

ADMISSION D'ÉTUDIANTS INTERNATIONAUX

DOSSIER DE CANDIDATURE À L'INSTITUT NATIONAL DU PATRIMOINE DÉPARTEMENT DES RESTAURATEURS

Mme M

Nom de famille :

Prénom :

Institution d'origine :

Niveau d'étude :

Programme Erasmus+ : oui non

Programme SEMP : oui non

Spécialité demandée

Arts du feu – Céramique, verre, émail

Arts du feu – Métal

Arts du feu – Vitrail

Arts graphiques

Livre

Arts textiles

Mobilier

Peinture

Photographie et image numérique

Sculpture

PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Qui peut faire acte de candidature ?

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.

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 un accord bilatéral d'échange entre les deux écoles.

Les conditions requises sont les suivantes :

- ▶ être intégré à un cursus de conservation-restauration des biens culturels ;
- ▶ 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 ?

Rejoindre l'Inp permet aux étudiants internationaux d'intégrer les cours hebdomadaires suivis par les élèves restaurateurs ainsi que de participer aux chantiers-école, selon un programme établi pour chaque étudiant entrant 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).

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

Les examens se déroulent à la fin de chaque semestre permettant de valider les ECTS acquis selon l'agrément passé avec l'institution d'origine.

La mobilité Erasmus validée donnera lieu à une attestation détaillée, qui n'a pas valeur de diplôme ainsi qu'un relevé de notes indiquant les crédits correspondant à chaque unité d'enseignement soit 30 ECTS pour un semestre validé. Le contrat d'études de l'étudiant entrant peut prévoir un nombre de crédit inférieur, mais ne doit pas être inférieur à 20 ECTS.

À la fin du semestre, un court bilan écrit du semestre d'étude à l'Institut national du patrimoine est attendu.

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 avec copie à la responsable de la scolarité Sarah Boukamel sarah.boukamel@inp.fr.

Date limite de remise des dossiers :

- ▶ Pour le premier semestre (septembre-janvier) : 15 juin
- ▶ Pour le deuxième semestre (février-juin) : 15 novembre

FORMATION DEMANDÉE

Sur quel semestre souhaitez-vous être accueilli ?

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

- ▶ 1^{ère} année
 - ▷ Semestre 1 (septembre / janvier)
 - ▷ Semestre 2 (février / juin) – inclus un chantier-école
- ▶ 2^{ème} année
 - ▷ Semestre 3 (septembre / janvier)
 - ▷ Semestre 4 (février / juin) – inclus un chantier-école
- ▶ 3^{ème} année
 - ▷ Semestre 6 (février / juin) – inclus un chantier-école
- ▶ 4^{ème} année
 - ▷ Semestre 7 (septembre / janvier)

Sur combien de mois minimum ?

2 mois

5 mois

3 mois

6 mois et plus

4 mois

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 :

INFORMATION GÉNÉRALES

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) :

Photographie

CURSUS

Spécialité dans laquelle vous vous formez au métier de restaurateur :

Cursus actuellement suivi / niveau de formation – Intitulé, spécialité (joindre un CV et donner des informations suffisamment détaillées pour permettre la comparaison avec les programmes français) :

Formations antérieures à ce cursus (joindre un CV) :

CONNAISSANCE LINGUISTIQUES

Langue maternelle :

Langue pratiquées :

Français

Oral

Écrit

Indiquez le niveau : Excellent A2, très bon A1, bon, B2, moyen B1, passable C à l’oral et à l’écrit.

Décrire précisément la nature 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) :

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES ET STAGES EN RESTAURATION

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 une mobilité Erasmus au sein du 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 cette mobilité 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 :

ANNEXE CONTENU DE LA FORMATION

La 1^{ère} année – Semestres 1 & 2

Enseignements du tronc commun

De septembre à fin avril, les enseignements suivent un rythme hebdomadaire. Les trois premiers jours de la semaine sont consacrés aux enseignements théoriques et pratiques de tronc commun. L'acquisition de bases théoriques communes en physique, chimie, prises de vue documentaires et histoire de l'art (méthodologie et iconographie) permet une mise à niveau générale et constitue un socle de connaissances sur lequel s'appuie les enseignements de spécialité.

