



Diplôme d'Universitaire

DU

BATIR BÂTI ANCIEN ET TECHNOLOGIES INNOVANTES DE RESTAURATION

Département Génie civil
construction durable
3 rue du clos Courtel, BP 90422,
35704 Rennes Cedex 7

iut-rennes.univ-rennes1.fr

Assistante de formation

charlotte.cavalan@univ-rennes1.fr
02 23 23 72 36

Chargé de mission conseil/recrutement

anthony.chollet@univ-rennes1.fr

Responsables pédagogiques

florence.collet@univ-rennes1.fr

02 23 23 40 56

annabelle.phelipot@univ-rennes1.fr

02 23 23 42 98

Compétences

En tant qu'interlocuteur ou commanditaire :

- Faire une étude de diagnostic
- Conseiller son client
- Procéder à des restaurations pertinentes
- Maîtriser les approches techniques en matière de restauration du patrimoine
- Maîtriser la performance énergétique en bâti ancien et de connaître les matériaux, les produits bio-sourcés et naturels peu transformés
- S'ouvrir à l'innovation.

Métiers

Tous les métiers de l'artisanat du bâtiment, les métiers d'arts et les métiers de la maîtrise d'œuvre tournés vers le patrimoine sont visés par cette formation, y compris les métiers des lots techniques.

Offre modulaire possible

Les modules proposés sont accessibles indépendamment.

Publics

Professionnels de la restauration du bâti ancien qui souhaitent développer et valoriser leurs compétences pour mieux répondre au marché des patrimoines protégés et de proximité.

Chefs d'entreprise, salariés, futurs créateurs ou repreneurs d'entreprises artisanales ou en recherche d'emploi dans ce secteur.

Sélection sur dossier et entretien individuel

- Accès sur titre : Bac ou équivalent de niveau IV.

- Accès par Validation des Acquis Professionnels sur la base d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans dans le domaine du bâtiment, avec de préférence un CAP ou titre équivalent de niveau V.

Objectifs

Ce diplôme aborde dans sa globalité le chantier de restauration et vise une approche pluri-disciplinaire. L'objectif est d'acquérir une connaissance de l'activité des autres corps de métier de la restauration, et d'en comprendre les articulations communes.

Organisation pédagogique

L'enseignement est dispensé par des professionnels du secteur de la restauration (P. Perron, Architecte du Patrimoine, Y.-M. Masson, chef d'entreprise maçonnerie et taille de pierres ...) et par différents universitaires.

Le principal atout de cette formation est de s'appuyer sur des cas concrets et actuels. Elle repose notamment sur des journées techniques (pierre, terre, bois), des visites d'ateliers et de bâtiment ancien et sur un chantier école.

- Rythme adapté à un public d'entreprise artisanale
- 2 à 3 jours consécutifs toutes les 3 semaines
- Une session de 5 jours organisée sur le patrimoine bâti ancien d'une région européenne et son système de protection.

Programme

Enseignements Généraux

Histoire de l'architecture
Histoire de l'art et de l'urbanisme
Reconversion à l'usage moderne
Inventaire du patrimoine
Prévention archéologique
Droit de la construction

Droit des contrats, des Marchés Publics
Les enjeux du développement durable
Le bâti dans le paysage
Histoire du patrimoine vernaculaire
Diagnostic du bâti ancien, potentiel
Pratique du relevé et restitution

Enseignements Techniques

Caractérisation des matériaux
Humidité dans le bâtiment
La Pierre dans le bâti
La Terre, matériau de construction
Charpente, pan de bois, menuiserie
La verrière et le vitrail
Ferrerie et serrurerie

Les liants et ses applications
Peinture et décor peint
Plâtre, Gypserie, Stuc, staff
Couverture et zinguerie
Equipement technique adapté
Diagnostic et performances
énergétiques dans le bâti ancien

