

Intitulé de la certification

CQP Tourier

Description du métier, de l'activité ou de la situation professionnelle à partir duquel le dispositif de formation visant la certification est initié :

La certification s'adresse à des personnes titulaires d'un CAP Boulanger ou Pâtissier qui souhaitent se spécialiser dans une activité de tour et développer des compétences en termes de pâtes levurées et non-levurées, feuilletées et briochées tant salées que sucrées.

Référentiels

Référentiel de compétences	Référentiel de certification	
	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
C1. 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.	TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE Méthode d'évaluation : Épreuve écrite Modalité d'évaluation : Le candidat sera amené à répondre à des questions portant sur les caractéristiques des matières premières et matériels de pétrissage. L'épreuve est composée de QCM et de questions ouvertes.	Les techniques et les spécificités des matériels de pétrissage sont décrites. Les caractéristiques des différentes matières premières sont analysées. L'ensemble des étapes d'un pétrissage (incidence du frassage, incidence du pétrissage, incidence d'un bassinage, incidence d'un contre-frassage, incidence de l'oxydation) est expliqué. Les différentes méthodes de pétrissage sont décrites. L'impact des méthodes de pétrissage sur les produits finis est spécifié.

	<p>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</p> <p>Méthode d'évaluation : Mise en situation professionnelle au fournil</p> <p>Modalité d'évaluation : A partir d'un cahier des charges d'un client réel ou fictif, le candidat devra réaliser différentes pâtes (non-levurées et friables, levurées et pétries) par sablage ou par pétrissage.</p>	<p>Respect de la technique de pétrissage en fonction des types de pâtes :</p> <p>L'ensemble des étapes d'incorporation des ingrédients est conforme aux différents types de pâtes.</p> <p>La pâte est conforme aux propriétés mécaniques et physiques souhaitées en consistance, homogénéité, température et prise de force.</p>
<p>C2. 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.</p>	<p>TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</p> <p>Méthode d'évaluation : Épreuve écrite</p> <p>Modalité d'évaluation : Le candidat sera amené à répondre à des questions portant sur les techniques de tourage et l'incidence sur les produits finis. L'épreuve est composée de QCM et de questions ouvertes.</p> <p>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</p> <p>Méthode d'évaluation : Mise en situation professionnelle au fournil</p> <p>Modalité d'évaluation : A partir d'un cahier des charges d'un client réel ou fictif, le candidat devra paramétrer le beurrage et le tourage des pâtes feuilletées (pâte feuilletée non-levurée et pâte levurée et feuilletée).</p>	<p>Les différents types de tours sont expliqués, ainsi que les incidences de résultats sur les produits finis.</p> <p>Le nombre de tour est associé au type de produit à fabriquer.</p> <p>Respect des étapes de beurrage, tourage des pâtes feuilletées :</p> <p>Le beurre est réparti de manière égale sur l'ensemble du pâton.</p> <p>Le tourage des pâtes est exécuté avec précision en fonction des méthodes de réalisation.</p> <p>Le nombre et le type de tour sont adaptés aux produits à fabriquer.</p> <p>Les dimensions et l'épaisseur de la pâte sont respectés en fonction des poids des pâtons et des produits à fabriquer.</p>

<p>C3. Déterminer les paramètres du fonçage en tenant compte des caractéristiques des pâtes friables afin d'obtenir le visuel et la texture attendus.</p>	<p>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</p> <p>Méthode d'évaluation : Mise en situation professionnelle au fournil</p> <p>Modalité d'évaluation : A partir d'un cahier des charges d'un client réel ou fictif, le candidat devra travailler ses pâtes friables en adaptant sa technique gestuelle à leurs spécificités et paramétrer leur fonçage.</p>	<p>Respect des étapes de fonçage :</p> <p>Les dimensions des fonds sont adaptées aux produits à fabriquer et aux cercles utilisés.</p> <p>L'épaisseur d'abaisse est adaptée au diamètre du cercle.</p> <p>Le fonçage est réalisé avec régularité, précision et dextérité.</p>
<p>C4. 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.</p>	<p>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</p> <p>Méthode d'évaluation : Mise en situation professionnelle au fournil</p> <p>Modalité d'évaluation : A partir d'un cahier des charges d'un client réel ou fictif, le candidat devra réaliser le détaillage, le façonnage et le plaquage des pâtes briochées et feuilletées.</p>	<p>Respect des étapes de détaillage, façonnage et plaquage :</p> <p>Le détaillage des pâtes feuilletées est exécuté avec précision et dextérité en fonction des méthodes de réalisation (laminoir, couteau, emporte-pièce ...).</p> <p>Le pesage et la mise en forme des pâtons sont exécutés avec précision et dextérité en fonction des produits à fabriquer (boulage, mise en forme allongée, transmission de force ...)</p> <p>Le façonnage des produits est conforme au visuel souhaité (aspect lisse, uniformité des produits, longueur, transmission de force) et réalisé avec dextérité.</p> <p>Le plaquage est conforme au développement futur des produits et à l'obtention d'un équilibre des temps de cuisson et prise de coloration.</p>

<p>C5. 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.</p>	<p>TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</p> <p>Méthode d'évaluation : Épreuve écrite</p> <p>Modalité d'évaluation : Le candidat sera amené à répondre à des questions portant sur les étapes de repos et de fermentation et leur incidence sur les produits finis. L'épreuve est composée de QCM et de questions ouvertes.</p> <p>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</p> <p>Méthode d'évaluation : Mise en situation professionnelle au fournil</p> <p>Modalité d'évaluation : A partir d'un cahier des charges d'un client réel ou fictif, le candidat devra pratiquer l'intégralité des étapes de repos et de fermentation (pointage, apprêt, détente) des différentes pâtes friables, levurées et feuilletées.</p>	<p>Le processus de fermentation des pâtes est décrit.</p> <p>Les étapes de fermentation des pâtes sont identifiées, ainsi que leur incidence sur les produits finis.</p> <p>Gestion des phases de repos :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les différentes phases de repos ou de fermentation sont appliquées de manière optimum dans l'organisation des fabrications. - Les phases de repos et de fermentation sont conformes aux impératifs techniques des pâtes (température ambiante ou autre, durée de fermentation).
<p>C6. 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.</p>	<p>TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</p> <p>Méthode d'évaluation : Épreuve écrite</p> <p>Modalité d'évaluation : Le candidat sera amené à répondre à des questions portant sur les spécificités des matériels de cuisson (fours à soles, fours ventilés), ainsi que les transformations subies lors des cuissons. L'épreuve est composée de QCM et de questions ouvertes.</p>	<p>Les températures de cuisson sont caractérisées en fonction des produits à cuire et des matériels utilisés.</p> <p>Les transformations présentes lors d'une cuisson sont analysées.</p>

	<p>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</p> <p>Méthode d'évaluation : Mise en situation professionnelle au fournil</p> <p>Modalité d'évaluation : A partir d'un cahier des charges d'un client réel ou fictif, le candidat devra assurer les cuissons de ses fabrications en tenant compte des matériels, températures et taille des produits.</p>	<p>Gestion des cuissons :</p> <p>Les températures de cuisson sont choisies en fonction des produits à cuire et des matériels utilisés.</p> <p>Le processus de cuisson est adapté aux produits en tenant compte des températures et des temps de cuisson nécessaires.</p>
<p>C7. Analyser les aspects visuels et organoleptiques de la production en identifiant les défauts de fabrication et en apportant les correctifs nécessaires pour valoriser l'exposition des produits finis.</p>	<p>TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</p> <p>Méthode d'évaluation : Épreuve écrite</p> <p>Modalité d'évaluation : Le candidat sera amené à répondre à des questions portant sur les caractéristiques d'une fabrication réussie et sur l'identification des éventuels défauts. L'épreuve est composée de QCM et de questions ouvertes.</p> <p>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</p> <p>Méthode d'évaluation : Mise en situation professionnelle au fournil</p> <p>Modalité d'évaluation : A partir de ses fabrications, le candidat devra faire une auto-critique concernant l'aspect visuel de ses produits (volume, cuisson, coloration, nappage, décor au sucre glace...) exposés devant le jury. Les éventuels défauts identifiés doivent être expliqués devant le jury.</p>	<p>Les critères de qualité d'une fabrication sont décrits.</p> <p>Les actions correctives en cas de non-conformité des produits sont identifiées.</p> <p>Qualité des produits finis :</p> <p>L'équilibre gustatif et l'aspect visuel des produits sont conformes aux attentes en tenant compte de la régularité des produits, des volumes, des cuissons, des colorations, de la brillance et de la conformité des garnissages.</p> <p>Une auto-critique concernant l'ordonnancement des étapes de fabrication et les produits finis est réalisée.</p> <p>Les éventuels défauts identifiés sont justifiés à l'aide d'un vocabulaire professionnel.</p> <p>Les fabrications sont mises en valeur lors de leur exposition.</p>

<p>C8. 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.</p>	<p>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</p> <p>Méthode d'évaluation : Mise en situation professionnelle au fournil</p> <p>Modalité d'évaluation : A partir d'un sujet mis à disposition au début de la formation, lié à une production de croissants et de fonds de tartelettes en pâte sucrée, le candidat devra réaliser la production demandée en volume et en cadence.</p>	<p>Production en volume et en cadence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les quantités produites sont conformes à la commande. - La rapidité d'exécution est conforme aux cadences attendues. - La régularité des pièces est conforme aux attentes en termes de poids et de forme. - La qualité du façonnage est conforme aux attentes en termes d'aspect, de longueur des pièces, d'enroulement, de transmission de force. - La qualité du fonçage est conforme aux attentes en termes d'épaisseur, d'angle en base de cercles, d'aspect du rebord et de traces de doigt. - L'aspect visuel des croissants cuits après congélation est conforme en termes de texture, d'alvéolage, de croustillant, de volume et de régularité. - L'aspect visuel des fonds de tartelettes est conforme en termes d'épaisseur, d'uniformité de coloration, de rétraction et netteté des bords.
<p>C9. 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.</p>	<p>SCIENCES APPLIQUÉES</p> <p>Méthode d'évaluation : Épreuve écrite</p> <p>Modalité d'évaluation : Le candidat sera amené à répondre à des questions portant sur les règles d'hygiène et de sécurité à appliquer. L'épreuve est composée de QCM et de questions ouvertes.</p>	<p>Les risques pathogènes et microbiologiques sont identifiés.</p> <p>Les risques liés à la sécurité des biens et des personnes sont identifiés.</p> <p>Les actions correctives à mettre en place sont définies.</p>

	<p>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</p> <p>Méthode d'évaluation : Mise en situation professionnelle au fournil</p> <p>Modalité d'évaluation : A partir d'un cahier des charges d'un client réel ou fictif, le candidat devra appliquer les règles d'hygiène et de sécurité (alimentaire, allergènes, matériels) lors de sa production.</p>	<p>Respect des pratiques d'hygiène et de sécurité :</p> <p>- Les procédures et règles d'hygiène et de sécurité sont appliquées dans le cadre de la conduite de ses fabrications.</p>
<p>C10. 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.</p>	<p>TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</p> <p>Méthode d'évaluation : Épreuve écrite</p> <p>Modalité d'évaluation : Le candidat sera amené à répondre à des questions portant sur l'importance, les règles de traçabilité et le suivi des stocks.</p> <p>L'épreuve est composée de QCM et de questions ouvertes.</p>	<p>Les incidences liées à la rupture de la chaîne du froid sont justifiées.</p> <p>Le suivi et la rotation des stocks sont assurés.</p> <p>Les normes de traçabilité des produits et des productions sont caractérisées.</p> <p>La commande des besoins en matières premières et consommables est assurée.</p>
<p>C11. Transmettre l'ensemble des informations liées à la composition, l'aspect nutritionnel et la conservation des produits fabriqués au personnel de vente afin de valoriser le savoir-faire métier et les qualités gustatives et nutritionnelles des produits finis.</p>	<p>PRATIQUE PROFESSIONNELLE</p> <p>Méthode d'évaluation : Mise en situation professionnelle au fournil</p> <p>Modalité d'évaluation : A partir de sa production, le candidat devra communiquer au jury des informations sur la composition, l'aspect nutritionnel et la conservation de ses fabrications.</p>	<p>Qualité des informations sur la composition et la conservation des produits finis :</p> <p>Les valeurs gustatives et nutritionnelles des produits sont qualifiées et communiquées.</p> <p>Les préconisations de consommation et de conservation des produits sont communiquées.</p>