

Diplôme de restaurateur du patrimoine (Institut national du patrimoine)

 **Certification**

 **Durée de formation : 5 ans**

 **Niveau de sortie des études : Bac + 5**

CERTIFICATIONS ASSOCIÉES

Restaurateur du patrimoine option arts graphiques et livre

Descriptif

Les restaurateurs du patrimoine interviennent sur les collections des musées de France suivant le Code du patrimoine (article L452-1), sur les biens mobiliers ou immobiliers protégés au titre des monuments historiques et sur les biens culturels des archives, des bibliothèques et du domaine de l'archéologie.

Objectifs

- Identifier le bien culturel et la demande d'intervention (origine, contexte, nature) en fonction de l'usage envisagé, en prenant en compte les besoins de coopération et d'interventions alternatives ou complémentaires.
- Analyser et caractériser le bien culturel, par l'étude de son histoire et l'identification de ses valeurs immatérielles.
- Examiner et déterminer la constitution matérielle du bien culturel (matériaux, techniques de production, histoire) en appliquant des méthodes d'examens et d'analyses scientifiques appropriées.
- Examiner et déterminer les conditions de conservation et l'impact de l'environnement sur le bien culturel.
- Examiner et déterminer les altérations (constat d'état) du bien culturel en appliquant les méthodes d'examens et analyses scientifiques appropriées et réaliser une documentation graphique et photographique.
- Déterminer les causes de l'altération d'un bien culturel (diagnostic).
- Évaluer les processus d'altération et les facteurs de risques liés au contexte (pronostic).
- Rédiger et présenter un rapport argumenté reprenant les études historique, technique et matérielle du bien culturel, les examens et les analyses scientifiques, les conditions de conservation, le constat d'état, le diagnostic et le pronostic établis.
- Définir un projet de conservation-restauration en fonction du rapport d'étude, en accord avec le responsable légal du bien culturel.
- Définir le niveau et le degré d'intervention d'un projet de conservation-restauration en tenant compte des valeurs du bien culturel et du projet scientifique et culturel de son responsable légal.
- Élaborer un projet de conservation-restauration d'un bien culturel conforme au niveau d'intervention retenu et à la méthodologie de la conservation-restauration.
- Établir un programme de réalisation en tenant compte des contraintes des personnels impliqués (moyens

humains et matériels, délais) et en évaluant les risques (hygiène, sécurité, environnement).

- Rédiger un projet d'intervention détaillant et justifiant les moyens envisagés (interventions, techniques, produits, lieux, délais) en réalisant un dossier illustré
- Étudier, évaluer et mettre en Œuvre une restauration en respectant les consignes et le protocole d'hygiène et de sécurité
- Déterminer le besoin en études complémentaires éventuelles, en s'appuyant sur les informations issues de l'examen, du diagnostic et du projet, et les réaliser avant l'intervention.
- Rédiger un protocole d'intervention accompagné d'un calendrier prévisionnel sous forme contractuelle, avec l'accord du responsable légal du bien culturel.
- Déterminer et organiser les espaces de travail nécessaires au projet en garantissant la protection des personnes et celle des collections conformément à la réglementation en vigueur.
- Mobiliser les compétences nécessaires à la conduite de chaque phase (restaurateurs et autres professionnels) et établir les contrats correspondants.
- Réaliser les opérations préparatoires à l'intervention (mise à disposition des matériaux et du matériel) en sécurisant les lieux et les biens.
- Mettre en Œuvre des opérations de conservation curative selon le protocole retenu et déterminer si une réévaluation du projet initial est nécessaire, en accord avec le responsable légal du bien culturel.
- Mettre en Œuvre les opérations de restauration et déterminer si des interventions complémentaires sont nécessaires, en accord avec le responsable légal.
- Mettre en Œuvre des mesures de conservation préventive et élaborer un document regroupant les préconisations correspondantes et sensibiliser les personnels concernés.
- Élaborer, rédiger et transmettre un rapport d'intervention circonstancié, argumenté, documenté et illustré au responsable légal du bien culturel et contribuer à sa diffusion auprès des publics (dans le respect du droit à l'image et de la propriété intellectuelle).
- Décrire, dénombrer et caractériser une collection dans son contexte.
- Participer à l'évaluation des risques encourus par la collection dans son contexte.
- Préconiser des mesures de conservation préventive, de conservation curative et de restauration.
- Rédiger un rapport d'étude argumenté.
- Concevoir un budget en adéquation avec le contexte de la demande et la nature du projet et en prenant en compte son coût total (coût de la prestation intellectuelle et coût technique de la prestation).
- Rédiger une offre adaptée au contexte de la demande et à la nature du projet du point de vue technique, déontologique et financier dans le cadre des réglementations juridiques en vigueur.
- Créer un planning d'intervention cohérent et le communiquer.
- Concevoir un projet de recherche en conservation-restauration (problématique, produits attendus, étapes).
- Identifier et communiquer avec les acteurs et partenaires d'un projet de recherche en conservation-restauration (institutions de recherche et culturelles, conservateurs-restaurateurs, enseignants, chercheurs, financeurs)
- Répondre à un appel à projets de recherche.
- Définir les conditions de restitution de la recherche et de présentation des résultats, communiquer ces résultats au public, à l'écrit (publications) comme à l'oral (conférences).

Débouchés

Secteurs d'activités :

Les restaurateurs exercent leur métier sur le patrimoine culturel public ou privé, en tant que travailleurs indépendants (devis, honoraires, vacations), comme salariés d'entreprises ou d'associations spécialisées dans ce secteur d'activité, comme agents contractuels ou fonctionnaires de l'État et des collectivités territoriales (catégorie A).

Type d'emplois accessibles :

- Restaurateur du patrimoine
- Chef de travaux d'art (concours de la fonction publique)
- Chargé d'études documentaires, option régie des Œuvres (concours de la fonction publique)
- Régisseur d'Œuvres en collectivités territoriales (concours de la fonction publique)
- Attaché de conservation (concours de la fonction publique)

Sous réserve de réussite au concours de chefs de travaux d'art, les diplômés pourront accéder à des postes de chargés de restauration dans les institutions ; sous réserve de réussite au concours d'assistant ou d'attaché de conservation, les diplômés pourront accéder à des postes de régisseurs d'Œuvres dans les institutions patrimoniales.

Restaurateur du patrimoine option sculpture**Descriptif**

Les restaurateurs du patrimoine interviennent sur les collections des musées de France suivant le Code du patrimoine (article L452-1), sur les biens mobiliers ou immobiliers protégés au titre des monuments historiques et sur les biens culturels des archives, des bibliothèques et du domaine de l'archéologie.

Objectifs

- Identifier le bien culturel et la demande d'intervention (origine, contexte, nature) en fonction de l'usage envisagé, en prenant en compte les besoins de coopération et d'interventions alternatives ou complémentaires.
- Analyser et caractériser le bien culturel, par l'étude de son histoire et l'identification de ses valeurs immatérielles.
- Examiner et déterminer la constitution matérielle du bien culturel (matériaux, techniques de production, histoire) en appliquant des méthodes d'examens et d'analyses scientifiques appropriées.
- Examiner et déterminer les conditions de conservation et l'impact de l'environnement sur le bien culturel.
- Examiner et déterminer les altérations (constat d'état) du bien culturel en appliquant les méthodes d'examens et analyses scientifiques appropriées et réaliser une documentation graphique et photographique.
- Déterminer les causes de l'altération d'un bien culturel (diagnostic).
- Évaluer les processus d'altération et les facteurs de risques liés au contexte (pronostic).
- Rédiger et présenter un rapport argumenté reprenant les études historique, technique et matérielle du bien culturel, les examens et les analyses scientifiques, les conditions de conservation, le constat d'état, le diagnostic et le pronostic établis.
- Définir un projet de conservation-restauration en fonction du rapport d'étude, en accord avec le responsable légal du bien culturel.
- Définir le niveau et le degré d'intervention d'un projet de conservation-restauration en tenant compte des valeurs du bien culturel et du projet scientifique et culturel de son responsable légal.
- Élaborer un projet de conservation-restauration d'un bien culturel conforme au niveau d'intervention retenu et à la méthodologie de la conservation-restauration.
- Établir un programme de réalisation en tenant compte des contraintes des personnels impliqués (moyens humains et matériels, délais) et en évaluant les risques (hygiène, sécurité, environnement).
- Rédiger un projet d'intervention détaillant et justifiant les moyens envisagés (interventions, techniques, produits, lieux, délais) en réalisant un dossier illustré
- Étudier, évaluer et mettre en Œuvre une restauration en respectant les consignes et le protocole d'hygiène et de sécurité

- Déterminer le besoin en études complémentaires éventuelles, en s'appuyant sur les informations issues de l'examen, du diagnostic et du projet, et les réaliser avant l'intervention.
- Rédiger un protocole d'intervention accompagné d'un calendrier prévisionnel sous forme contractuelle, avec l'accord du responsable légal du bien culturel.
- Déterminer et organiser les espaces de travail nécessaires au projet en garantissant la protection des personnes et celle des collections conformément à la réglementation en vigueur.
- Mobiliser les compétences nécessaires à la conduite de chaque phase (restaurateurs et autres professionnels) et établir les contrats correspondants.
- Réaliser les opérations préparatoires à l'intervention (mise à disposition des matériaux et du matériel) en sécurisant les lieux et les biens.
- Mettre en Œuvre des opérations de conservation curative selon le protocole retenu et déterminer si une réévaluation du projet initial est nécessaire, en accord avec le responsable légal du bien culturel.
- Mettre en Œuvre les opérations de restauration et déterminer si des interventions complémentaires sont nécessaires, en accord avec le responsable légal.
- Mettre en Œuvre des mesures de conservation préventive et élaborer un document regroupant les préconisations correspondantes et sensibiliser les personnels concernés.
- Élaborer, rédiger et transmettre un rapport d'intervention circonstancié, argumenté, documenté et illustré au responsable légal du bien culturel et contribuer à sa diffusion auprès des publics (dans le respect du droit à l'image et de la propriété intellectuelle).
- Décrire, dénombrer et caractériser une collection dans son contexte.
- Participer à l'évaluation des risques encourus par la collection dans son contexte.
- Préconiser des mesures de conservation préventive, de conservation curative et de restauration.
- Rédiger un rapport d'étude argumenté.
- Concevoir un budget en adéquation avec le contexte de la demande et la nature du projet et en prenant en compte son coût total (coût de la prestation intellectuelle et coût technique de la prestation).
- Rédiger une offre adaptée au contexte de la demande et à la nature du projet du point de vue technique, déontologique et financier dans le cadre des réglementations juridiques en vigueur.
- Créer un planning d'intervention cohérent et le communiquer.
- Concevoir un projet de recherche en conservation-restauration (problématique, produits attendus, étapes).
- Identifier et communiquer avec les acteurs et partenaires d'un projet de recherche en conservation-restauration (institutions de recherche et culturelles, conservateurs-restaurateurs, enseignants, chercheurs, financeurs).
- Répondre à un appel à projets de recherche.
- Définir les conditions de restitution de la recherche et de présentation des résultats, communiquer ces résultats au public, à l'écrit (publications) comme à l'oral (conférences).

