

# MASTER PARCOURS RESTAURATION DES BIENS CULTURELS

Master Conservation - restauration des biens culturels

Le master restauration des biens culturels forme des restaurateurs dans les spécialités arts graphiques-livres, objets d'art et archéologiques, sculpture, peinture et vitrail. Historiquement la première formation en conservation-restauration en France, elle demeure l'unique universitaire. Tout en exerçant le plus souvent comme travailleur indépendant, avec ce diplôme de master, les jeunes professionnels ont l'opportunité d'intervenir sur les collections nationales.

Les conservateurs-restaurateurs des biens culturels assurent la préservation et la transmission des artefacts. Ils agissent sur les conditions de conservation ou directement sur l'objet afin de maintenir ou rétablir sa signification dans le respect des valeurs d'art et d'histoire dont l'objet est le vecteur.

## Référentiel des compétences des formations RBC

### Infos pratiques

**Composante :** École d'histoire de l'art & d'archéo. de la Sorbonne (EHAAS)

**Durée :** 2 ans

**Crédits ECTS :** 120

**Campus :** Centre 17 rue de Tolbiac

**En savoir plus :**

 <http://khartasia-crcc.mnhn.fr/>

 <http://pictou.univ-paris1.fr/>

Les enseignements du master de restauration se répartissent sur quatre semestres. Ils comptent notamment des enseignements communs aux trois parcours de la mention CRBC présentant les acteurs et les enjeux méthodologiques de la conservation des collections muséales et des monuments historiques (UE1). Dans le même temps, les étudiants inscrits dans le parcours « Restauration des biens culturels » reçoivent des enseignements théoriques et pratiques transversaux aux différentes spécialités et d'approfondissement propre à chaque spécialité. En première année, l'étudiant valide un stage en France ou à l'étranger, d'au moins cinq semaines ou de 175 heures et d'au moins dix semaines ou 350 heures en seconde année (UE2).

L'étudiant choisit une langue dans le panel proposé par le département de langues de Paris 1. L'enseignement est obligatoire en première année et optionnel en seconde.

Au cours de ces deux années, l'étudiant construit un mémoire de recherche sur une problématique en lien avec sa spécialité qu'il soutient en fin de seconde année

## Présentation

### Objectifs

devant un jury. Cette ouverture à la recherche lui permet d'envisager de poursuivre en thèse de doctorat.

## Savoir-faire et compétences

## Organisation

### Contrôle des connaissances

Téléchargez en PDF [le règlement de contrôle des connaissances](#)

### Membres de l'équipe pédagogique

Claire Betelu, MCF, restauratrice de peinture, Responsable de la composante CRBC, Directrice des études des masters C2P - RBC

Thierry Lalot, Professeur des universités, Responsable du parcours PBC de licence HAA

Elodie Lévêque, MCF, restauratrice d'arts graphiques, responsable de la filière Arts graphiques.

Aurélie Nicolaus, MCF associée, restauratrice de peinture, responsable de la filière Peinture

Bruno Perdu, MCF associé, restaurateur de sculpture, responsable de la filière 3D

William Whitney, MCF, restaurateur de peinture, Directeur des études du master HTAR

### Responsables pédagogique de la formation :

Claire Betelu, MCF, restauratrice de peinture, Directrice des études du master RBC

[M-RBC@univ-paris1.fr](mailto:M-RBC@univ-paris1.fr)

## Gestionnaire administratif de la formation

Mme Florence LARUELLE

[crbcufr03@univ-paris1.fr](mailto:crbcufr03@univ-paris1.fr)

## Admission

### Pré-requis obligatoires

Les candidats et candidates à l'entrée en M1 RBC doivent être titulaires d'une licence d'Histoire de l'art et archéologie mention Préservation des biens culturels – Parcours Restauration ou d'un équivalent européen.

## Et après

### Poursuite d'études

Les étudiants de ce master sont invités à contacter un directeur de thèse dans l'optique d'une poursuite d'études en doctorat.

**Poursuite d'études dans l'établissement :** Doctorat

### Insertion professionnelle

Conservateur-restaurateur des biens culturels.

# Programme

## Master 1ère année Conservation- restauration des biens culturels parcours Restauration des biens culturels (RBC)

### Semestre 1

---

<b>UE1 Principes généraux et fondements de la conservation</b>	<b>18 crédits</b>	
Conservation du patrimoine et culture matérielle		36h
Initiation au droit du patrimoine et de la culture	8 crédits	24h
Méthodes de recherche en conservation-restauration		24h
Sensibilité des biens culturels à la dégradation		36h
<b>UE2 séminaires et pratiques de spécialité</b>	<b>9 crédits</b>	
Méthodologie et pratique de la PBC		35h
<b>UE3 Langues</b>	<b>3 crédits</b>	
Langues vivantes	3 crédits	

### Semestre 2

---

<b>UE1 Contexte conservation-restauration des biens culturels</b>	<b>10 crédits</b>	
Gestion des risques		30h
Méthodes d'analyse des biens culturels et leur environnement		24h
<b>UE2 Travaux pratiques et expérience en milieu professionnel</b>	<b>8 crédits</b>	
Méthodologie et pratique spécialisée de la préservation		65h
Stage d'immersion en institution patrimoniale	4 crédits	175h
<b>UE3 Langues</b>	<b>2 crédits</b>	
Langues vivantes	2 crédits	
<b>UE4 Travaux de recherche</b>	<b>10 crédits</b>	
Bibliographie critique		

## Master 2ème année Restauration des biens culturels

### Semestre 3

---

<b>UE 1 : Approfondissement des méthodes</b>	<b>15 crédits</b>	
Méthodes d'analyse des biens culturels		24h
Méthodes de recherches technologiques		24h
Méthodologie de la conservation-restauration		30h
<b>UE 2 : Approfondissement de la technologique</b>	<b>15 crédits</b>	
Matériaux de la restauration et de conservation		24h
Techniques générales de la restauration des biens culturels		24h
Techniques spécifiques de la restauration des biens		24h

### Semestre 4

---

<b>UE 1 : Approfondissement de la technologique</b>	<b>8 crédits</b>	
Polymères et substances apparentés		24h
Techniques générales de la restauration des biens culturels		24h
Techniques spécifiques de la restauration des biens		24h
<b>UE 2 : Expérience en milieu professionnel</b>	<b>2 crédits</b>	
Stage		350h
<b>UE3 Mémoire</b>	<b>20 crédits</b>	
Mémoire		