RIASEC : R

D1120
TOURIER / TOURIÈRE

Définition

Le tourier prépare et fabrique les pâtes pour les tartes, les gâteaux et les viennoiseries (pâtes briochées, pâtes à tarte, pâtes feuilletées, pâtes levées) ainsi que les crèmes et les produits traiteur.

- Prépare les pâtes feuilletées et levées feuilletées (détrempe, pesées, mélange des ingrédients)
- Réalise le tourage, c'est-à-dire l'incorporation du beurre et les différents tours nécessaires au feuilletage
- Contrôle la qualité des pâtes avant leur utilisation (élasticité, régularité, tenue)
- Respecte les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Collabore avec l'équipe de boulangers et pâtissiers afin d'assurer une production fluide et constante

Accès à l'emploi

Ce métier est accessible avec un CQP Tourier ou un diplôme de niveau CAP à Bac ou Brevet Professionnel dans les domaines de la boulangerie ou de la pâtisserie.

Certifications et diplômes :

- Boulanger

Compétences

Savoir-faire

Savoir-faire principaux

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Mettre en forme les pâtons et les préparations
- Cuire des pâtons
- Conduire la fermentation et les étapes de repos
- Réaliser les finitions et les décorations des produits
- Contrôler la réception des marchandises pour assurer la conformité des livraisons
- Organiser le stockage des produits en fonction de l'espace disponible, de la nature des produits et de la rotation des stocks
- Apprécier les conditions de stockage des produits et consommables au regard des consignes et de la réglementation en vigueur
- Contrôler la qualité des conditions de conservation des matières premières
- Identifier les non-conformités et prendre les mesures adaptées selon les règles en vigueur (refus de la marchandise, alerte de la personne compétente, etc.)
- Vérifier la disponibilité des matières premières et des consommables nécessaires à la réalisation de la production

- Anticiper les temps de préparation, de fabrication des produits, de rangement, de nettoyage afin de respecter le planning
- Nettoyer et désinfecter le matériel après chaque utilisation
- Contrôler l'outillage, le matériel, les locaux, le poste de travail
- Respecter les règles de sécurité dont le port des EPI et la tenue vestimentaire adaptée

Savoir-faire secondaires

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Régler les paramètres des machines de cuisson
- Prélever, peser et doser les matières ou produits (ingrédients, colorants, grains, etc.) sur les balances, trémies peseuses, etc
- Participer à un inventaire
- Contrôler la conformité des matières et marchandises et leur traçabilité
- Entretenir, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Organiser son espace et son poste de travail, dans les règles de propreté et de sécurité

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité au travail
- Utiliser les outils numériques — Transition numérique
- Transmettre les informations appropriées aux autres membres de l'équipe et à sa hiérarchie
- Présenter les produits à l'équipe de vente
- Etablir un échange entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire sur la composition et les techniques de fabrication des produits

Développement économique

- Présenter et valoriser un produit ou un service
- Analyser les retours clients pour améliorer les produits ou services
- Répondre aux attentes d'un client

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Evacuer et trier des déchets, des produits — Transition écologique

Savoir-être professionnels

- Faire preuve d'autonomie
- Organiser son travail selon les priorités et les objectifs
- Faire preuve de rigueur et de précision

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Savoirs

Domaines d'expertise

- Bureautique et outils collaboratifs — Transition numérique
- Calcul de quantité

Produits, outils et matières

- Caractéristiques des produits de nettoyage
- Caractéristiques des farines levure, additifs
- Utilisation de machines de conditionnement
- Utilisation de matériel de nettoyage

Techniques professionnelles

- Techniques de tri sélectif — Transition écologique
- Techniques de boulage des pâtons
- Techniques de tourage de pâte

Normes et procédés

- Conditions de fermentation de la pâte (à pain, à viennoiserie)
- Modes de cuisson des aliments
- Réglage de machines industrielles

Contextes de travail

Conditions de travail et risques professionnels

- Port et manipulation de charges lourdes ou encombrantes
- En laboratoire
- Station debout prolongée

Horaires et durée du travail

- Travail en horaires décalés
- Travail les week-ends et jours fériés
- Travail selon un rythme irrégulier et des pics d'activité

Statut d'emploi

- Salarié secteur privé (CDI, CDD)

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail

Secteurs d'activité

- Industrie - Alimentaire
- Hôtellerie et restauration

© Copyright octobre 2026 France Travail - Reproduction et diffusion interdites sans l'accord de France Travail