

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 19468**

### Intitulé

CQP : Certificat de qualification professionnelle Tourier

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie - Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française	Président

### Niveau et/ou domaine d'activité

#### Convention(s) :

3117 - Boulangerie-pâtisserie (Entreprises artisanales)

#### Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

#### Formacode(s) :

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Le titulaire du CQP tourier 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.

Les capacités attestées :

Déconditionner les matières premières dans le respect des règles en vigueur.

Utiliser les spécificités des locaux et des matériels de stockage à bon escient

Décoder la commande interne (bon de commande, calculs professionnels)

Planifier l'exécution d'une fabrication et établir le diagramme de production

Réaliser la mise en place du poste de travail

Peser les ingrédients et les produits et les mélanger Mettre en œuvre les différentes opérations : boulage, façonnage, beurrage...

Appliquer les phases de repos et ou fermentation

Adapter son travail au(x) : propriétés des pâtes, type de matériel, conditions climatiques

Réaliser des tartes et divers produits sucrés/salés à base de pâte brisée, sablée, feuilletée.

Réaliser des produits à base de pâte levée

Réaliser les crèmes, garnitures et appareils sucrés et salés

Utiliser le matériel de cuisson

Gérer les températures et les temps de cuisson

Appliquer et respecter les règles de sécurité et d'hygiène alimentaires ainsi que les principes de la démarche qualité au cours de toutes les étapes de la fabrication.

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

- Le secteur artisanal : boutique, salon de thé, traiteur, commerce non sédentaire...
- Le secteur de l'agroalimentaire : industrie de viennoiserie, de pâtes prêtes à l'emploi...
- Le secteur de la grande ou moyenne distribution : laboratoire de pâtisserie boulangère, traiteur ...

Ouvrier tourier; tourier

#### Codes des fiches ROME les plus proches :

D1102 : Boulangerie - viennoiserie

D1104 : Pâtisserie, confiserie, chocolaterie et glacerie

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Après un parcours de formation :

Mise en situation professionnelle:

Sur la base d'une commande client :

- préparation du travail

- réponse à des questions sur : la technologie professionnelle; les sciences appliquées à l'alimentation et à la nutrition

- réalisation de produits à base de différents types de pâtes

Pour la VAE :

Dossier décrivant les activités

Portefeuille de preuves

Simulations ou observation en situation de travail

Entretien.

**Validité des composantes acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION QUINON

COMPOSITION DES JURYS

Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue	X		1 artisan boulanger, 1 artisan pâtissier, 1 salarié pâtissier ou boulanger pâtissier, 1 formateur
En contrat de professionnalisation	X		1 artisan boulanger, 1 artisan pâtissier, 1 salarié pâtissier ou boulanger pâtissier, 1 formateur
Par candidature individuelle	X		1 artisan boulanger, 1 artisan pâtissier, 1 salarié pâtissier ou boulanger pâtissier, 1 formateur
Par expérience dispositif VAE prévu en 2014	X		1 artisan boulanger, 1 artisan pâtissier, 1 salarié pâtissier ou boulanger pâtissier, 1 formateur

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

#### LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

#### ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

#### Base légale

##### Référence du décret général :

##### Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté du 16 avril 2014 publié au Journal Officiel du 03 juillet 2014 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé «Certificat de qualification professionnelle Tourier » avec effet au 03 juillet 2014, jusqu'au 03 juillet 2017.

##### Référence du décret et/ou arrêté VAE :

##### Références autres :

Arrêté du 11 juillet 2018 publié au Journal Officiel du 21 juillet 2018 portant enregistrement au répertoire national des certifications professionnelles. Enregistrement pour trois ans, sous l'intitulé "Certificat de qualification professionnelle Tourier" avec effet du 03 juillet 2017, jusqu'au 21 juillet 2021.

#### Pour plus d'informations

##### Statistiques :

##### Autres sources d'information :

CNBF - 27 avenue d'Eylau 75016 PARIS

01 53 70 16 25

Institut national de la boulangerie pâtisserie - 150 boulevard de l'Europe -BP1032- 76171 Rouen CEDEX 1

02 35 58 17 77

[Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie Française](#)

[Institut Nationale de la Boulangerie Pâtisserie](#)

##### Lieu(x) de certification :

Commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle (CPNEFP) de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie -

Confédération nationale de la boulangerie et boulangerie-pâtisserie française : Île-de-France - Paris ( 75) [paris]

Institut national de la boulangerie pâtisserie

150 boulevard de l'Europe

BP1032

76171 Rouen CEDEX 1

##### Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Institut national de la boulangerie pâtisserie - 150 boulevard de l'Europe -BP1032- 76171 Rouen CEDEX 1

##### Historique de la certification :

Modalité d'élaboration des références : CPNEFP de la Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie