



DEMANDE D'ADHÉSION À L'ACRP

CONFIDENTIEL

Nom :		
Adresse :	Domicile	Entreprise
Téléphone :		
Courriel :		
Site web:		
Avez-vous déjà été membre de l'ACRP?	Oui ___ Non ___	
Si <i>oui</i> , veuillez fournir des détails:		
Avez-vous déjà appliqué pour l'agrément avec l'ACRP?	Oui ___ Non ___	
Si <i>oui</i> , veuillez fournir des détails:		
Avez-vous déjà servi comme examinateur pour un comité de l'ACRP?	Oui ___ Non ___	

J'ai lu et compris les règlements administratifs et les autres règlements de l'Association canadienne des restaurateurs professionnels (ACRP) et je consens à les respecter pendant le processus de demande d'agrément de même qu'ultérieurement si je suis accepté à titre de membre professionnel. Je confirme que les renseignements ci-dessous sont exacts.

Par la présente, je fais une demande pour être accepté comme professionnel membre de l'Association canadienne des restaurateurs professionnels dans la catégorie :

CONSERVATEUR-RESTAURATEUR

SCIENTIFIQUE EN CONSERVATION-RESTAURATION

Dans le domaine (ou les domaines) suivant(s)*: _____

Signature: _____

Date : _____

*Veuillez choisir la spécialisation qui reflète le mieux votre domaine d'expertise et votre pratique professionnelle, qu'elle soit définie par le type de matériaux ou le secteur d'activité. Il peut s'agir d'un champ plus général — comme Peintures, Papier, Objets, Sculpture ou Conservation préventive — ou d'un domaine plus spécifique, tel que Matériaux archéologiques, Artéfacts industriels, Peintures murales, etc. Les candidat(e)s peuvent demander l'accréditation dans plus d'une spécialisation (par exemple Papier et Photographies, ou Peintures et Sculpture) et doivent soumettre au moins un projet de portfolio pour appuyer chaque spécialisation.

Les renseignements énumérés ci-après doivent être inclus dans votre demande. Un curriculum vitæ peut être utilisé s'il contient tous les renseignements exigés.

1. SITUATION ACTUELLE

a. Emploi

- Le nom et l'adresse de l'employeur.
- Le titre du poste et une description des tâches et des responsabilités.
- La date d'entrée en fonction.
- Le nombre d'heures de travail par semaine.
- Le poste et le titre du poste de votre superviseur immédiat.
- La liste des plus importants projets.

b. Pratique privée

- Le nom et l'adresse de l'entreprise.
- La date de début de la pratique privée.
- Le nombre d'heures de travail par semaine.
- Fournir une description du type de travail accompli.
- La liste des plus importants projets.

2. EXPÉRIENCE ANTÉRIEURE

Liste des postes occupés antérieurement dans le domaine de la conservation et de la restauration ou expérience de travail acquise en ce domaine.

- a. Le nom et l'adresse de l'employeur.
- b. Le poste et le titre du poste que vous avez occupé.
- c. La date d'entrée en fonction.
- d. Indiquer si cet emploi était à temps complet ou à temps partiel et préciser le nombre d'heures de travail par semaine.
- e. Fournir une description du type de travail accompli.
- f. Le poste et le titre du poste de votre superviseur immédiat, s'il y a lieu.
- g. Fournir une description des tâches et des responsabilités.

3. FORMATION

- a. Diplôme (ou diplômes) de collège ou CÉGEP : pour chaque diplôme octroyé, veuillez indiquer le nom de l'établissement d'enseignement, l'année d'obtention du diplôme, le diplôme obtenu et la matière.
- b. Diplôme universitaire (ou diplômes universitaires) : pour chaque diplôme universitaire obtenu, veuillez indiquer le nom de l'université, l'année d'obtention du diplôme, le diplôme obtenu et la matière.

De plus, veuillez décrire toutes activités extracurriculaires ainsi que la thèse, la dissertation ou le projet de recherche effectué.

4. FORMATION EN CONSERVATION ET EN RESTAURATION

L'ACRP reconnaît que les professionnels en conservation et en restauration peuvent avoir été formés de différentes façons. Veuillez fournir les renseignements suivants concernant votre formation :

a. PROGRAMME OFFICIEL DE FORMATION EN CONSERVATION ET EN RESTAURATION

- Stages effectués : Un stage se définit comme étant une période travail, sous la supervision d'un expert, stage qui doit être réussi à titre d'exigence d'un programme officiel de formation. Pour chaque stage effectué, veuillez fournir les renseignements suivants : le nom et l'adresse de l'institution où le stage a été fait; le nom de votre superviseur ainsi qu'une brève description des projets réalisés.
- Fournir les documents justificatifs tels que la description du programme, les relevés de notes et la preuve de diplomation.

b. FORMATION EN APPRENTISSAGE

Une formation en apprentissage se définit comme une période de formation prolongée, tout en travaillant sous la supervision d'un conservateur-restaurateur professionnel expérimenté, formation qui ne correspond pas à une exigence pour terminer un programme officiel de formation d'un établissement d'enseignement.