Débouchés

Secteurs d'activités :

Les restaurateurs exercent leur métier sur le patrimoine culturel public ou privé, en tant que travailleurs indépendants (devis, honoraires, vacations), comme salariés d'entreprises ou d'associations spécialisées dans ce secteur d'activité, comme agents contractuels ou fonctionnaires de l'État et des collectivités territoriales (catégorie A).

Type d'emplois accessibles :

- Restaurateur du patrimoine
- Chef de travaux d'art (concours de la fonction publique)

- Chargé d'études documentaires, option régie des Âuvres (concours de la fonction publique)
- Régisseur d'Âuvres en collectivités territoriales (concours de la fonction publique)
- Attaché de conservation (concours de la fonction publique)

Sous réserve de réussite au concours de chefs de travaux d'art, les diplômés pourront accéder à des postes de chargés de restauration dans les institutions ; sous réserve de réussite au concours d'assistant ou d'attaché de conservation, les diplômés pourront accéder à des postes de régisseurs d'Âuvres dans les institutions patrimoniales.

Restaurateur du patrimoine option arts textiles

Descriptif

Les restaurateurs du patrimoine interviennent sur les collections des musées de France suivant le Code du patrimoine (article L452-1), sur les biens mobiliers ou immobiliers protégés au titre des monuments historiques et sur les biens culturels des archives, des bibliothèques et du domaine de l'archéologie.

Objectifs

- Identifier le bien culturel et la demande d'intervention (origine, contexte, nature) en fonction de l'usage envisagé, en prenant en compte les besoins de coopération et d'interventions alternatives ou complémentaires.
- Analyser et caractériser le bien culturel, par l'étude de son histoire et l'identification de ses valeurs immatérielles.
- Examiner et déterminer la constitution matérielle du bien culturel (matériaux, techniques de production, histoire) en appliquant des méthodes d'examens et d'analyses scientifiques appropriées.
- Examiner et déterminer les conditions de conservation et l'impact de l'environnement sur le bien culturel.
- Examiner et déterminer les altérations (constat d'état) du bien culturel en appliquant les méthodes d'examens et analyses scientifiques appropriées et réaliser une documentation graphique et photographique.
- Déterminer les causes de l'altération d'un bien culturel (diagnostic).
- Évaluer les processus d'altération et les facteurs de risques liés au contexte (pronostic).
- Rédiger et présenter un rapport argumenté reprenant les études historique, technique et matérielle du bien culturel, les examens et les analyses scientifiques, les conditions de conservation, le constat d'état, le diagnostic et le pronostic établis.
- Définir un projet de conservation-restauration en fonction du rapport d'étude, en accord avec le responsable légal du bien culturel.
- Définir le niveau et le degré d'intervention d'un projet de conservation-restauration en tenant compte des valeurs du bien culturel et du projet scientifique et culturel de son responsable légal.
- Élaborer un projet de conservation-restauration d'un bien culturel conforme au niveau d'intervention retenu et à la méthodologie de la conservation-restauration.
- Établir un programme de réalisation en tenant compte des contraintes des personnels impliqués (moyens humains et matériels, délais) et en évaluant les risques (hygiène, sécurité, environnement).
- Rédiger un projet d'intervention détaillant et justifiant les moyens envisagés (interventions, techniques, produits, lieux, délais) en réalisant un dossier illustré
- Étudier, évaluer et mettre en Âuvre une restauration en respectant les consignes et le protocole d'hygiène et de sécurité
- Déterminer le besoin en études complémentaires éventuelles, en s'appuyant sur les informations issues de l'examen, du diagnostic et du projet, et les réaliser avant l'intervention.
- Rédiger un protocole d'intervention accompagné d'un calendrier prévisionnel sous forme contractuelle, avec l'accord du responsable légal du bien culturel.

- Déterminer et organiser les espaces de travail nécessaires au projet en garantissant la protection des personnes et celle des collections conformément à la réglementation en vigueur.
- Mobiliser les compétences nécessaires à la conduite de chaque phase (restaurateurs et autres professionnels) et établir les contrats correspondants.
- Réaliser les opérations préparatoires à l'intervention (mise à disposition des matériaux et du matériel) en sécurisant les lieux et les biens.
- Mettre en Œuvre des opérations de conservation curative selon le protocole retenu et déterminer si une réévaluation du projet initial est nécessaire, en accord avec le responsable légal du bien culturel.
- Mettre en Œuvre les opérations de restauration et déterminer si des interventions complémentaires sont nécessaires, en accord avec le responsable légal.
- Mettre en Œuvre des mesures de conservation préventive et élaborer un document regroupant les préconisations correspondantes et sensibiliser les personnels concernés.
- Élaborer, rédiger et transmettre un rapport d'intervention circonstancié, argumenté, documenté et illustré au responsable légal du bien culturel et contribuer à sa diffusion auprès des publics (dans le respect du droit à l'image et de la propriété intellectuelle).
- Décrire, dénombrer et caractériser une collection dans son contexte.
- Participer à l'évaluation des risques encourus par la collection dans son contexte.
- Préconiser des mesures de conservation préventive, de conservation curative et de restauration.
- Rédiger un rapport d'étude argumenté.
- Concevoir un budget en adéquation avec le contexte de la demande et la nature du projet et en prenant en compte son coût total (coût de la prestation intellectuelle et coût technique de la prestation).
- Rédiger une offre adaptée au contexte de la demande et à la nature du projet du point de vue technique, déontologique et financier dans le cadre des réglementations juridiques en vigueur.
- Créer un planning d'intervention cohérent et le communiquer.
- Concevoir un projet de recherche en conservation-restauration (problématique, produits attendus, étapes).
- Identifier et communiquer avec les acteurs et partenaires d'un projet de recherche en conservation-restauration (institutions de recherche et culturelles, conservateurs-restaurateurs, enseignants, chercheurs, financeurs)
- Répondre à un appel à projets de recherche.
- Définir les conditions de restitution de la recherche et de présentation des résultats, communiquer ces résultats au public, à l'écrit (publications) comme à l'oral (conférences).

