

## L'INBP lance sa première session de CQP tourier



Du 20 août au 17 octobre, l'INBP accueillera la première session de CQP tourier, ouverte principalement aux titulaires du CAP boulanger ou pâtissier. Cette formation pratique et opérationnelle a pour objectif la spécialisation, le renforcement des compétences. Son but : viser la polyvalence en entreprise. Le CQP tourier est un titre de la branche professionnelle.

### Une nouvelle offre de formation répondant à un besoin de la profession

« Cette formation au CQP tourier, certificat de qualification professionnelle, est née d'un double constat. L'artisanat réinterroge de plus en plus ses bonnes pratiques en termes de fabrication, tandis que les consommateurs affectionnent le fait maison, tout en réclamant transparence et authenticité. Le tourier assure la qualité constante des produits phare du quotidien, garantit des pâtes de qualité et contribue à la réalisation de beaux et bons produits. Il se fait trait d'union entre deux univers : la boulangerie et la pâtisserie. En entreprise, c'est un poste à valeur ajoutée qu'il convient de reconsidérer ».

Marius Sourdon, directeur des partenariats

### Quelles sont les tâches du tourier et quelles doivent être ses qualités ?

« Le tourier a pour responsabilité de préparer toutes les pâtes, à destination par exemple des viennoiseries, des tartes, des feuilletés salés et sucrés, d'appliquer les techniques de fonçage, de façonnage et de réaliser les crèmes et garnitures les plus courantes. Le snacking salé développé dans bon nombre d'entreprises le concerne aussi. Selon les entreprises, le tourier pourra aussi être responsable de la cuisson. Rigueur, précision et régularité sont ses qualités premières. On attend de lui le meilleur rapport entre qualité, rapidité et performance dans toutes ses préparations. »

Damien Paineau Formateur pâtissier INBP depuis 2007  
Responsable technique de la 1<sup>re</sup> session CQP tourier à Rouen



### FORMATION CQP TOURIER EN BREF



#### Un titre reconnu

CQP tourier, certificat de qualification professionnelle, titre de la profession

#### 1<sup>re</sup> session

Du 20 août au 17 octobre 2018

#### Recrutement

France entière

#### Durée

2 mois : 300 heures de formation dont 90% de pratique + examen final CQP tourier

#### Lieu

INBP, Institut National de la Boulangerie Pâtisserie, Rouen

#### Possibilités de financement

Service formation INBP 02 35 58 17 99