

CQP Tourier

RNCP19468 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Sans niveau – le positionnement dans le cadre de national des certifications professionnelles est non déterminé
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	D1102, D1104
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3117 — Boulangerie-pâtisserie (Entreprises artisanales)
Date d'échéance	21/07/2021

Certificateur(s)

CONFED. NATIONALE BOULANGERS PATISSIERS · SIRET : 78466840200018

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie - Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française
<http://www.boulangerie.org>

Partenaires habilités

1 organisme habilité, d'après la liste publiée par France compétences : 1 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
INSTITUT NATIONAL DE LA BOULANGERIE PATISSERIE - INBP	53326535100015	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Le titulaire du CQP tourier fabrique et prépare des produits de viennoiserie et de pâtisserie boulangère dans le respect des règles d'hygiène, de traçabilité, de santé et de sécurité au travail. Il participe à la réception et au stockage des produits livrés ainsi qu'à la fabrication et à la conservation des préparations réalisées.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Les capacités attestées :

Déconditionner les matières premières dans le respect des règles en vigueur.

Utiliser les spécificités des locaux et des matériels de stockage à bon escient

Décoder la commande interne (bon de commande, calculs professionnels)

Planifier l'exécution d'une fabrication et établir le diagramme de production

Réaliser la mise en place du poste de travail

Peser les ingrédients et les produits et les mélanger Mettre en œuvre les différentes opérations : boulage, façonnage, beurrage...

Appliquer les phases de repos et ou fermentation

Adapter son travail au(x) : propriétés des pâtes, type de matériel, conditions climatiques

Réaliser des tartes et divers produits sucrés/salés à base de pâte brisée, sablée, feuilletée.

Réaliser des produits à base de pâte levée

Réaliser les crèmes, garnitures et appareils sucrés et salés

Utiliser le matériel de cuisson
Gérer les températures et les temps de cuisson
Appliquer et respecter les règles de sécurité et d'hygiène alimentaires ainsi que les principes de la démarche qualité au cours de toutes les étapes de la fabrication.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Le secteur artisanal : boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire...
- Le secteur de l'agroalimentaire : industrie de viennoiserie, de pâtes prêtes à l'emploi...
- Le secteur de la grande ou moyenne distribution : laboratoire de pâtisserie boulangère, traiteur ...

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Ouvrier tourier; tourier

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5)
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Conditions de travail contraignantes, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	1 730 €
Diplôme le plus fréquent	CAP, BEP ou équivalent en transformations (45 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtissiers · tension 4/5 (Élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	14 465
Jugés difficiles à recruter	53 %
Emplois saisonniers	17 %
Familles professionnelles (FAP)	S0X42 — Boulangers, pâtissiers

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE

1 artisan boulanger, 1 artisan pâtissier, 1 salarié pâtissier ou boulanger pâtissier, 1 formateur

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	21/07/2021
--	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RS6117

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

CNBF - 27 avenue d'Eylau 75016 PARIS

01 53 70 16 25

Institut national de la boulangerie pâtisserie - 150 boulevard de l'Europe -BP1032- 76171 Rouen CEDEX 1
02 35 58 17 77

Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie Française

Institut Nationale de la Boulangerie Pâtisserie

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/19468/>