

Rapport public Parcoursup session 2023

Institut National du Patrimoine (département des restaurateurs) - Conservation-restauration des biens culturels - spécialité Livre

Les données de la procédure

Les données de la procédure correspondent aux données de la phase principale, calculées au 07 juillet 2023.

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de vœux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier
Institut National du Patrimoine (département des restaurateurs) - Conservation-restauration des biens culturels - spécialité Livre	Jury par défaut	Tous les candidats	2	7	2	2	

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus locaux

L'Institut national du patrimoine (Inp) forme des diplômé(e)s qualifié(e)s à intervenir sur les collections des musées de France par un enseignement théorique et pratique de la conservation-restauration.

Livre : le livre sur papier ou parchemin.

Admission sur concours en première année (épreuves d'admissibilité et épreuves d'admission)

Le concours est ouvert aux candidats français et étrangers, titulaires d'un baccalauréat ou d'un diplôme équivalent au 31 juillet 2023 et âgés de moins de trente ans révolus au 31 décembre 2022.

Nul n'est autorisé à se présenter plus de cinq fois au concours d'admission.

Formation au grade de master 2 (sans niveau licence) sur cinq années (septembre à juillet)

Connaissances et aptitudes attendues pour être admis dans la formation :

Connaissances requises pour le concours :

- Connaissances en histoire de l'art ;
- Connaissance des techniques de fabrication des œuvres et des objets ;
- Connaissances en mathématiques, physique, chimie niveau secondaire ;
- Pratique artistique de bon niveau dans la spécialité choisie ;
- Habileté manuelle et bonne appréhension des couleurs.

Connaissances et aptitudes attendues pour la réussite dans la formation :

Cette formation à plein temps exige un plein investissement, repose sur des enseignements théoriques, scientifiques, techniques, artistiques et pratiques, qui impliquent des connaissances et des compétences requérant :

une sensibilité artistique, une culture en histoire et en histoire de l'art, le respect pour les biens culturels ;

des connaissances en sciences des matériaux ;

- La connaissance des techniques anciennes de création des biens culturels (histoire, évolution, techniques de production et de mise en forme, typologies);

- Des compétences en dessin ;

- Une très grande habileté manuelle ;

- La maîtrise du geste dans l'usage d'outils, du burin au laser ;

- Un respect strict de la déontologie ;

- De fortes capacités de travail ;

- Une aptitude à mener un projet de façon autonome et à travailler en équipe ;

- Un esprit ouvert à l'interdisciplinarité et une curiosité intellectuelle marquée ;

- Une bonne capacité d'expression à l'oral et à l'écrit en français et un bon niveau dans au moins une langue étrangère.

Conditions d'inscription

L'inscription à cette formation n'est pas autorisée aux candidats âgés de plus de 30 ans au 1er janvier de l'année en cours. Les candidats, titulaires ou en préparation d'un baccalauréat français ou d'un titre admis en équivalence, sont autorisés à s'inscrire.

Contenu et organisation des enseignements pour la formation

La formation se déroule de septembre à début juillet faisant alterner enseignements communs à tous les élèves et enseignements spécifiques à chacune des neuf spécialités.

Langues étudiées à l'Inp : allemand, anglais, espagnol, italien.

La formation dispensée dans les 9 ateliers spécialisés et dans les ateliers de pratique artistique est assurée par des professionnels de la restauration, enseignants de l'établissement et intervenants extérieurs.

Les ateliers sont au cœur de la formation des élèves et font la richesse du département des restaurateurs. Celui-ci accueille des œuvres et objets confiés par des institutions publiques françaises grâce auxquels les élèves, encadrés par leurs enseignants, apprennent à se former à leur futur métier.

La priorité de l'enseignement : consolider les acquis, mettre en pratique les connaissances et savoir-faire, placer les élèves en situation pré-professionnelle. Dans le cursus de formation, deux stages de spécialité de longue durée : un en France (12 semaines en 3e année), un à l'étranger (22 semaines en 4e année). Des chantiers-école sont également organisés en 1ère et en 2e années (conservation préventive) et tout au long de la scolarité (chantiers-école de restauration par spécialité en France et à l'étranger).

