



[fiche métier]

Tourier(ère)

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

Résumé du métier

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 traiteur, 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, participant ainsi indirectement à l'acte de vente.

Activités principales



Réception, contrôle et stockage

- Vérification 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.



[fiche métier]

Tourier(ère)

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

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, fiabilité, et travail en équipe.



Formations recommandées :

Niveau 3 (CAP) :

- Boulanger
- Pâtissier
- CS technique du tour en boulangerie-pâtisserie (ex Mention Complémentaire)
- CS Boulangerie spécialisée (ex Mention Complémentaire)

Niveau 4 (BP - Bac Pro) :

- BP Boulanger
- Bac Pro Boulanger-pâtissier.

Niveau 5 (BP - Bac Pro) :

- BM Boulanger

Évolutions possibles :

Ce métier offre des 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 du marché.

Compétences mobilisées :

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

Scannez pour
découvrir le portrait
de ce métier !

