

Tourier

• FICHE MÉTIER :

Codes NAF associés : 10.71C - Boulangerie et boulangerie-pâtisserie.

Le métier de tourier ou tourière consiste principalement à préparer et fabriquer divers types de pâtes (pâtes feuilletées, briochées, levées, à tarte, etc.) ainsi que des crèmes et produits traiteurs, tout en respectant des normes strictes d'hygiène, de sécurité, de traçabilité et de protection environnementale. Ce professionnel s'occupe également de la mise en forme des pâtes (tourage, détaillage, fonçage, moulage), contribue à la présentation des produits finis, et renseigne les équipes de vente, participant ainsi indirectement à l'acte de vente.



Activités principales

☀ Réception, contrôle et stockage :

- Connaissance des matières premières et des marchandises reçues.
- Contrôle de leur conformité et organisation de leur stockage selon les consignes en vigueur.
- Réalisation d'inventaires avec l'équipe et identification des écarts.

☀ Préparation et organisation du travail :

- Préparation de l'espace de travail, des équipements et des matières premières.
- Planification des étapes de fabrication et nettoyage en respectant les délais.
- Utilisation d'outils numériques pour optimiser les processus.

☀ Fabrication :

- Réalisation des mélanges et pâtes selon les normes d'hygiène.
- Conduite des étapes de fermentation, repos et cuisson.
- Contrôle qualité des produits intermédiaires et finis.
- Réalisation des finitions et décorations adaptées.

☀ Conditionnement et mise en valeur :

- Adaptation des emballages en fonction des produits.
- Présentation et mise en valeur des articles pour la vente.

☀ Entretien :

- Nettoyage des locaux, du matériel et des postes de travail.
- Gestion des déchets selon les consignes de tri et les réglementations.

Compétences et aptitudes

Techniques :

- Maîtrise des techniques de fabrication de pâtes et crèmes.
- Utilisation des outils informatiques pour la gestion des stocks et de la production.

Qualités personnelles :

- Capacités manuelles et sens pratique.
- Rigueur et travail en équipe.

Formations recommandées

Niveau 3 :

- CAP Boulanger, CAP Pâtissier.

Niveau 4 :

- BP Boulanger, Bac Pro Boulanger-pâtissier.

Niveau 5 :

- BM Boulanger, CQP Tourier.

Évolutions possibles

Ce métier offre de nombreuses perspectives :

Avec l'intégration croissante des outils numériques, les touristes doivent s'adapter à de nouveaux logiciels pour gérer les stocks, la production, et la traçabilité. La collaboration avec les équipes de vente et la capacité à innover dans les recettes et présentations sont également essentielles pour répondre aux attentes des consommateurs.

Compétences mobilisées :

- Techniques de boulangerie et pâtisserie.
- Réglementation en hygiène alimentaire.
- Contrôle qualité et gestion des stocks.
- Entretien des équipements.

Scannez ci-dessous pour découvrir le portrait de ce métier !

