

**NOUVEAU**  
OUVERTURE DE LA  
SESSION LE 18/09/2017

## CQP TOURIER

Pour répondre à la demande de la profession de former des professionnels capables d'occuper un poste de tourier. Un certificat de qualification professionnelle « tourier » a été créé pour y répondre. Le titulaire de ce certificat 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.

### Objectifs

Former des ouvriers touriers en charge de la fabrication et de la préparation des produits de viennoiserie et de pâtisserie boulangère.

### Public concerné

Accessible à tout public titulaire ou non du CAP boulanger et/ou pâtissier.

### Niveau de la formation

V (même niveau que le CAP).

### Durée et contenu de la formation

Le volume horaire de formation est de 400 heures décomposé de la façon suivante :

- Pratique professionnelle : 300 heures
- Technologie professionnelle : 60 heures
- Sciences appliquées à l'alimentation et à la nutrition : 40 heures

### Modalité d'organisation de la formation

- La formation préparant à cette certification peut être financée dans le cadre :
- des formations en alternance : contrat de professionnalisation
  - de la formation continue avec un financement OPCA
  - des dispositifs spécifiques prévus pour les demandeurs d'emploi



La formation sera organisée sur une période pouvant varier entre :

- 3 mois à plein-temps
- 10 mois en alternance

### Prochaines sessions

- 3 mois à temps plein : du 18/09/2017 au 08/12/2017
- 10 mois en alternance : du 18/09/2017 au 15/06/2018

### Contenus des matières

#### Pratique professionnelle

300 heures

- La pâte levée feuilletée
- La pâte à brioche
- La pâte feuilletée
- La pâte sablée
- La pâte brisée sucrée
- La pâte brisée salée
- Les crèmes
- Les produits traiteur

#### Technologie professionnelle

60 heures

- Le vocabulaire professionnel
- Les matières premières
- Les procédés de fabrication
- Les matériels
- Les contrôles de qualités

#### Sciences appliquées à l'alimentation et à la nutrition

40 heures

- Les constituants des aliments
- Les propriétés physico-chimiques
- La nutrition
- La microbiologie appliquée
- L'hygiène et prévention en milieu professionnel
- Alimentation en énergie
- Équipements spécifiques des locaux professionnels
- Aménagement et équipements généraux des locaux professionnels

### Lieu de la formation

Centre de Recherche en Panification Jean Paquet  
27 rue Fernand Forest  
63540 Romagnat  
[fede.boulangers@wanadoo.fr](mailto:fede.boulangers@wanadoo.fr)  
Tel : 04 73 91 41 78

[www.federation-boulangers63.fr](http://www.federation-boulangers63.fr)