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. 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. Les groupes de niveaux sont déterminés en début d'année par les enseignants de langue lors d'une séance introductive de tests de langues.

Afin de préparer leur travail personnel au cours de la formation et en dernière année, ils sont également formés aux techniques de documentation et aux méthodes rédactionnelles afin de leur donner des outils pertinents pour leurs futurs travaux de recherche. Le programme des enseignements scientifiques démarre par l'acquisition des bases de la chimie générale et de la physique (mécanique et optique) afin d'établir un socle et une méthodologie communs à la diversité des profils des élèves. L'enseignement pratique et théorique à la prise de vue documentaire et l'initiation à l'imagerie scientifique permettent d'engager rapidement le travail de documentation qui accompagne la pratique de la restauration.

Un module d'introduction à la conservation préventive s'étend sur les deux semestres comprenant la gestion des réserves et l'analyse des risques dans un établissement.

Enseignements spécifiques à chaque spécialité

Chaque atelier possède ses propres installations et espaces de travail.

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, 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 élèves de première année part pour une semaine de chantier des collections dans une institution partenaire.

La 2^{ème} année – Semestres 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 se poursuit.

La chimie générale laisse la place au premier semestre à la chimie organique puis à l'étude des matériaux des objets ou œuvres patrimoniaux et de leurs altérations ainsi que de ceux utilisés en restauration avec un module dédié aux colles et adhésifs et un module dédié aux techniques aqueuses de nettoyage.

L'enseignement de l'imagerie scientifique se poursuit en se focalisant sur la post-production, toujours appliquée au travail en atelier.

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 et Image numérique poursuivent, quant à eux, leur apprentissage de la prise de vue et des procédés de tirage.

Le contexte culturel des œuvres et les obligations juridiques liées sont abordés au cours d'un module contexte de conservation qui aborde pour chaque domaine du Code du patrimoine l'histoire des collections, le droit du patrimoine et le contrôle scientifique et technique de l'Etat. En 2^{ème} année ils abordent le domaine des monuments historiques et des musées.

Par ailleurs, les étudiants approfondissent leur apprentissage de la théorie et de l'histoire de la restauration.

Enseignements spécifiques à chaque spécialité

Au cours de l'année, les enseignements de spécialité se développent toujours sur deux jours de la semaine et trois périodes bloquées (une en octobre, une deuxième en février et une troisième en mai- juin). 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. 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 spécifique débute au premier semestre sous la forme de deux journées de conférences-visites, organisées pour chaque spécialité de restauration.

Environ deux jours par semaine sont consacrés à des travaux pratiques en atelier.

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 mai-juin, 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^{ème} année – Semestre 5 & 6

Au cours du semestre 5 les élèves réalisent un stage en France de 3 mois. Ils ont reçu préalablement des enseignements sur les statuts des entreprises et les marchés publics afin d'être mieux préparés à l'observation des conditions d'exercice.

Enseignements du tronc commun

En troisième année, la part des enseignements de tronc commun se réduit et tous sont étroitement appliqués à la restauration. 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'un article publié sur les carnets de recherche de l'Inp (<https://inp.hypotheses.org/category/chercher/peex>) et d'une présentation orale.

L'enseignement des langues vivantes se poursuit.

L'enseignement des sciences aborde la microbiologie et l'entomologie et les techniques de caractérisation des matériaux et objets du patrimoine. L'imagerie scientifique se concentre à ce moment sur les techniques de prises de vue en éclairage spécifiques (UV, IR, rasant, transmission).

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.

De janvier à mai, un module pratique, consacré au constat d'état et à la rédaction d'un cahier des charges, 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 droiSt leur présente les spécificités du marché de l'Art.

Enseignements spécifiques à chaque spécialité

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. 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 mai-juin, 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.

La 4^{ème} année – 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 module 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 de l'imagerie scientifique (initiation aux techniques plus confidentielles comme la 3D, la radiographie, la caméra multispectrale) mais aussi en langues, avec une semaine intensive de pratique, avant le départ en stage à l'étranger.

Le semestre 7 est entièrement dédié à un stage à l'étranger pendant 22 semaines.