

30 ans de savoir-faire à votre service

Xavier NICLOUX

 410, Rue d'Alsace - 88100 Sainte Marguerite
 06 63 20 75 40 – 09 82 58 53 29
 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 : Habilitation à siéger en tant que membre de jury au titre professionnel "Formateur Professionnel d'Adultes"
2021 : Organisme de formation Certifié Qualiopi (Actions de Formation) - AFS - Alliance Formation Service
2023 : Habilitation à siéger en tant que membre de jury au titre professionnel "Formateur Professionnel d'Adultes"
2023 : Habilitation à siéger en tant que membre de jury aux CAP et MP Pâtisserie et CAP Chocolaterie



Parcours :

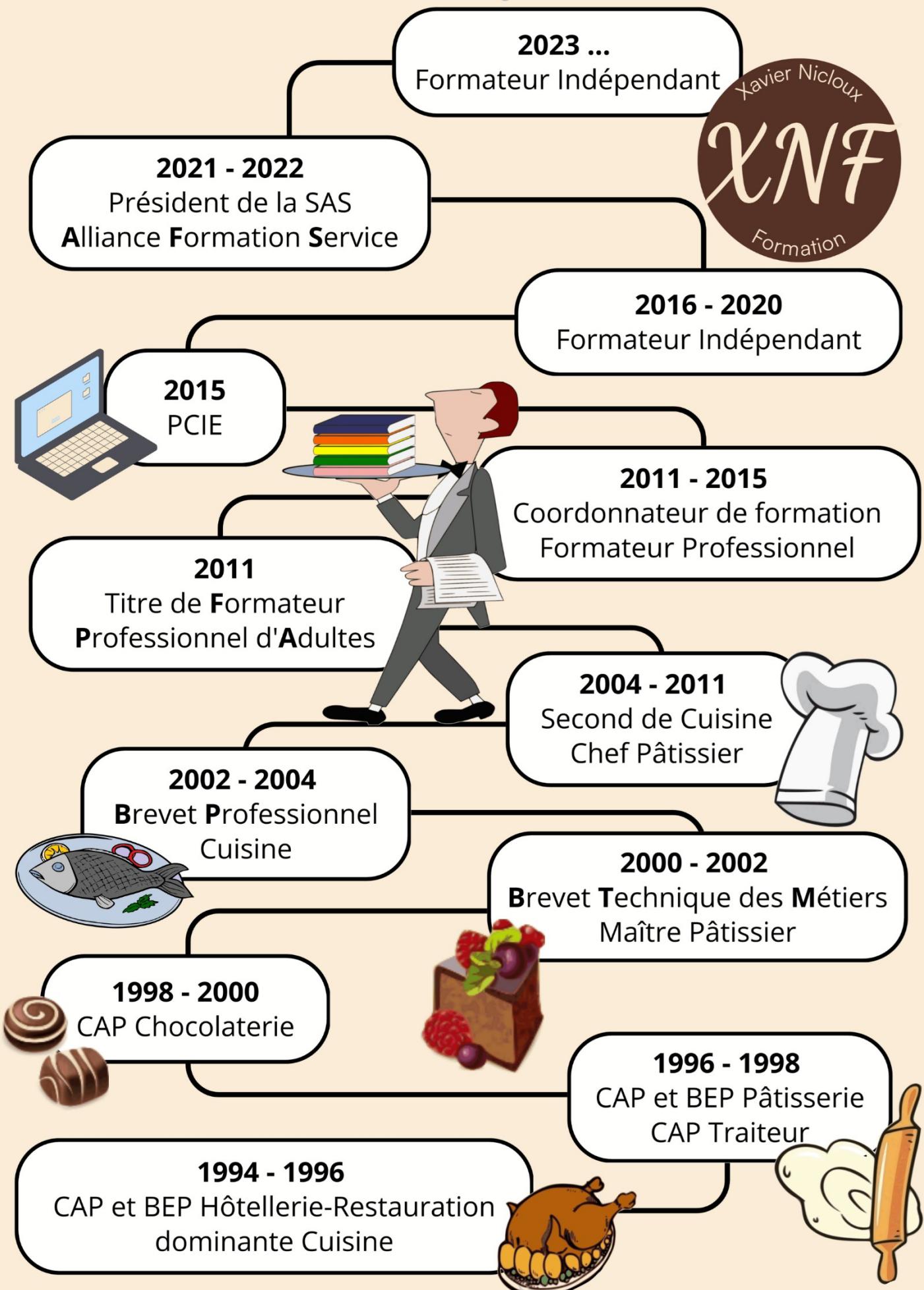
Depuis Octobre 2022 : XNF – Xavier Nicloux Formation (Formateur indépendant).
2021 à 2023 : Création de l'organisme de formation AFS - Alliance Formation Service (Président).
2016 à 2023 : Création de l'organisme de formation Alimentaire Formation Services (Indépendant).
2012 à 2015 : Second de cuisine 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.

Parcours Professionnel



Qualités Professionnelles



Professionnel qualifié

Maitrise ses domaines de compétences.
Diplômé et qualifié.



Recherche et développement

Veille à l'évolution du métier et de la législation.
Affine ses connaissances et son savoir-faire.



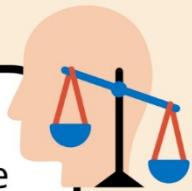
Documents

Conçoit des documents adaptés. Fournit une information pertinente en utilisant des termes clairs facilitant la compréhension.



Bureautique

Maîtrise l'outil informatique.
Contribue à la qualité avec une utilisation optimale des ressources.



Respect des droits fondamentaux

Exerce son activité dans le respect de la dignité humaine, de l'indépendance de jugement et d'action (honnêteté et neutralité), de la vie personnelle, privée et familiale des personnes.
Respecte les principes de moralité et de probité.



Secret professionnel

Garantit le respect individuel et la confidentialité des données.



Valeurs

Organisé - Dynamique - Mobile - Fait preuve de diligence.