre également sur les propriétés physiques des systèmes aqueux et l'apport des laboratoires de recherche appliquée à la conservation et à la restauration des œuvres d'art.

L'enseignement de l'histoire de l'art se poursuit au second semestre sous la forme d'une série de conférences sur l'histoire du goût et des collections.

Un enseignement sur l'évaluation et la gestion des risques est dispensé aux étudiants afin de les sensibiliser aux problématiques spécifiques liées à des situations d'urgence.

De janvier à mai, un module pratique, consacré à la réponse aux marchés publics et appels d'offres, est organisé en commun avec les élèves conservateurs de l'Inp. Les exercices menés dans des institutions permettent aux élèves de solliciter encore davantage les connaissances et les pratiques acquises en cours du cursus.

Un enseignement de droit du patrimoine donne les cadres juridiques et réglementaires du marché de l'Art et des activités de restauration en France. Il initie par ailleurs les élèves au contexte économique de l'exercice du métier de restaurateur.

Enseignements de spécialités

De début janvier à fin mai, deux jours par semaine sont consacrés à l'apprentissage de la restauration et à un approfondissement de la connaissance et de la technologie des matériaux. Au mois de février et d'avril, deux semaines entières sont également dévolues à l'enseignement pratique de la restauration. Des problématiques de plus en plus complexes sont abordées, concrètement, sur les œuvres, objets et documents confiés au département.

La pratique des techniques anciennes, de création ou de production se poursuit, selon un programme spécifique à chacune des spécialités enseignées.

En juin et juillet, les élèves suivent plusieurs semaines continues d'enseignement pratique, en atelier ou sur des chantier-école. L'organisation et l'encadrement pédagogique de ces périodes demeurent spécifiques à chaque spécialité. Deux semaines sont consacrées au travail en bibliothèque.

LA 4^{EME} ANNEE – SEMESTRE 7

Enseignements du tronc commun

En quatrième année, la part des enseignements de tronc commun se réduit pour faire place à une série de séminaires étroitement appliqués à la restauration. L'approche transversale, inter-spécialités et interdisciplinaire, y est largement développée. La place accordée aux travaux en équipe et aux présentations orales s'accroît également, préparant les élèves à leur future vie professionnelle.

Un séminaire consacré aux objets composites (un objet ethnographique, un objet scientifique et technique ou une œuvre d'art contemporain) est l'occasion de renforcer l'approche transversale, inter-spécialités et interdisciplinaire.

Un module de préparation à l'année de diplôme permet également à chaque élève d'engager une réflexion sur l'œuvre ou l'objet qu'il restaurera en cinquième et dernière année de cursus.

Pendant la même période, certains enseignements généraux se poursuivent, notamment dans le domaine des sciences appliquées à la conservation-restauration mais aussi en langues, avec une semaine intensive de pratique, avant le départ en stage à l'étranger.