Enseignements Professionnalisants

Communication
Transmission du savoir, du savoir-faire
Bibliographie et rédaction du mémoire
Gestion et devis

Reprise et transmission d'entreprise
Chantier école : diagnostic en vue de la réhabilitation d'un bâti ancien
Ouverture sur le patrimoine d'une région européenne et son système de protection



2018/2019

Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août
1 L	1 M	1 J	1 S	1 M	1 V	1 V	1 L	1 M	1 S	1 L	1 J
2 D	2 M	2 V	2 D	2 M	2 S	2 S	2 M	2 J	2 D	2 M	2 V
3 L	3 M	3 S	3 L	3 J	3 D	3 D	3 M	3 V	3 L	3 M	3 S
4 M	4 J	4 D	4 M	4 V	4 L	4 L	4 J	4 S	4 M	4 J	4 D
5 M	5 V	5 L	5 M	5 S	5 M	5 M	5 V	5 D	5 M	5 V	5 L
6 J	6 S	6 M	6 J	6 D	6 M	6 M	6 S	6 L	6 J	6 S	6 M
7 V	7 D	7 M	7 V	7 L	7 J	7 J	7 D	7 M	7 V	7 D	7 M
8 S	8 L	8 J	8 S	8 M	8 V	8 V	8 L	8 M	8 S	8 L	8 J
9 D	9 M	9 V	9 D	9 M	9 S	9 S	9 M	9 J	9 D	9 M	9 V
10 L	10 M	10 S	10 L	10 J	10 D	10 D	10 M	10 V	10 L	10 M	10 S
11 M	11 J	11 D	11 M	11 V	11 L	11 L	11 J	11 S	11 M	11 J	11 D
12 M	12 V	12 L	12 M	12 S	12 M	12 M	12 V	12 D	12 M	12 V	12 L
13 J	13 S	13 M	13 J	13 D	13 M	13 M	13 S	13 L	13 J	13 S	13 M
14 V	14 D	14 M	14 V	14 L	14 J	14 J	14 D	14 M	14 V	14 D	14 M
15 S	15 L	15 J	15 S	15 M	15 V	15 V	15 L	15 M	15 S	15 L	15 J
16 D	16 M	16 V	16 D	16 M	16 S	16 S	16 M	16 J	16 D	16 M	16 V
17 L	17 M	17 S	17 L	17 J	17 D	17 D	17 M	17 V	17 L	17 M	17 S
18 M	18 J	18 D	18 M	18 V	18 L	18 L	18 J	18 S	18 M	18 J	18 D
19 M	19 V	19 L	19 M	19 S	19 M	19 M	19 V	19 D	19 M	19 V	19 L
20 J	20 S	20 M	20 J	20 D	20 M	20 M	20 S	20 L	20 J	20 S	20 M
21 V	21 D	21 M	21 V	21 L	21 J	21 J	21 D	21 M	21 V	21 D	21 M
22 S	22 L	22 J	22 S	22 M	22 V	22 V	22 L	22 M	22 S	22 L	22 J
23 D	23 M	23 V	23 D	23 M	23 S	23 S	23 M	23 J	23 D	23 M	23 V
24 L	24 M	24 S	24 L	24 J	24 D	24 D	24 M	24 V	24 L	24 M	24 S
25 M	25 J	25 D	25 M	25 V	25 L	25 L	25 J	25 S	25 M	25 J	25 D
26 M	26 V	26 L	26 M	26 S	26 M	26 M	26 V	26 D	26 M	26 V	26 L
27 J	27 S	27 M	27 J	27 D	27 M	27 M	27 S	27 L	27 J	27 S	27 M
28 V	28 D	28 M	28 V	28 L	28 J	28 J	28 D	28 M	28 V	28 D	28 M
29 S	29 L	29 J	29 S	29 M	29 S	29 V	29 L	29 M	29 S	29 L	29 J
30 D	30 M	30 V	30 D	30 M	30 S	30 S	30 M	30 J	30 D	30 M	30 V
31 M			31 L	31 J		31 D		31 V		31 M	31 S