Débouchés

Secteurs d'activités :

Les restaurateurs exercent leur métier sur le patrimoine culturel public ou privé, en tant que travailleurs indépendants (devis, honoraires, vacations), comme salariés d'entreprises ou d'associations spécialisées dans ce secteur d'activité, comme agents contractuels ou fonctionnaires de l'État et des collectivités territoriales (catégorie A).

Type d'emplois accessibles :

- Restaurateur du patrimoine
- Chef de travaux d'art (concours de la fonction publique)
- Chargé d'études documentaires, option régie des Œuvres (concours de la fonction publique)
- Régisseur d'Œuvres en collectivités territoriales (concours de la fonction publique)
- Attaché de conservation (concours de la fonction publique)

Sous réserve de réussite au concours de chefs de travaux d'art, les diplômés pourront accéder à des postes de

chargés de restauration dans les institutions ; sous réserve de réussite au concours d'assistant ou d'attaché de conservation, les diplômés pourront accéder à des postes de régisseurs d'Œuvres dans les institutions patrimoniales.

Restaurateur du patrimoine option arts du feu

Descriptif

Les restaurateurs du patrimoine interviennent sur les collections des musées de France suivant le Code du patrimoine (article L452-1), sur les biens mobiliers ou immobiliers protégés au titre des monuments historiques et sur les biens culturels des archives, des bibliothèques et du domaine de l'archéologie.

Objectifs

- Identifier le bien culturel et la demande d'intervention (origine, contexte, nature) en fonction de l'usage envisagé, en prenant en compte les besoins de coopération et d'interventions alternatives ou complémentaires.
- Analyser et caractériser le bien culturel, par l'étude de son histoire et l'identification de ses valeurs immatérielles.
- Examiner et déterminer la constitution matérielle du bien culturel (matériaux, techniques de production, histoire) en appliquant des méthodes d'examens et d'analyses scientifiques appropriées.
- Examiner et déterminer les conditions de conservation et l'impact de l'environnement sur le bien culturel.
- Examiner et déterminer les altérations (constat d'état) du bien culturel en appliquant les méthodes d'examens et analyses scientifiques appropriées et réaliser une documentation graphique et photographique.
- Déterminer les causes de l'altération d'un bien culturel (diagnostic).
- Évaluer les processus d'altération et les facteurs de risques liés au contexte (pronostic).
- Rédiger et présenter un rapport argumenté reprenant les études historique, technique et matérielle du bien culturel, les examens et les analyses scientifiques, les conditions de conservation, le constat d'état, le diagnostic et le pronostic établis.
- Définir un projet de conservation-restauration en fonction du rapport d'étude, en accord avec le responsable légal du bien culturel.
- Définir le niveau et le degré d'intervention d'un projet de conservation-restauration en tenant compte des valeurs du bien culturel et du projet scientifique et culturel de son responsable légal.
- Élaborer un projet de conservation-restauration d'un bien culturel conforme au niveau d'intervention retenu et à la méthodologie de la conservation-restauration.
- Établir un programme de réalisation en tenant compte des contraintes des personnels impliqués (moyens humains et matériels, délais) et en évaluant les risques (hygiène, sécurité, environnement).
- Rédiger un projet d'intervention détaillant et justifiant les moyens envisagés (interventions, techniques, produits, lieux, délais) en réalisant un dossier illustré
- Étudier, évaluer et mettre en Œuvre une restauration en respectant les consignes et le protocole d'hygiène et de sécurité
- Déterminer le besoin en études complémentaires éventuelles, en s'appuyant sur les informations issues de l'examen, du diagnostic et du projet, et les réaliser avant l'intervention.
- Rédiger un protocole d'intervention accompagné d'un calendrier prévisionnel sous forme contractuelle, avec l'accord du responsable légal du bien culturel.
- Déterminer et organiser les espaces de travail nécessaires au projet en garantissant la protection des personnes et celle des collections conformément à la réglementation en vigueur.
- Mobiliser les compétences nécessaires à la conduite de chaque phase (restaurateurs et autres professionnels) et établir les contrats correspondants.
- Réaliser les opérations préparatoires à l'intervention (mise à disposition des matériaux et du matériel) en

sécurisant les lieux et les biens.

