



Institut
national



du
patrimoine



Formation initiale

Département des restaurateurs

Livret pédagogique

2024-2025



Edito

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 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

Dix bonnes raisons pour choisir l'Inp.....	5
La formation initiale des restaurateurs du patrimoine.....	7
Le déroulement de la formation	9
Le programme de la formation	11
Les stages en France et à l'étranger	15
L'année de diplôme	17
Et après ? Le doctorat par le projet	19
S'inscrire à l'école et préparer le concours	21



Dix 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, sculpture, photographie et image numérique. 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-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 (12 semaines) et à l'étranger (22 semaines) 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 presque 6 mois de stage à l'étranger dans un atelier ou un établissement patrimonial, la possibilité de

participer à des chantiers-école en Europe, 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, de grade Master qualifie pour intervenir sur les collections des musées de France.

10. Un important réseau d'anciens élèves

Près de 700 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 **initiale** des **restaurateurs** du patrimoine



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 (niveau 7 du cadre européen des certifications).



Préserver et transmettre

Les restaurateurs du patrimoine agissent lorsque la 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.

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, tableterie, objets de bois à caractère décoratif, technique ou ethnographique.

Peinture

Toutes techniques, toutes périodes, sur tous les types de support, peintures murales incluses.

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.

Le déroulement de la formation

Les études se déroulent à temps plein de début septembre à fin juin.

La pédagogie comporte enseignements théoriques et réalisation en mode projet, des 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 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, comprenant 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, 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.

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 5816 heures pour un total de 300 ECTS.

L'enseignement de la conservation-restauration

Des cours spécifiques, concentrés 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, assurent 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, ESAAD TALM, 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 scientifique de l'œuvre et ce, dès la première 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 (niveau 7) 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 (Article 452-1 du Code du Patrimoine).

Les chantiers-école en France et étranger

Dès leur première 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

MA1 / 1ère ANNEE / Semestre 1								
Type d'enseignements	ECTS	Modules	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Recherche (h)	TPE (h)	Heures enseignement (h)
Enseignements scientifiques	2	Chimie générale	21	9		20	50	41
	2	Physique	20	4		20	44	25
	1	Documentation et imagerie 1	3	13			16	28
Enseignements théoriques	2	Iconologie	28			17	45	30
	3	Introduction à la conservation préventive	30			30	60	
	2	Introduction aux concepts de conservation-restauration	20			20	40	20
	1	Techniques de la documentation et méthodologie rédactionnelle	14			21	35	16
	2	Anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)	37,5			20	57,5	20
Enseignements techniques et artistiques	2	Dessin	40				40	44
	1	Gestion des risques en atelier Formation aux risques psycho-sociaux	14				14	14
Pratique des techniques et de la restauration	12	Par spécialité en atelier		40	150	100	290	270
Total semestre 1	30		272	66	170	235	743	508

MA1 / 1ère ANNEE / Semestre 2								
Type d'enseignements	ECTS	Modules	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Recherche (h)	TPE (h)	Heures enseignement (h)
Enseignements scientifiques	2	Chimie générale	21	9	16	15	61	49
	2	Physique	14	4	6	20	44	20
Enseignements théoriques	2	Iconologie	28			20	48	30
	4	Introduction à la conservation préventive	14	35	35	25	109	54,5
	2	Anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)	37,5			15	52,5	20
Enseignements techniques et artistiques	2	Dessin	40				40	35
Pratique des techniques et de la restauration	16	Par spécialité en atelier		100	200	100	400	270
Total Semestre 2	30		279,5	7	262	211	759,5	548,5

MA2 / 2ème ANNEE / Semestre 3								
Type d'enseignements	ECTS	Modules	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Recherche (h)	TPE (h)	Heures enseignement (h)
Enseignements scientifiques	2	Chimie organique	28	6		20	54	44
	2	Initiation aux matériaux du patrimoine	35			20	55	38
	1	Documentation et imagerie scientifique 2	5		7	15	27	
Enseignements théoriques	1	Histoire de l'art spécifique	14			21	35	14
	2	Théorie et histoire de la restauration	23			15	38	27
	1	Contextes de conservation : musées et monuments historiques	20			15	35	20
	3	Introduction à la conservation préventive 2	18	30		25	73	18
	1	Anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		20		14	34	20
Enseignements théoriques	2	Dessin	40				40	42
Pratique des techniques et de la restauration	15	Par spécialité en atelier et chantier-école	100		170	110	380	270
Total semestre 1	30		241	82	170	265	758	493