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Trois épreuves d'admissibilité (12 et 13 avril 2023) :

- **Analyse et commentaire d'illustrations** choisies par le candidat, portant sur l'histoire de l'art, des formes, des styles et des techniques / durée 3 h - coefficient 2,5 - note éliminatoire 5.
- **Sciences** : questions de mathématiques, de physique et de chimie portant sur le programme de sciences / durée 2 h - coefficient 2,5 - note éliminatoire 5.
- **Dessin académique ou documentaire à caractère technique** / durée 4 h - coefficient 5 - note éliminatoire 5.

Trois épreuves d'admission (2 au 11 mai 2023) pour les candidats déclarés admissibles à l'issue des épreuves d'admissibilité :

- **Épreuve d'habileté manuelle et de couleurs** : dégagement mécanique à l'aide d'un scalpel de couches superposées de peinture sur un support bois (2h) ; reproduction à l'aquarelle d'une série de couleurs (2h). Durée 4 h - coefficient 5 - note éliminatoire 5.
- **Épreuve de copie de tout ou partie d'un objet ou d'une œuvre**. Durée 5 journées de 8 heures - coefficient 7- note éliminatoire 7.
- **Oral** : Commentaire à partir d'un ou plusieurs objets ou documents d'un point de vue de l'histoire de l'art, des formes, des styles et des techniques se rapportant à la spécialité dans laquelle le candidat présente le concours, puis entretien avec le jury permettant au candidat d'exposer les motivations qui le conduisent vers le métier de restaurateur. Durée 30 minutes, avec une préparation de 30 minutes coefficient : 5 - note éliminatoire 5.

Les candidats ont été évalués sur les critères suivants :

- Connaissances en histoire de l'art ;
- Connaissance des techniques de fabrication des œuvres et des objets ; Connaissances en mathématiques, physique, chimie niveau secondaire ;
- Pratique artistique de bon niveau ;
- Habileté manuelle et bonne appréhension des couleurs ;
- Connaissance et motivation à intégrer la formation et projet professionnel.

Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Aucun traitement algorithmique n'a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux.

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Épreuves d'admissibilité

L'épreuve d'analyse et commentaire

Les candidats doivent sélectionner 4 œuvres au choix parmi les 27 reproductions représentatives de toutes les époques, dont au moins deux dans leur spécialité. Au sein du cursus, les connaissances de base en histoire de l'art relèvent des prérequis. Cette épreuve vise ainsi à vérifier l'acquisition de ces savoirs et des repères fondamentaux en matière de chronologie des mouvements et des styles – portés par une sensibilité et des capacités d'observation –, ainsi que l'aptitude à formuler des commentaires pertinents. La connaissance des matériaux employés comme celle des techniques de fabrication sont également évaluées et les compétences rédactionnelles sont appréciées.

Les résultats sont jugés globalement satisfaisants.

Sciences

L'importance de cette épreuve témoigne de la place centrale des connaissances et des pratiques scientifiques dans le métier de restaurateur ; elle est donc décisive, compte tenu du niveau d'enseignement dispensé par la suite.

En 2023, les notes de cette épreuve vont de 0 à 20. Mais le niveau des copies, très hétérogène, est plutôt bas : environ un quart des candidats obtient une note éliminatoire, alors que moins de 10 parviennent à une note supérieure ou égale à 15.

La partie « chimie » est globalement mieux réussie que la partie « physique – mathématiques ». Les candidats ayant préparé l'épreuve avec sérieux arrivent à avoir une bonne note en chimie. La diversité et l'abstraction du sujet « physique – mathématiques » semblent en faire une partie moins facile à aborder : 8 candidats ont ignoré toutes les questions de mathématiques, alors que la trigonométrie et la géométrie plane sont régulièrement évaluées lors du concours.

