OBSERVATOIRE des MÉTIERS
de l'alimentation en détail

Fiche Métier

TOURIER(ÈRE)

Branche : **Boulangerie pâtisserie** **Pâtisserie** Fiche ROME : **D1104 - D1102**

Le/la tourier(ère) prépare et fabrique les pâtes pour les tartes, les gâteaux et les viennoiseries (pâtes briochées, pâtes à tarte, pâtes feuilletées, pâtes levées ...) ainsi que les crèmes et les produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé, de sécurité et de protection de l'environnement.

Il/elle s'occupe également du tourage, du détaillage, du fonçage et du moulage des pâtes.

Il/elle contribue à la mise en valeur des produits finis et renseigne le personnel de vente, participant ainsi à l'acte de vente.

Fiche synthétique métier tourier(ère) vf 2025

Activités professionnelles

- Réception, contrôle et stockage des matières et marchandises
- Préparation et organisation de son activité
- Fabrication des pâtes et des crèmes dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- Conditionnement, présentation et mise en valeur des produits
- Entretien et nettoyage des locaux, du matériel et du poste de travail
- Communication avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Tous les professionnels exerçant ce métier ne réalisent pas systématiquement toutes les activités ci-dessous. Certaines peuvent en effet être confiées à d'autres professionnels, en fonction de l'organisation et de la taille de l'entreprise et du niveau de responsabilité du poste.

Activités à la carte

- Mise au point de nouveaux produits, de nouvelles recettes et des procédés associés

Qualités attendues

Capacités manuelles et pratiques – Rigueur et fiabilité – Travail en équipe

Conditions d'exercice et spécificités

Le/la tourier(ère) exerce son activité au sein d'un laboratoire rattaché à un ou plusieurs points de vente.

Découpage en blocs de compétences

La fiche métier ci-dessous décrit les blocs de compétences et les compétences associées, les évolutions du métiers ainsi que les aires de mobilités professionnelles.

Fiche métier tourier – version détaillée vf 2025

Les parcours de formation

Niveau III

CAP Boulanger - RNCP n°37537 →

CAP Pâtissier - RNCP n°38765 →

MC Boulangerie spécialisée - RNCP n°37313 →

CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie - RNCP n°38762 (ex- MC Pâtisserie boulangère) →

CQP

CQP Tourier - Fiche RS n°6117 →

Niveau IV

BAC Pro Boulanger pâtissier - RNCP n° 37908 →

BP Boulanger - RNCP n°37491 →