- Mettre en Œuvre des opérations de conservation curative selon le protocole retenu et déterminer si une réévaluation du projet initial est nécessaire, en accord avec le responsable légal du bien culturel.
- Mettre en Œuvre les opérations de restauration et déterminer si des interventions complémentaires sont nécessaires, en accord avec le responsable légal.
- Mettre en Œuvre des mesures de conservation préventive et élaborer un document regroupant les préconisations correspondantes et sensibiliser les personnels concernés.
- Élaborer, rédiger et transmettre un rapport d'intervention circonstancié, argumenté, documenté et illustré au responsable légal du bien culturel et contribuer à sa diffusion auprès des publics (dans le respect du droit à l'image et de la propriété intellectuelle).
- Décrire, dénombrer et caractériser une collection dans son contexte.
- Participer à l'évaluation des risques encourus par la collection dans son contexte.
- Préconiser des mesures de conservation préventive, de conservation curative et de restauration.
- Rédiger un rapport d'étude argumenté.
- Concevoir un budget en adéquation avec le contexte de la demande et la nature du projet et en prenant en compte son coût total (coût de la prestation intellectuelle et coût technique de la prestation).
- Rédiger une offre adaptée au contexte de la demande et à la nature du projet du point de vue technique, déontologique et financier dans le cadre des réglementations juridiques en vigueur.
- Créer un planning d'intervention cohérent et le communiquer.
- Concevoir un projet de recherche en conservation-restauration (problématique, produits attendus, étapes).
- Identifier et communiquer avec les acteurs et partenaires d'un projet de recherche en conservation-restauration (institutions de recherche et culturelles, conservateurs-restaurateurs, enseignants, chercheurs, financeurs)
- Répondre à un appel à projets de recherche.
- Définir les conditions de restitution de la recherche et de présentation des résultats, communiquer ces résultats au public, à l'écrit (publications) comme à l'oral (conférences).

Débouchés

Secteurs d'activités :

Les restaurateurs exercent leur métier sur le patrimoine culturel public ou privé, en tant que travailleurs indépendants (devis, honoraires, vacations), comme salariés d'entreprises ou d'associations spécialisées dans ce secteur d'activité, comme agents contractuels ou fonctionnaires de l'État et des collectivités territoriales (catégorie A).

Type d'emplois accessibles :

- Restaurateur du patrimoine
- Chef de travaux d'art (concours de la fonction publique)
- Chargé d'études documentaires, option régie des Œuvres (concours de la fonction publique)
- Régisseur d'Œuvres en collectivités territoriales (concours de la fonction publique)
- Attaché de conservation (concours de la fonction publique)

Sous réserve de réussite au concours de chefs de travaux d'art, les diplômés pourront accéder à des postes de chargés de restauration dans les institutions ; sous réserve de réussite au concours d'assistant ou d'attaché de conservation, les diplômés pourront accéder à des postes de régisseurs d'Œuvres dans les institutions patrimoniales.

Restaurateur du patrimoine option peinture

Descriptif

Les restaurateurs du patrimoine interviennent sur les collections des musées de France suivant le Code du patrimoine (article L452-1), sur les biens mobiliers ou immobiliers protégés au titre des monuments historiques et sur les biens culturels des archives, des bibliothèques et du domaine de l'archéologie.

Objectifs

- Identifier le bien culturel et la demande d'intervention (origine, contexte, nature) en fonction de l'usage envisagé, en prenant en compte les besoins de coopération et d'interventions alternatives ou complémentaires.
- Analyser et caractériser le bien culturel, par l'étude de son histoire et l'identification de ses valeurs immatérielles.
- Examiner et déterminer la constitution matérielle du bien culturel (matériaux, techniques de production, histoire) en appliquant des méthodes d'examens et d'analyses scientifiques appropriées.
- Examiner et déterminer les conditions de conservation et l'impact de l'environnement sur le bien culturel.
- Examiner et déterminer les altérations (constat d'état) du bien culturel en appliquant les méthodes d'examens et analyses scientifiques appropriées et réaliser une documentation graphique et photographique.
- Déterminer les causes de l'altération d'un bien culturel (diagnostic).
- Évaluer les processus d'altération et les facteurs de risques liés au contexte (pronostic).
- Rédiger et présenter un rapport argumenté reprenant les études historique, technique et matérielle du bien culturel, les examens et les analyses scientifiques, les conditions de conservation, le constat d'état, le diagnostic et le pronostic établis.
- Définir un projet de conservation-restauration en fonction du rapport d'étude, en accord avec le responsable légal du bien culturel.
- Définir le niveau et le degré d'intervention d'un projet de conservation-restauration en tenant compte des valeurs du bien culturel et du projet scientifique et culturel de son responsable légal.
- Élaborer un projet de conservation-restauration d'un bien culturel conforme au niveau d'intervention retenu et à la méthodologie de la conservation-restauration.
- Établir un programme de réalisation en tenant compte des contraintes des personnels impliqués (moyens humains et matériels, délais) et en évaluant les risques (hygiène, sécurité, environnement).
- Rédiger un projet d'intervention détaillant et justifiant les moyens envisagés (interventions, techniques, produits, lieux, délais) en réalisant un dossier illustré
- Étudier, évaluer et mettre en Œuvre une restauration en respectant les consignes et le protocole d'hygiène et de sécurité
- Déterminer le besoin en études complémentaires éventuelles, en s'appuyant sur les informations issues de l'examen, du diagnostic et du projet, et les réaliser avant l'intervention.
- Rédiger un protocole d'intervention accompagné d'un calendrier prévisionnel sous forme contractuelle, avec l'accord du responsable légal du bien culturel.
- Déterminer et organiser les espaces de travail nécessaires au projet en garantissant la protection des personnes et celle des collections conformément à la réglementation en vigueur.
- Mobiliser les compétences nécessaires à la conduite de chaque phase (restaurateurs et autres professionnels) et établir les contrats correspondants.
- Réaliser les opérations préparatoires à l'intervention (mise à disposition des matériaux et du matériel) en sécurisant les lieux et les biens.
- Mettre en Œuvre des opérations de conservation curative selon le protocole retenu et déterminer si une réévaluation du projet initial est nécessaire, en accord avec le responsable légal du bien culturel.
- Mettre en Œuvre les opérations de restauration et déterminer si des interventions complémentaires sont

nécessaires, en accord avec le responsable légal.