- Pour chaque formation en apprentissage, veuillez fournir les renseignements suivants : le lieu, le nom du superviseur (ou des superviseurs), les dates et une brève description de la formation. Veuillez fournir les lettres de recommandation des superviseurs (responsabilité du candidat).

c. AUTRE FORMATION (y compris la formation autodidacte)

Donnez une description détaillée du type de formation suivie et relevant de cette catégorie et veuillez fournir les renseignements ci-dessous :

- Une liste des textes étudiés et représentatifs de la littérature en conservation et en restauration.
- Le type et la portée de la formation pratique.
- La liste des cours, des séminaires et des ateliers auxquels vous avez assisté, en y indiquant les dates, la durée, l'institution et en précisant si ceux-ci comprenaient ou non des évaluations. Les documents à l'appui tels que des lettres de recommandation d'instructeurs, de clients et de professionnels membres doivent accompagner cette liste.

6. ASSOCIATIONS PROFESSIONNELLES

Énumérez les associations dont vous êtes membre. Précisez la catégorie de membres et les postes officiels.

7. AUTRES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Veillez décrire toutes les autres activités professionnelles relevant du domaine auxquelles vous avez participé. Cela peut inclure notamment des présentations données à des conférences, l'organisation d'ateliers de formation, la participation à des comités ou à des activités de sensibilisation.

8. PUBLICATIONS

Veillez fournir la liste de toutes vos publications.

9. RÉFÉRENCES

L'ACRP doit recevoir trois (3) lettres de recommandation. Ces lettres devraient être rédigées par des personnes qui connaissent bien votre travail. Elles doivent être envoyées directement à la direction du comité d'agrément de l'ACRP. Les lettres devraient inclure les renseignements suivants :

- Depuis combien de temps cette personne vous connaît-elle? Dans quelles circonstances?
- Quelle est son impression générale en ce qui a trait à vos compétences et à votre conduite?
- Elle doit donner des exemples précis qui témoignent de vos réalisations ou (et) de vos compétences techniques.
- Elle doit indiquer jusqu'à quel point vous prenez vos propres décisions en matière de conservation et de restauration.

Veillez prendre note que les personnes à qui vous avez demandé des lettres de recommandation ne peuvent être appelées à faire partie du comité d'examen.

10. PORTFOLIO

Veillez soumettre un portfolio contenant un minimum de cinq (5) projets complétés ou supervisés suite à votre formation pour lesquels vous avez été le principal responsable et qui sont représentatifs de votre expérience. La documentation fournie doit être originale et peut inclure des rapports de traitement, des rapports de recherche ou d'analyse, des publications, des évaluations des risques, des politiques muséales, etc. Des projets récents et des travaux en cours de réalisation devraient notamment être inclus dans votre portfolio et devraient permettre d'illustrer la qualité de la documentation écrite et photographique que vous produisez. Pour les candidats faisant des traitements de restauration, au moins deux exemples d'interventions complexes doivent être fournis avec des constats d'état détaillés, la justification des protocoles de traitement, ainsi que des rapports de traitement comprenant la liste des produits utilisés et des d'images en haute résolution du processus.

Pour les candidats qui font une demande d'agrément dans *plus d'un* domaine de spécialisation, le portfolio doit être représentatif de *chaque* domaine de spécialisation, soit au moins cinq (5) projets par spécialité. Veillez inclure une page de couverture qui

présente la liste des projets ainsi qu'un résumé de ceux-ci, par souci de commodité pour le comité d'examen.

Les documents soumis doivent respecter les [Lignes directrices sur la documentation en conservation-restauration](#)

11. APPLICATION NUMÉRIQUE

L'application numérique devrait inclure les dossiers suivants :

- I. Le formulaire de demande d'adhésion de l'ACRP (incluant les questions et réponses qui ne sont pas déjà présentées dans votre CV);
- II. Votre CV;
- III. Des copies de vos diplômes, relevés de notes ou attestations de formation, le cas échéant;
- IV. Des copies de tout article publié;
- V. Un sommaire du contenu du portfolio;
- VI. Le portfolio, divisé en au moins 5 dossiers de fichiers, chacun comprenant une documentation écrite et photographique complète.
- VII. Preuve de votre autorisation à travailler au Canada, si nécessaire;

Si vous soumettez votre candidature sur une clé USB, veuillez l'envoyer par la poste avec votre formulaire de demande d'adhésion à l'adresse choisie par la directrice de l'agrément. Vous pouvez également envoyer votre formulaire de demande rempli et la documentation afférente via une plateforme de partage telle que Dropbox à l'adresse suivante : accreditation@capc-acrp.ca.

Des frais de 100,00\$ sont exigés pour chaque domaine de spécialisation demandé. Les options de paiement sont les suivantes :

- 1) Virement Interac : Envoyez le paiement à treasurer@capc-acrp.ca. Veuillez informer le/la trésorier·ère du mot de passe utilisé.

Note : À la suite du processus d'examen effectué avec succès, vous devrez payer le frais d'inscription de 125,00\$ qui couvre la cotisation annuelle. Si vous êtes accepté après le 1er juillet, ce montant couvrira en plus la cotisation de l'année suivante.