

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
2025 : Intervenant en Prévention des Risques Professionnels sous le numéro d'enregistrement : 27 82 46 84



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).

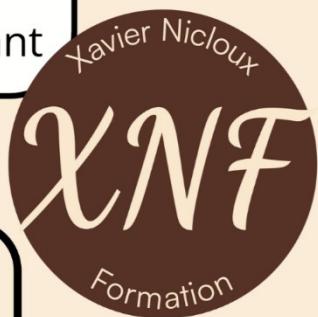
Relais et Château.

- 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).

Parcours Professionnel

2023 ...
Formateur Indépendant

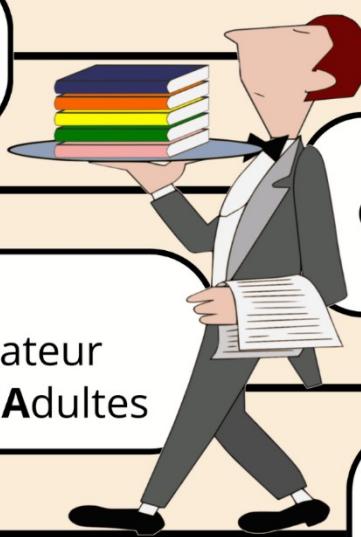
2021 - 2022
Président de la SAS
Alliance Formation Service



2016 - 2020
Formateur Indépendant



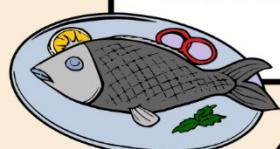
2015
PCIE



2011 - 2015
Coordonnateur de formation
Formateur Professionnel

2011
Titre de Formateur
Professionnel d'Adultes

2004 - 2011
Second de Cuisine
Chef Pâtissier



2002 - 2004
Brevet Professionnel
Cuisine



2000 - 2002
Brevet Technique des Métiers
Maître Pâtissier



1998 - 2000
CAP Chocolaterie

1996 - 1998
CAP et BEP Pâtisserie
CAP Traiteur



1994 - 1996
CAP et BEP Hôtellerie-Restauration
dominante Cuisine



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.