- Mettre en Œuvre des mesures de conservation préventive et élaborer un document regroupant les préconisations correspondantes et sensibiliser les personnels concernés.
- Élaborer, rédiger et transmettre un rapport d'intervention circonstancié, argumenté, documenté et illustré au responsable légal du bien culturel et contribuer à sa diffusion auprès des publics (dans le respect du droit à l'image et de la propriété intellectuelle).
- Décrire, dénombrer et caractériser une collection dans son contexte.
- Participer à l'évaluation des risques encourus par la collection dans son contexte.
- Préconiser des mesures de conservation préventive, de conservation curative et de restauration.
- Rédiger un rapport d'étude argumenté.
- Concevoir un budget en adéquation avec le contexte de la demande et la nature du projet et en prenant en compte son coût total (coût de la prestation intellectuelle et coût technique de la prestation).
- Rédiger une offre adaptée au contexte de la demande et à la nature du projet du point de vue technique, déontologique et financier dans le cadre des réglementations juridiques en vigueur.
- Créer un planning d'intervention cohérent et le communiquer.
- Concevoir un projet de recherche en conservation-restauration (problématique, produits attendus, étapes).
- Identifier et communiquer avec les acteurs et partenaires d'un projet de recherche en conservation-restauration (institutions de recherche et culturelles, conservateurs-restaurateurs, enseignants, chercheurs, financeurs)
- Répondre à un appel à projets de recherche.
- Définir les conditions de restitution de la recherche et de présentation des résultats, communiquer ces résultats au public, à l'écrit (publications) comme à l'oral (conférences).

Débouchés

Secteurs d'activités :

Les restaurateurs exercent leur métier sur le patrimoine culturel public ou privé, en tant que travailleurs indépendants (devis, honoraires, vacations), comme salariés d'entreprises ou d'associations spécialisées dans ce secteur d'activité, comme agents contractuels ou fonctionnaires de l'État et des collectivités territoriales (catégorie A).

Type d'emplois accessibles :

- Restaurateur du patrimoine
- Chef de travaux d'art (concours de la fonction publique)
- Chargé d'études documentaires, option régie des Œuvres (concours de la fonction publique)
- Régisseur d'Œuvres en collectivités territoriales (concours de la fonction publique)
- Attaché de conservation (concours de la fonction publique)

Sous réserve de réussite au concours de chefs de travaux d'art, les diplômés pourront accéder à des postes de chargés de restauration dans les institutions ; sous réserve de réussite au concours d'assistant ou d'attaché de conservation, les diplômés pourront accéder à des postes de régisseurs d'Œuvres dans les institutions patrimoniales.

Restaurateur du patrimoine option mobilier

Descriptif

Les restaurateurs du patrimoine interviennent sur les collections des musées de France suivant le Code du patrimoine (article L452-1), sur les biens mobiliers ou immobiliers protégés au titre des monuments historiques

et sur les biens culturels des archives, des bibliothèques et du domaine de l'archéologie.

