Pratique professionnelle Q2
1CR32

Responsable UE
Manon D'haenens

Président de jury
Roland Decaudin

Secrétaire de jury
Laurence Bourgeois

Contact
service.etudiants@saint-luc.be
+32 4 341 81 33

Bloc 1 • Cycle 1 • Niveau 6 du CFC
UE donnée en Français • Obligatoire • Second quadrimestre
1 crédits • 20 points • 15 heures

Activité.s d'apprentissage

C1341 - Pratique sociale et professionnelle - générale q2
1 crédits • 20 points • 15 heures • D'haenens Manon

Acquis d'apprentissage

Au terme du cours de pratique sociale et professionnelle Q2, l'étudiant est capable de:

- Distinguer les compétences et responsabilités du conservateur-restaurateur des autres disciplines liées
- Utiliser le vocabulaire adéquat vu en cours lié à la pratique professionnelle du conservateur-restaurateur
- Résumer de manière structurée et critique les questions et principes de bases qui régissent la profession de conservateur-restaurateur au regard de l'évolution historique du métier et des exemples présentés au cours.
- intégrer les règles de sécurité lors du travail à l'atelier incluant les notions relatives à la toxicité des produits, et l'aménagement de l'atelier conformément aux principes de conservation préventive

Calcul de la note de l'unité d'enseignement

Cette unité d'enseignement étant composée d'une seule activité, la note finale correspond au résultat obtenu pour le cours.

Compétences

Cette unité contribue à notre profil d'enseignement en participant au développement des compétences suivantes:
C2 C6 C7 de notre référentiel interne.

- Pratique sociale et professionnelle - générale q2

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)

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