ESA - Saint-Luc Liège
Bd de la constitution, 41
4020 Liège
Tél : 04 / 341.80.00

- Pratique sociale et professionnelle - générale q1

D'haenens Manon

Objectifs

Il s'agit d'aborder l'activité socio-professionnelle tant d'un point de vue théorique que pratique : introduction de la profession, son organisation nationale et internationale, ses règles professionnelles et son évolution, notions générales de la pratique professionnelle contemporaine de la conservation-restauration

A la fin du cours, les étudiants seront familiarisés avec le milieu professionnel de la conservation-restauration, afin de leur donner les clés d'une réflexion et leur permettre de développer leur projet professionnel en toute autonomie.

Ils connaitront l'organisation pratique d'un atelier de conservation-restauration, de la manipulation et de la documentation des objets aux différentes étapes de la relation avec le client. Ils auront développé un sens critique de la profession sur base de la connaissance des organisations, des normes professionnelles et des principes actuels de conservation-restauration ainsi qu'une ouverture aux autres disciplines. Ils seront capables d'accueillir méthodologiquement des objets qui leur seront confiés tout en assurant leur sécurité de manière professionnelle et responsable.

Contenu

Introduction à la profession de conservateur-restaurateur: définition, organisations, le patrimoine et sa protection

Le processus d'un traitement de conservation-restauration : examen diagnostique, conservation préventive, conservation curative, restauration, documentation, compétences spécifiques

Présentation des principes généraux d'éthique professionnelle : historique de la profession, responsabilités professionnelles, intégrité de l'oeuvre d'art, normes d'intervention, interdisciplinarité

Gestion professionnelle : Réception d'un objet d'art, communication professionnelle, relation client, notions théoriques et pratiques de l'aménagement d'un atelier de conservation-restauration, sécurité au sein d'un atelier de conservation-restauration.

Méthode d'enseignement et d'apprentissage

Cours théorique, exemples concrets, analyse de textes, dialogue et développement d'une réflexion critique

Mise à disposition d'outils, de listes de matériaux ou fournisseurs, d'informations générales et sur l'actualité de la profession et de bibliographies.

Support de cours : textes de référence et ppt de soutien à la prise de note en cours.

Application : lectures d'articles, travaux de groupe et/ou individuels, et observations sur le terrain

Modalités de cours à distance le cas échéant : Tous les cours et les informations sont données via la plateforme Teams de l'ESA.

Bibliographie

Voir support de cours et documents transmis (soit en cours, soit via l'intranet)

© ESA Saint-Luc Liège | 2024 | Tous droits réservés

ESA - Saint-Luc Liège
Bd de la constitution, 41
4020 Liège
Tél : 04 / 341.80.00

Mode d'évaluation pratiqué

Travaux individuels et/ou de groupe et examen écrit, participation active aux cours

Modalités de cours à distance le cas échéant : idem via la plateforme Teams de l'ESA.

Support de cours

Support de cours : vous pouvez vérifier si un support de cours est requis pour ce cours sur MyIntranet > mes études > mes cours

© ESA Saint-Luc Liège | 2024 | Tous droits réservés