Objectifs

- Identifier le bien culturel et la demande d'intervention (origine, contexte, nature) en fonction de l'usage envisagé, en prenant en compte les besoins de coopération et d'interventions alternatives ou complémentaires.
- Analyser et caractériser le bien culturel, par l'étude de son histoire et l'identification de ses valeurs immatérielles.
- Examiner et déterminer la constitution matérielle du bien culturel (matériaux, techniques de production, histoire) en appliquant des méthodes d'examens et d'analyses scientifiques appropriées.
- Examiner et déterminer les conditions de conservation et l'impact de l'environnement sur le bien culturel.
- Examiner et déterminer les altérations (constat d'état) du bien culturel en appliquant les méthodes d'examens et analyses scientifiques appropriées et réaliser une documentation graphique et photographique.
- Déterminer les causes de l'altération d'un bien culturel (diagnostic).
- Évaluer les processus d'altération et les facteurs de risques liés au contexte (pronostic).
- Rédiger et présenter un rapport argumenté reprenant les études historique, technique et matérielle du bien culturel, les examens et les analyses scientifiques, les conditions de conservation, le constat d'état, le diagnostic et le pronostic établis.
- Définir un projet de conservation-restauration en fonction du rapport d'étude, en accord avec le responsable légal du bien culturel.
- Définir le niveau et le degré d'intervention d'un projet de conservation-restauration en tenant compte des valeurs du bien culturel et du projet scientifique et culturel de son responsable légal.
- Élaborer un projet de conservation-restauration d'un bien culturel conforme au niveau d'intervention retenu et à la méthodologie de la conservation-restauration.
- Établir un programme de réalisation en tenant compte des contraintes des personnels impliqués (moyens humains et matériels, délais) et en évaluant les risques (hygiène, sécurité, environnement).
- Rédiger un projet d'intervention détaillant et justifiant les moyens envisagés (interventions, techniques, produits, lieux, délais) en réalisant un dossier illustré
- Étudier, évaluer et mettre en Œuvre une restauration en respectant les consignes et le protocole d'hygiène et de sécurité
- Déterminer le besoin en études complémentaires éventuelles, en s'appuyant sur les informations issues de l'examen, du diagnostic et du projet, et les réaliser avant l'intervention.
- Rédiger un protocole d'intervention accompagné d'un calendrier prévisionnel sous forme contractuelle, avec l'accord du responsable légal du bien culturel.
- Déterminer et organiser les espaces de travail nécessaires au projet en garantissant la protection des personnes et celle des collections conformément à la réglementation en vigueur.
- Mobiliser les compétences nécessaires à la conduite de chaque phase (restaurateurs et autres professionnels) et établir les contrats correspondants.
- Réaliser les opérations préparatoires à l'intervention (mise à disposition des matériaux et du matériel) en sécurisant les lieux et les biens.
- Mettre en Œuvre des opérations de conservation curative selon le protocole retenu et déterminer si une réévaluation du projet initial est nécessaire, en accord avec le responsable légal du bien culturel.
- Mettre en Œuvre les opérations de restauration et déterminer si des interventions complémentaires sont nécessaires, en accord avec le responsable légal.
- Mettre en Œuvre des mesures de conservation préventive et élaborer un document regroupant les préconisations correspondantes et sensibiliser les personnels concernés.
- Élaborer, rédiger et transmettre un rapport d'intervention circonstancié, argumenté, documenté et illustré au responsable légal du bien culturel et contribuer à sa diffusion auprès des publics (dans le respect du droit à

l'image et de la propriété intellectuelle).

- Décrire, dénombrer et caractériser une collection dans son contexte.
- Participer à l'évaluation des risques encourus par la collection dans son contexte.
- Préconiser des mesures de conservation préventive, de conservation curative et de restauration.
- Rédiger un rapport d'étude argumenté.
- Concevoir un budget en adéquation avec le contexte de la demande et la nature du projet et en prenant en compte son coût total (coût de la prestation intellectuelle et coût technique de la prestation).
- Rédiger une offre adaptée au contexte de la demande et à la nature du projet du point de vue technique, déontologique et financier dans le cadre des réglementations juridiques en vigueur.
- Créer un planning d'intervention cohérent et le communiquer.
- Concevoir un projet de recherche en conservation-restauration (problématique, produits attendus, étapes).
- Identifier et communiquer avec les acteurs et partenaires d'un projet de recherche en conservation-restauration (institutions de recherche et culturelles, conservateurs-restaurateurs, enseignants, chercheurs, financeurs).
- Répondre à un appel à projets de recherche.
- Définir les conditions de restitution de la recherche et de présentation des résultats, communiquer ces résultats au public, à l'écrit (publications) comme à l'oral (conférences).

Débouchés

Secteurs d'activités :

Les restaurateurs exercent leur métier sur le patrimoine culturel public ou privé, en tant que travailleurs indépendants (devis, honoraires, vacations), comme salariés d'entreprises ou d'associations spécialisées dans ce secteur d'activité, comme agents contractuels ou fonctionnaires de l'État et des collectivités territoriales (catégorie A).

Type d'emplois accessibles :

- Restaurateur du patrimoine
- Chef de travaux d'art (concours de la fonction publique)
- Chargé d'études documentaires, option régie des Âuvres (concours de la fonction publique)
- Régisseur d'Âuvres en collectivités territoriales (concours de la fonction publique)
- Attaché de conservation (concours de la fonction publique)

Sous réserve de réussite au concours de chefs de travaux d'art, les diplômés pourront accéder à des postes de chargés de restauration dans les institutions ; sous réserve de réussite au concours d'assistant ou d'attaché de conservation, les diplômés pourront accéder à des postes de régisseurs d'Âuvres dans les institutions patrimoniales.

Restaurateur du patrimoine option photographie

Descriptif

Les restaurateurs du patrimoine interviennent sur les collections des musées de France suivant le Code du patrimoine (article L452-1), sur les biens mobiliers ou immobiliers protégés au titre des monuments historiques et sur les biens culturels des archives, des bibliothèques et du domaine de l'archéologie.

Objectifs

- Identifier le bien culturel et la demande d'intervention (origine, contexte, nature) en fonction de l'usage

envisagé, en prenant en compte les besoins de coopération et d'interventions alternatives ou complémentaires.

