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

- Pratique sociale et professionnelle - générale

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

Bibliographie

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

Mode d'évaluation pratiqué

© ESA Saint-Luc Liège | 2025 | Tous droits réservés

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

Travaux individuels et examen écrit en janvier, travaux individuels et en cours au Q2, participation active aux cours

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 | 2025 | Tous droits réservés