MA2 / 2ème ANNEE / Semestre 4								
Type d'enseignements	ECTS	Modules	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Recherche (h)	TPE (h)	Heures enseignement (h)
Enseignements scientifiques	1	Altération des matériaux du patrimoine	16			15	31	18
	2	Colles et adhésifs	8			15	23	8
	2	Systèmes aqueux	32			20	52	33
Enseignements théoriques	1	Contextes de conservation : musées et monuments historiques	18			10	28	12
	1	Anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		20		14	34	20
	3	Conservation préventive : Chantier commun des collections		14	35	30	79	49
Enseignements techniques et artistiques	3	Dessin (ou photographie argentique pour la spécialité "photographie")	40	42			82	42
	1	Informatique appliquée : Tableurs et bases de données	10			25	35	18
Pratique des techniques et de la restauration	16	Par spécialité en atelier et chantier-école	100		170	135	405	270
Total Semestre 2	30		196	76	212	257	741	484

MA3 / 3ème ANNEE / Semestre 5								
Type d'enseignements	ECTS	Modules	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Recherche (h)	TPE (h)	Heures enseignement (h)
Enseignements scientifiques	2	PEEX 1	2	12		40	54	32
	1	Biologie (entomologie - microbiologie)	10			15	25	10
Enseignements théoriques	1	Histoire de l'art spécifique		14		10	24	14
Pratique des techniques et de la restauration	3	Par spécialité en atelier			42	21	63	42
	23	Stage pratique de conservation-restauration en France			420	150	570	420
Total semestre 1	30		20	26	462	234	742	508

MA3 / 3ème ANNEE / Semestre 6								
Type d'enseignements	ECTS	Modules	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Recherche (h)	TPE (h)	Heures enseignement (h)
Enseignements scientifiques	6	PEEX	22,5		75	60	157,5	83,5
	1	Caractérisation des matériaux du patrimoine	24			10	34	24
	2	Biologie (entomologie - microbiologie)	20		9	20	49	29,5
	1	Documentation et imagerie 3	18				18	18
Enseignements théoriques	2	Contextes de conservation : archéologie, archives et bibliothèques	31,5			10	41,5	23
	2	Marchés publics et appels d'offre	25		21	10	56	25
	1	Anglais, allemand, espagnol, italien (au choix)		18		10	28	18
Pratique des techniques et de la restauration	15	Par spécialité en atelier et chantier-école			250	130	380	371
Total Semestre 2	30	Total semestre	189	38	380	370	977	607

MA4 / 4ème ANNEE / Semestre 7								
Type d'enseignements	ECTS	Modules	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Recherche (h)	TPE (h)	Heures enseignement (h)
Enseignements théoriques	1	Histoire de l'art spécifique	14			21	35	14
	1	Droit du patrimoine : marché de l'art	10			7	17	10
	5	Conservation-restauration des objets composites	40		21	60	114	54
	6	Recherche de l'objet de diplôme	10,5			120	172	37
	2	Anglais, allemand, espagnol, italien (au choix), dont stage intensif de langue	20			14	34	20
Enseignements scientifiques	1	Documentation et imagerie 3	18			10	28	18
Enseignements artistiques et techniques	1	Informatique appliquée		12			28	18
Pratique des techniques et de la restauration	13	Par spécialité en atelier et chantier-école			240	100	320	240
Total Semestre	30		120	12	261	347	740	393

MA4 / 4ème ANNEE / Semestre 8								
Type d'enseignements	ECTS	Modules	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Recherche (h)	TPE (h)	Heures enseignement (h)
Pratique des techniques et de la restauration	30	Stage pratique de conservation-restauration à l'étranger			770		770	770
							0	0
Total Semestre 2	30		0	0	770		770	770

MA5 / 5ème ANNEE / Semestres 9 et 10								
Type d'enseignements	ECTS	Modules	CM (h)	TD (h)	TP (h)	Recherche (h)	TPE (h)	Heures enseignement (h)
Enseignements théoriques	2	Préparation à l'installation dans la vie professionnelle		40			40	40
Travail de fin d'études	58	Projet selon spécialité, étude historique et technique, étude technico-scientifique, restauration, rédaction du mémoire, soutenance			850	600	1450	700
Total Semestres 1 et 2	60		24	61	700	710	1495	785



Les **stages** en France et à l'étranger

Les élèves restaurateurs du patrimoine réalisent, lors de leur 3^e année, un **stage en France de 12 semaines 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 22 semaines 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 2023-2024, les élèves de 4^e année ont été accueillis en : Irlande, Pays-Bas, Etats-Unis, Italie, Belgique, Espagne, Royaume-Uni, Portugal, Allemagne, Danemark, Suède.





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.

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.

Un encadrement par des professionnels du patrimoine

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 et un scientifique de la conservation du patrimoine 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 de 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. **Il confère le grade de Master à ses titulaires et les qualifie à intervenir sur les collections des musées de France.**



Et après ? Le doctorat par le projet

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, il s'agit d'élargir la problématique de la recherche au-delà du projet spécifique construit pour un objet. Il doit aussi 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.

