



TOURIER.ERE

OBJECTIFS

Préparer et fabriquer les pâtes qui serviront à la confection des viennoiseries, tartes, gâteaux et préparations salées. Réaliser les crèmes et garnitures et appliquer les techniques de fonçage, détaillage, façonnage, tourage et de décoration.

ACTIVITÉS

- Préparer et fabriquer les pâtes, crèmes et garnitures ;
- Gérer les cuissons ;
- Réceptionner, contrôler et stocker les matières premières et marchandises tout en veillant au respect strict des règles d'hygiène, de traçabilité et de sécurité.

COMPÉTENCES

- Être rigoureux et minutieux ;
- Être autonome ;
- Avoir le sens de l'organisation ;
- Être créatif ;
- Connaître les matières premières et maîtriser des gestes techniques.

FORMATIONS (EXEMPLES)

- Niveau 5 : BM Boulanger ; CQP Tourier ;
- Niveau 4 : BP Boulanger ; Bac Pro Boulanger-pâtissier ;
- Niveau 3 : CAP Boulanger ; CAP Pâtissier ; MC Boulangerie spécialisée ; MC Pâtisserie boulangère.
- www.observatoire-metiers-alimentation.fr/metiers/tourier