2019/2020

Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août
1 M	1 M	1 V	1 D	1 M	1 S	1 D	1 M	1 V	1 L	1 M	1 S
2 L	2 M	2 S	2 L	2 J	2 D	2 L	2 J	2 S	2 M	2 J	2 D
3 M	3 J	3 D	3 M	3 V	3 L	3 M	3 V	3 D	3 M	3 V	3 L
4 M	4 V	4 L	4 M	4 S	4 M	4 M	4 S	4 L	4 J	4 S	4 M
5 J	5 S	5 M	5 J	5 D	5 M	5 J	5 D	5 M	5 V	5 D	5 M
6 V	6 D	6 M	6 V	6 L	6 J	6 V	6 L	6 M	6 S	6 L	6 J
7 S	7 L	7 J	7 S	7 M	7 V	7 S	7 M	7 J	7 D	7 M	7 V
8 D	8 M	8 V	8 D	8 M	8 S	8 D	8 M	8 V	8 L	8 M	8 S
9 L	9 M	9 S	9 L	9 J	9 D	9 L	9 J	9 S	9 M	9 J	9 D
10 M	10 J	10 D	10 M	10 V	10 L	10 M	10 V	10 D	10 M	10 V	10 L
11 M	11 V	11 L	11 M	11 S	11 M	11 M	11 S	11 L	11 J	11 S	11 M
12 J	12 S	12 M	12 J	12 D	12 M	12 J	12 D	12 M	12 V	12 D	12 M
13 V	13 D	13 M	13 V	13 L	13 J	13 V	13 L	13 M	13 S	13 L	13 J
14 S	14 L	14 J	14 S	14 M	14 V	14 S	14 M	14 J	14 D	14 M	14 V
15 D	15 M	15 V	15 D	15 M	15 S	15 D	15 M	15 V	15 L	15 M	15 S
16 L	16 M	16 S	16 L	16 J	16 D	16 L	16 J	16 S	16 M	16 J	16 D
17 M	17 J	17 D	17 M	17 V	17 L	17 M	17 V	17 D	17 M	17 V	17 L
18 M	18 V	18 L	18 M	18 S	18 M	18 M	18 S	18 L	18 J	18 S	18 M
19 J	19 S	19 M	19 J	19 D	19 M	19 J	19 D	19 M	19 V	19 D	19 M
20 V	20 D	20 M	20 V	20 L	20 J	20 V	20 L	20 M	20 S	20 L	20 J
21 S	21 L	21 J	21 S	21 M	21 V	21 S	21 M	21 J	21 D	21 M	21 V
22 D	22 M	22 V	22 D	22 M	22 S	22 D	22 M	22 V	22 L	22 M	22 S
23 L	23 M	23 S	23 L	23 J	23 D	23 L	23 J	23 S	23 M	23 J	23 D
24 M	24 J	24 D	24 M	24 V	24 L	24 M	24 V	24 D	24 M	24 V	24 L
25 M	25 V	25 L	25 M	25 S	25 M	25 M	25 S	25 L	25 J	25 S	25 M
26 J	26 S	26 M	26 J	26 D	26 M	26 J	26 D	26 M	26 V	26 D	26 M
27 V	27 D	27 M	27 V	27 L	27 J	27 V	27 L	27 M	27 S	27 L	27 J
28 S	28 L	28 J	28 S	28 M	28 V	28 S	28 M	28 J	28 D	28 M	28 V
29 D	29 M	29 V	29 D	29 M	29 S	29 D	29 M	29 V	29 L	29 M	29 S
30 L	30 M	30 S	30 L	30 J	30 S	30 L	30 J	30 S	30 M	30 J	30 D
31 J			31 M	31 V		31 M		31 D		31 V	31 L

IUT (203 h)

Férieré