Ecole universitaire de recherche « Humanités, création et patrimoine »

Ces nouvelles thèses dépendent de l'école doctorale Humanités, création et patrimoine de l'Université Paris-Seine et exigent une codirection 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 et préparer le concours

Entrée en 1^{ère} année

Le concours est ouvert pour 7 spécialités aux élèves titulaires d'un baccalauréat ou d'un diplôme équivalent âgés de moins de 30 ans révolus au 31 décembre de l'année qui précède le concours.

Arts du feu (céramique et métal) ; 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.

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 spécifique, et sur proposition du conseil des études du département des restaurateurs. La langue des épreuves est le français

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

Programme « Egalité des chances »

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.

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.
- Épreuve écrite portant sur des 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.

Entrée en 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} 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

Epreuve 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.

Entretien avec le jury. Il 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 pour le métier de restaurateur et de l'interroger sur ses connaissances en histoires de l'art et des techniques et en sciences.

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

Comment présenter sa candidature

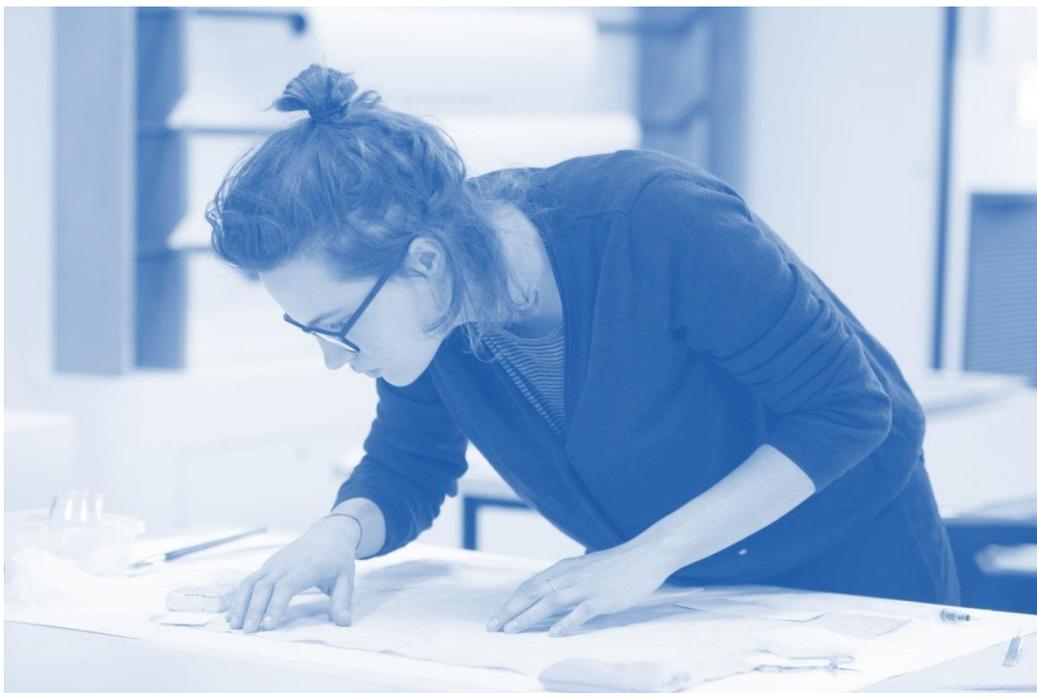
Pour l'entrée en 1^{ère} année, l'inscription se fait sur Parcoursup exclusivement.

Pour l'entrée en 2^{ème}, 3^{ème} ou en 4^{ème} année, un dossier d'inscription est à télécharger sur le site inp.fr.

Liste des images

- p. 5 Chantier-école au musée d'Art et d'Histoire de Granville
- p. 7 Christ en croix (XVIIIe - XIXe siècle ; Pontrieux), mémoire d'Aurélie Gérard
- p. 8 Cours pratique des métiers
- p. 10 Cours de dessin
- p. 16 Cours dans l'atelier arts du feu
- p. 16 Cours de mannequinage
- p. 18 Tortue (XIXème siècle ; Arles, musée Réattu), œuvre de mémoire de Pierre Gamin
- p. 18 Cours dans l'atelier mobilier
- p. 19 Modèle Touriste 203 (1933-1936 ; Mulhouse, Cité de l'Automobile), mémoire de Julia Jouet
- p. 21 La manufacture des allumettes

© Angèle Dequier / INP – Patricia Dal Pra / INP – Laure Vandeninde – Marie-Christine Vigutto / INP



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

