Pratique professionnelle Q2

1CR32

Responsable UE
Manon D'haenens

Président de jury Roland Decaudin

Secrétaire de jury Laurence Bourgeois

Contact

service.etudiants@saintluc.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 • 0 heures

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.