

**Responsable UE**  
Valérie Rousseau

**Président de jury**  
Roland Decaudin

**Secrétaire de jury**  
Laurence Bourgeois

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

**Master 1 • Cycle 2 • Niveau 7 du CFC**

UE donnée en Français • Obligatoire • Annuelle  
4 crédits • 80 points • 90 heures

Prérequis : 3CC10 Atelier de l'option•3CR13 Atelier de l'option 2•3CR21 Pratique professionnelle

Corequis : 4CS10 Atelier de l'option•4CA10 Atelier de l'option•4CR20 Matériaux nouveaux

## **Activité.s d'apprentissage**

---

**C432C - Stage**

4 crédits • 80 points • 90 heures • Rousseau Valérie

## **Acquis d'apprentissage**

---

Au terme de ses **stages** l'étudiant est capable de:

- S'intégrer dans une équipe pluridisciplinaire pour acquérir de nouveaux apprentissages
- S'adapter et de respecter les conditions de travail et les exigences d'un milieu professionnel
- Réaliser un travail complet en estimant et respectant les différents paramètres de la gestion d'un atelier de conservation-restauration (ressources humaines et matérielles, temps...)
- Rédiger un rapport de stage illustré de façon claire et structurée

## **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:

C1 C2 C3 C4 C5 C6 C7 C8 C9 de notre référentiel interne.

## Objectifs

---

Mise en situation d'atelier. S'insérer dans une équipe de professionnels de la conservation-restauration. Confronter ses apprentissages pratiques et théoriques à la réalité professionnelle.

## Contenu

---

90 heures de stage.

Disciplines variables selon les objectifs personnels de l'étudiant ou le sujet de mémoire, ayant trait à la restauration de préférence ou dans un domaine lié.

## Méthode d'enseignement et d'apprentissage

---

/

## Bibliographie

---

/

## Mode d'évaluation pratique

---

Evaluation d'après un compte-rendu écrit et une présentation orale de 15 minutes maximum ainsi que d'après l'opinion du maître de stage, intervenant pour 50% de la cotation.

- **Le compte-rendu écrit** reprend d'abord les informations pratiques liées au déroulement du stage : par exemple, lieu, durée, horaire, présentation du maître de stage, etc. Ensuite il retrace les activités effectuées lors du stage, en n'oubliant pas de mentionner les noms de produits utilisés et de spécifier les techniques mises en oeuvre ainsi que les choix déontologiques posés. Des illustrations et photos viennent alimenter le propos. Enfin, un avis critique est également communiqué, concernant notamment les acquis relatifs à cette expérience. Une attention particulière est requise pour l'orthographe et la grammaire ainsi que la présentation générale du rapport.

- **Pour l'exposé oral**, il faut présenter un Ppt à l'ensemble des étudiants présents (plusieurs années de l'option) ; ce qui nécessite une mise en "page" soignée, riche en illustrations et dont le texte est limité et relu au préalable ! Des explications orales viennent compléter la projection Ppt, l'exposé est minuté, le vocabulaire précis et l'énoncé fluide, le temps de parole est respecté.

- **L'avis du maître de stage** doit être communiqué au professeur par courrier fermé ou par mail, selon le document en pièce jointe.

## 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