- Analyser et caractériser le bien culturel, par l'étude de son histoire et l'identification de ses valeurs immatérielles.
- Examiner et déterminer la constitution matérielle du bien culturel (matériaux, techniques de production, histoire) en appliquant des méthodes d'examens et d'analyses scientifiques appropriées.
- Examiner et déterminer les conditions de conservation et l'impact de l'environnement sur le bien culturel.
- Examiner et déterminer les altérations (constat d'état) du bien culturel en appliquant les méthodes d'examens et analyses scientifiques appropriées et réaliser une documentation graphique et photographique.
- Déterminer les causes de l'altération d'un bien culturel (diagnostic).
- Évaluer les processus d'altération et les facteurs de risques liés au contexte (pronostic).
- Rédiger et présenter un rapport argumenté reprenant les études historique, technique et matérielle du bien culturel, les examens et les analyses scientifiques, les conditions de conservation, le constat d'état, le diagnostic et le pronostic établis.
- Définir un projet de conservation-restauration en fonction du rapport d'étude, en accord avec le responsable légal du bien culturel.
- Définir le niveau et le degré d'intervention d'un projet de conservation-restauration en tenant compte des valeurs du bien culturel et du projet scientifique et culturel de son responsable légal.
- Élaborer un projet de conservation-restauration d'un bien culturel conforme au niveau d'intervention retenu et à la méthodologie de la conservation-restauration.
- Établir un programme de réalisation en tenant compte des contraintes des personnels impliqués (moyens humains et matériels, délais) et en évaluant les risques (hygiène, sécurité, environnement).
- Rédiger un projet d'intervention détaillant et justifiant les moyens envisagés (interventions, techniques, produits, lieux, délais) en réalisant un dossier illustré
- Étudier, évaluer et mettre en Œuvre une restauration en respectant les consignes et le protocole d'hygiène et de sécurité
- Déterminer le besoin en études complémentaires éventuelles, en s'appuyant sur les informations issues de l'examen, du diagnostic et du projet, et les réaliser avant l'intervention.
- Rédiger un protocole d'intervention accompagné d'un calendrier prévisionnel sous forme contractuelle, avec l'accord du responsable légal du bien culturel.
- Déterminer et organiser les espaces de travail nécessaires au projet en garantissant la protection des personnes et celle des collections conformément à la réglementation en vigueur.
- Mobiliser les compétences nécessaires à la conduite de chaque phase (restaurateurs et autres professionnels) et établir les contrats correspondants.
- Réaliser les opérations préparatoires à l'intervention (mise à disposition des matériaux et du matériel) en sécurisant les lieux et les biens.
- Mettre en Œuvre des opérations de conservation curative selon le protocole retenu et déterminer si une réévaluation du projet initial est nécessaire, en accord avec le responsable légal du bien culturel.
- Mettre en Œuvre les opérations de restauration et déterminer si des interventions complémentaires sont nécessaires, en accord avec le responsable légal.
- Mettre en Œuvre des mesures de conservation préventive et élaborer un document regroupant les préconisations correspondantes et sensibiliser les personnels concernés.
- Élaborer, rédiger et transmettre un rapport d'intervention circonstancié, argumenté, documenté et illustré au responsable légal du bien culturel et contribuer à sa diffusion auprès des publics (dans le respect du droit à l'image et de la propriété intellectuelle).
- Décrire, dénombrer et caractériser une collection dans son contexte.
- Participer à l'évaluation des risques encourus par la collection dans son contexte.
- Préconiser des mesures de conservation préventive, de conservation curative et de restauration.

- Rédiger un rapport d'étude argumenté.
- Concevoir un budget en adéquation avec le contexte de la demande et la nature du projet et en prenant en compte son coût total (coût de la prestation intellectuelle et coût technique de la prestation).
- Rédiger une offre adaptée au contexte de la demande et à la nature du projet du point de vue technique, déontologique et financier dans le cadre des réglementations juridiques en vigueur.
- Créer un planning d'intervention cohérent et le communiquer.
- Concevoir un projet de recherche en conservation-restauration (problématique, produits attendus, étapes).
- Identifier et communiquer avec les acteurs et partenaires d'un projet de recherche en conservation-restauration (institutions de recherche et culturelles, conservateurs-restaurateurs, enseignants, chercheurs, financeurs...)
- Répondre à un appel à projets de recherche.
- Définir les conditions de restitution de la recherche et de présentation des résultats, communiquer ces résultats au public, à l'écrit (publications) comme à l'oral (conférences).

Débouchés

Secteurs d'activités :

Les restaurateurs exercent leur métier sur le patrimoine culturel public ou privé, en tant que travailleurs indépendants (devis, honoraires, vacations), comme salariés d'entreprises ou d'associations spécialisées dans ce secteur d'activité, comme agents contractuels ou fonctionnaires de l'État et des collectivités territoriales (catégorie A).

Type d'emplois accessibles :

- Restaurateur du patrimoine
- Chef de travaux d'art (concours de la fonction publique)
- Chargé d'études documentaires, option régie des Œuvres (concours de la fonction publique)
- Régisseur d'Œuvres en collectivités territoriales (concours de la fonction publique)
- Attaché de conservation (concours de la fonction publique)

Sous réserve de réussite au concours de chefs de travaux d'art, les diplômés pourront accéder à des postes de chargés de restauration dans les institutions ; sous réserve de réussite au concours d'assistant ou d'attaché de conservation, les diplômés pourront accéder à des postes de régisseurs d'Œuvres dans les institutions patrimoniales.

MÉTIER PRÉPARÉ

Sculpteur/rice ornemaniste sur pierre

Densité, volume, surface, dureté et fiabilité : c'est à partir des caractéristiques d'un bloc de pierre que le sculpteur ou la sculptrice ornemaniste décidera de lui donner telle forme, pour tel usage, en utilisant des techniques et des outils spécifiques.

Restaurateur/rice d'œuvres d'art

Des tableaux aux couleurs assombries par le temps, une sculpture ternie par la pollution, une jarre brisée, un meuble endommagé... Le restaurateur d'œuvres

d'art est là pour donner une seconde jeunesse à tous ces objets.

OÙ SE FORMER ?

Seine-Saint-Denis (93)	Rythme & durée	Lieu
Institut national du patrimoine (département des restaurateurs) (INP)		Aubervilliers