



Tourier(ère)

Codes ROME : D1104 Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie
D1102 Boulangerie -viennoiserie



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.

En quoi consiste ce métier ?

Au quotidien, le/la tourier(ère) :

- Réceptionne, contrôle et réalise le stockage des matières et marchandises
- Prépare et organise son activité
- Fabrique des pâtes et des crèmes
- Conditionne? Présente et met en valeur les produits
- Entretien et nettoie les locaux, le matériel et son poste de travail
- Communique avec l'équipe de vente et l'équipe du laboratoire

Quelle formation pour accéder à ce métier ?

Niveau 3

- CAP Boulanger
- CAP Pâtissier
- CS Boulangerie spécialisée
- CS Techniques du tour en boulangerie et en pâtisserie

Niveau 4

- BP Boulanger
- Bac Pro Boulanger-pâtissier

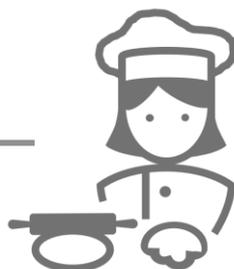
Niveau 5

- BM Boulanger

CQP Tourier

Ce métier est pour toi, si...

Tu possèdes des **CAPACITES MANUELLES ET PRATIQUES**



Tu es **RIGOUREUX(SE)**

Tu aimes **TRAVAILLER EN EQUIPE**

Passerelles et opportunités professionnelles

Une évolution professionnelle est possible vers les métiers de chef de fabrication, responsable de point de vente, responsable des achats, commercial et chef d'entreprise.

Une évolution professionnelle est également possible vers les métiers de boulanger, pâtissier, pâtissier-traiteur, chocolatier, glacier, charcutier-traiteur, poissonnier-écailler, boucher-tripier, cuisinier-traiteur et cuisinier-traiteur en poissonnerie.