

Institut national du patrimoine (INP)
Département des restaurateurs

Programme général des enseignements de la formation initiale

Programme général des enseignements

1 ^{ère} 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	3,0	chimie générale	35					35
	2,5	sciences appliquées : les matériaux du patrimoine	24					24
Enseignements théoriques	4,0	histoire de l'art	42					42
	2,0	techniques de la documentation	15					15
	2,0	introduction aux concepts de conservation-restauration	20					20
	1,5	anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		20				20
Enseignements techniques et artistiques	2,5	dessin ou photographie (pour élèves spécialité "photographie")			61			61
	1,5	initiation à la prise de vue		19				19
	1,5	initiation à l'informatique		20				20
Pratique des techniques et de la restauration	3,0	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique des techniques *			75			75
	6,5	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique de la restauration *		50	100			150
Total	30,0		136	109	236	0	0	481

1 ^{ère} 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	2,0	chimie générale	28					28
	2,5	chimie générale	9	20				29
	2,5	Physique	32					32
Enseignements théoriques	4,0	histoire de l'art	42					42
	3,5	conservation préventive	20	22				42
	1,5	anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		20.5				20.5
Enseignements techniques et artistiques	2,5	dessin ou photographie (pour élèves spécialité "photographie")			61			61
Pratique des techniques et de la restauration	3,0	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique des techniques *			75			75
	6,5	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique de la restauration *		50	100			150
Chantier-école	2,0	chantier des collections				70		70
Total	30,0		131	112,5	236	70	0	549,5

Programme général des enseignements

2 ^{ème} ANNEE / SEMESTRE 3								
Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (b)	TD (b)	TP (b)	Stage (b)	Recherche (b)	Durée totale (b)
Enseignements scientifiques	4,5	chimie organique	34		12			46
Enseignements théoriques	4,0	histoire de l'art	45					45
	2,0	théorie et histoire de la restauration	20					20
	1,5	anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		20				20
Enseignements techniques et artistiques	2,0	dessin ou photographie (pour élèves spécialité "photographie")			51			51
Pratique des techniques et de la restauration	3,0	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique des techniques *			78			78
	13	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique de la restauration *		77	175			252
Total	30,0		99	97	316	0	0	512

2 ^{ème} ANNEE / SEMESTRE 4								
Unités d'enseignement	Crédits ECTS	Contenu des enseignements	CM (b)	TD (b)	TP (b)	Stage (b)	Recherche (b)	Durée totale (b)
Enseignements scientifiques	3,0	sciences appliquées : propriétés des matériaux, notamment des polymères naturels et synthétiques	40					40
Enseignements théoriques	2,0	informatique appliquée	20					20
	1,5	anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		20,5				20,5
Enseignements techniques et artistiques	2,0	dessin ou photographie (pour élèves spécialité "photographie")			51			51
Pratique des techniques et de la restauration	3,0	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique des techniques *			78			78
	14,0	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique de la restauration *		77	176			253
Projet	4,5	projet d'étude expérimentale					70	70
Total	30,0		60	97,5	305	0	70	532,5

Programme général des enseignements

3 ^{ème} 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 scientifiques	2,0	sciences appliquées : méthodologie et caractérisation des matériaux	35					35
	1,5	propriétés physiques des systèmes aqueux (l'eau, les tensio-actifs, les sels)	14					14
	2,0	biologie	20					20
Enseignements théoriques	3,0	droit du patrimoine	30					30
	1,5	anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		18				18
	2,0	théorie et histoire de la restauration	23					23
	2,0	évaluation et gestion des risques (principes et études de cas)	25					25
Pratique des techniques et de la restauration	1,5	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique des techniques *			43			43
	14,5	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique de la restauration *		77	112			189
Total	30,0		147	95	155	0	0	397

3 ^{ème} 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	2,0	biologie (microbiologie et entomologie)	20					20
Enseignements théoriques	2,0	histoire de l'art	25					25
	1,5	anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		10.5				10.5
Pratique des techniques et de la restauration	1,5	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique des techniques *			43			43
	14,5	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique de la restauration *		77	130			207
Stage en France	8,5	stage de spécialité				420		420
Total	30,0		45	87.5	173	420	0	725.5

Programme général des enseignements

4 ^{ème} 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	2,0	sciences appliquées : pratique de la restauration	20					20
Enseignements théoriques	1,5	les appels d'offre	15					15
	1,0	anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		16				16
Pratique des techniques et de la restauration	3,0	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique des techniques *			77			77
	20,5	cours de spécialité ou d'inter-spécialités : pratique de la restauration *		54	205			259
Séminaires	2,0	méthodologie		24				24
Total	30,0		35	94	282	0	0	411

4 ^{ème} 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	30,0	stage de spécialité				840		840
Total	30,0		0	0	0	840	0	840

5 ^{ème} 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	2,0	méthodologie		26				26
Travail de fin d'études	58,0	selon spécialité					1339	1339
Total	60,0		0	26	0	0	1339	1365

SOMME	300,0		678	718.5	1678	1330	1409	5813.5
--------------	--------------	--	------------	--------------	-------------	-------------	-------------	---------------

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

* la répartition entre la pratique des techniques et la pratique de la restauration peut varier selon la spécialité. Se référer aux fiches détaillées des enseignements de spécialité.