

CQP Tourier

RS6117 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221
Formacode(s)	21538, 21528
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Convention collective	3117 — Boulangerie-pâtisserie (Entreprises artisanales)
Date d'enregistrement	29/09/2022
Date d'échéance	29/09/2025

Certificateur(s)

CONFED. NATIONALE BOULANGERS PATISSIERS · SIRET : 78466840200018**INSTITUT NATIONAL BOULANGERIE PATISSERIE · SIRET : 31504294500032****Commission Nationale Paritaire de l'Emploi et de la Formation Professionnelle de la branche de la boulangerie-pâtisserie artisanale****INSTITUT NATIONAL DE LA BOULANGERIE PATISSERIE - INBP · SIRET : 53326535100015**<https://www.inbp.com/>

Partenaires habilités

6 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 6 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASS OUVRIERE COMPAGNON DEVOIR TOUR FRANC	77566202600050	Former et organiser l'évaluation
ASS OUVRIERE COMPAGNON DEVOIR TOUR FRANC	77566202600381	Former et organiser l'évaluation
CFA DES PYRENEES ORIENTALES	13002793100323	Former et organiser l'évaluation
CMA CAUDRY	13002374000223	Former et organiser l'évaluation
INSTITUT NATIONAL BOULANGERIE PATISSERIE	31504294500032	Former et organiser l'évaluation
URMA - CENTRE FORMATION STE CLOTILDE	18974011100035	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le tourier assure la préparation de toutes les pâtes, à destination des viennoiseries, tartes, feuilletés salés et sucrés. Il applique les techniques de fonçage, de façonnage et réalise les crèmes et garnitures les plus courantes. Selon les entreprises, le tourier pourra aussi être responsable de la cuisson. Ainsi, il 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

- Identifier le rôle et les spécificités des ingrédients, ainsi que les caractéristiques des différentes méthodes de pétrissage en fonction des produits finis à fabriquer afin d'en garantir la qualité marchande ;
- Réaliser le pétrissage des pâtes en respectant toutes les étapes d'incorporation et de mélanges des ingrédients

afin d'obtenir les propriétés rhéologiques des pâtes ;

- Déterminer les paramètres du tourage en fonction des produits souhaités, des matériels adaptés au volume à produire, en tenant compte des procédés de réalisation afin de garantir la qualité des produits finis.;
- Déterminer les paramètres du fonçage en tenant compte des caractéristiques des pâtes à foncer afin d'obtenir un visuel et une texture attendus
- Déterminer les paramètres de détaillage, façonnage et plaquage en prenant en compte les caractéristiques des pâtes briochées et feuilletées afin d'obtenir un produit commercialisable ;
- Appliquer les phases de repos, de fermentation en fonction des types de pâtes et de leurs propriétés rhéologiques conformément au processus de transformation pour obtenir des produits de forme régulière et de volume suffisant ;
- Mener une cuisson au four en respectant les températures et les temps adaptés à la cuisson souhaitée selon le matériel utilisé, conformément aux différentes cuissons des produits finis à élaborer afin d'avoir un visuel attrayant et une qualité gustative attendue des produits réalisés ;
- Analyser les aspects visuels et organoleptiques de la production en identifiant les défauts de fabrication et en apportant les correctifs nécessaires pour valoriser les produits finis ;
- Réaliser des productions en volume, en appliquant les techniques de fabrication différée à température positive ou négative conformément aux bonnes pratiques du "fait maison" pour respecter les cadences de l'entreprise.
- Déterminer les risques sanitaires et de sécurité des produits fabriqués salés et sucrés, levés et non-levés en identifiant les causes de contaminations microbiologiques, les allergènes et les règles de sécurité afin de mettre en œuvre les actions correctives qui garantissent la préservation des biens et des personnes ;
- Participer au suivi et à la traçabilité des stocks des matières premières et des produits en cours de fabrication, en déterminant les quantités à commander pour garantir les volumes de production ;
- Transmettre l'ensemble des informations liées à la composition et l'aspect nutritionnel des produits fabriqués au personnel de vente afin de valoriser le savoir-faire métier et les qualités gustatives et nutritionnelles des produits finis.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- Être titulaire d'un CAP Boulanger ou Pâtissier

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

Le jury de certification est composé de 6 personnes dont un président externe aux co-certificateurs :

50% des membres internes (représentants des deux co-certificateurs) et 50% de membres externes (professionnels du secteur et ancien bénéficiaire de la certification en poste depuis un an minimum).

Base légale

Date de décision	29/09/2022
Durée de l'enregistrement	3 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	29/09/2025

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP19468

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.inbp.com/fiche/cqp-tourier-preparation-en-2-mois/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/6117/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	35
Parcours menés à terme	32
Taux d'achèvement	91 %
Période	03/2023 – 11/2025

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	42
Montant total engagé	297 936 €
Coût moyen par dossier	7 094 €
Durée moyenne	307 h
Période	11/2022 – 09/2025
Reste à charge titulaire	35 %
France compétences	33 %
France Travail	23 %
Entreprise	9 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.