

## MASTER 2 « Restauration des biens culturels »

### - Organisation des enseignements -

Intitulé des UE et des éléments pédagogiques (EP)		Volume horaire		Evaluation	
		CM	TD	Coef.	ECTS
<b>Semestre 1</b>					
<b>UE 1 : Méthodes de la CRBC-Approfondissement</b>				3	15
Cours obligatoire	Méthodes d'analyses des biens culturels	24	0	1	5
Cours obligatoire	Méthodes de recherches technologiques	24	0	1	5
Cours obligatoire	Méthodologie de la conservation-restauration	30	0	1	5
<b>UE 2 : Approfondissement de l'exercice de la CR</b>				3	15
Cours obligatoire	Matériaux de la conservation restauration	24	0	1	5
Cours obligatoire	Exercice de la conservation-restauration	24	0	1	5
Cours obligatoire	Approfondissement en technique de restauration	0	24	1	5
Total semestre		126	24		30
		150			

<b>Semestre 2</b>					
<b>UE 1 : Approfondissement de l'exercice de la CR</b>				8	8
Cours obligatoire	Polymères et substances apparentées	24	0	3	3
Cours obligatoire	Exercice de la conservation-restauration	24	0	3	3
Cours obligatoire	Approfondissement en technique de restauration	0	24	2	2
<b>UE 2 : Expérience en milieu professionnel</b>				1	2
Cours obligatoire	Stage	0	350	1	2
<b>UE 3 : Mémoire</b>				10	20
Cours obligatoire	Mémoire	0	0	10	20
<b>Bonus Langue</b>					
Cours bonus	Langue	0	18		
Total semestre		48	374		30
		422			
Total annuel		174	398		60
		572			