Dessin académique et dessin documentaire à caractère technique

Enfin, l'épreuve de dessin vise à vérifier l'aisance manuelle et la capacité à reproduire fidèlement un "motif".

Pour l'épreuve de dessin académique, la tentation apparaît grande, chez de nombreux candidats, à réinterpréter ledit motif, loin des attendus d'un enregistrement "académique".

Pour l'épreuve de dessin documentaire à caractère technique, une partie des candidats semble avoir eu du mal à interpréter certaines vues demandées, telles que la perspective, dans le format imposé. La propreté nécessaire à ce type de dessin a également présenté un problème pour certains.

Les résultats restent moyens pour des candidats à un métier où l'adresse manuelle est capitale.

Épreuves d'admission

Copie

L'épreuve permet d'apprécier le niveau de pratique en réalisation d'un ouvrage et en reliure. Pour l'ensemble des spécialités, une candidate ne s'est pas présentée à cette épreuve. Les notes s'échelonnent de 10 à 18,5.

Habilité manuelle et couleurs

Deux exercices notés chacun sur 10 composent cette épreuve. Pour l'ensemble des spécialités, celle-ci enregistre 2 notes éliminatoires. Les notes vont de 6 à 19,5. 74% des candidats ont une note entre 10 et 19,5 dont 35% supérieure à 14.

Épreuve orale

Elle consiste pour chaque candidat à présenter en 10 mn le commentaire d'une œuvre tirée au sort, correspondant à sa spécialité ; les 10 minutes suivantes lui permettent d'apporter des précisions, des compléments ou ses réflexions personnelles, à partir des questions posées par le jury. Les dix dernières minutes s'ouvrent sur un échange très ouvert, à partir de la présentation, par le candidat, de son parcours, du choix de son orientation et de ses motivations.

Cette année, les œuvres étaient empruntées aux collections du musée Carnavalet – Histoire de Paris. Les contraintes spatiales et de programmation du musée à ces dates ne lui ont pas permis d'accueillir l'épreuve, qui s'est déroulée dans les locaux de l'INP.

Lors de cette épreuve, quelques prestations de qualité tout à fait remarquable ont été enregistrées, témoignant d'un niveau de préparation, de cohérence dans le travail et l'analyse, mais aussi de maturité, qui ont séduit le jury.

Dans cette perspective, on n'insistera jamais assez sur l'importance des stages, préparations et autres expériences concrètes, que les candidats pourront accumuler au fil de leur parcours. D'une manière générale, la relation pratique à l'objet et à sa matière, qu'apportent ces expériences, initie progressivement une compréhension des caractéristiques du métier et avantage la façon d'aborder les épreuves d'admission.

Mais le jury a aussi pu prendre acte, ponctuellement, des faiblesses ou carences en matière de culture artistique, de culture scientifique et de culture générale. La capacité à contextualiser une œuvre ou les circonstances de sa production ne doit pas être négligée. De la même manière, les connaissances techniques doivent constituer un socle solide : les approximations deviennent pénalisantes à cette étape du concours. Enfin, dans le même ordre d'idées, un niveau de culture scientifique de base (de niveau secondaire) constitue un seuil minimal qui pourra être testé lors des questions du jury.

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des vœux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Connaissances en histoire de l'art ; Connaissance des techniques de fabrication des œuvres et des objets ; Connaissances en mathématiques, physique, chimie niveau secondaire ; Pratique artistique de bon niveau dans la spécialité choisie ; Habileté manuelle et bonne appréhension des couleurs.		Notes aux épreuves d'admissibilité et d'admission du concours	Essentiel
Savoir-être	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Connaissance de la formation et projet professionnel	Savoir expliquer son choix de rentrer l'INP, cohérence du parcours antérieur	Note à l'épreuve orale	Essentiel
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Pratique artistique, visite d'expositions		Note à l'épreuve orale	Essentiel

Signature :

Charles Personnaz,
 Directeur de l'établissement Institut National du
 Patrimoine (département des restaurateurs)