

29 ans de savoir-faire à votre service



Xavier NICLOUX

✉ 410, Rue d'Alsace - 88100 Sainte Marguerite

☎ 06 63 20 75 40

🌐 xaviernicloux@gmail.com



Diplômes et Certifications :

1996 : CAP et BEP Hôtellerie-Restauration dominante cuisine

1998 : CAP et BEP Pâtissier Glacier Confiseur Chocolatier

1998 : CAP Traiteur **2000** : CAP Chocolatier-Confiseur

2002 : BTM Maître Pâtissier

2004 : BP Cuisine

2011 : Titre FPA (Formateur Professionnel d'Adultes)

2015 : PCIE (Passeport de Compétences Informatique Européen)

2018 : Référencement au Datadock

2020 : Certification ICPF Pro Consultant Formateur Agréé.

2020 : Organisme de formation Certifié Qualiopi (Actions de Formation) - Alimentaire Formation Services

2021 : Organisme de formation Certifié Qualiopi (Actions de Formation) - AFS - Alliance Formation Service

Parcours :

Depuis Octobre 2022 : Portage Salarial avec Didaxis. XNF – Xavier Nicloux Formation (Indépendant)

2021 à 2023 : Création de l'organisme de formation AFS - Alliance Formation Service (Président)

2016 à 2022 : Création de l'organisme de formation Alimentaire Formation Services (Indépendant)

2012 à 2015 : Second de cuisine et Chef Pâtissier "Val Vigne " (Vosges)

2012 : Formateur Professionnel d'Adultes "AFPA " (Vosges)

2012 : Formateur Professionnel et Coordonnateur de Formation " Gréta Sud Meusien " (Meuse)

2009 à 2010 : Chef de partie Pâtisserie " Hostellerie La Cheneaudière " (Bas-Rhin)

Relais et Château

2009 : Chef de partie Pâtisserie " La Bouitte " à Saint Marcel (Savoie)

3 macarons au guide Michelin, 16/20 au Gault et Millau

2008 : Chef de partie Pâtisserie " Lausanne Palace & Spa * * * * * " (Suisse)

2008 : Ouverture du Château d'Ouchy pour le " Lausanne Palace & Spa * * * * * " (Suisse)

2007 : Chef Pâtissier " Les Plats Canailles de la Bleue Maison " (Belgique)

3 fourchettes au guide Michelin, 15/20 au Gault et Millau

2005 à 2006 : Second de Pâtisserie " Les Forges du Pont d'Oye (Belgique)

1 macaron au guide Michelin, 17/20 au Gault et Millau, 8^{ème} meilleure " Table " de Belgique

2004 à 2005 : Chef de partie Pâtisserie et Cuisine " Le Grenier à Sel " (Meurthe et Moselle)

1 macaron au guide Michelin, 16/20 au Gault et Millau

2003 : Premier concours de pâtisserie des Jeunes Restaurateurs d'Europe : 3^{ème} prix

2002 : Troisième trophée national de la formation BTM : 1^{er} prix (en équipe de 3)

2000 : Concours National des élèves Chocolatiers – Confiseurs : 1^{er} Prix

1999 : Concours National des élèves Chocolatiers – Confiseurs : 2^{ème} Prix