Catalogue De Formations

Mise à jour du 3 décembre 2026



L'art culinaire à portée de main

Ma Mission est de vous proposer des formations adaptées à la culture de votre entreprise.

J'anime des formations en cuisine, pâtisserie, chocolaterie, hygiène et sécurité alimentaire.

Je vous accompagne pour trouver ensemble des solutions à vos besoins.

Je suis à votre écoute afin d'élaborer un programme en adéquation avec vos attentes.

Pâtisserie Traditionnelle

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base du métier de pâtissier.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront les techniques de base de la pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner les recettes de pâtisserie traditionnelle française de boutique.

Objectifs pédagogiques :
- Différencier les méthodes de sablage et d'émulsion dans la confection des pâtes.
- Maîtriser les différentes pâtes friables, feuilletées et levées.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses …
- Élaborer différentes meringues.
- Découvrir les éléments de décors.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Réalisation des différentes recettes de pâtisserie traditionnelle :
- *Les pâtes friables :* pâtes sucrée, brisée, sablée.
- *Les pâtes feuilletées (feuilletage) :* vol au vent, chaussons aux pommes …
- *Les pâtes levées :* brioche, chinois, brioches têtes, tresse, tropézienne.
- *La pâte à choux :* éclairs, Salambos, Paris-Brest …
- *Les pâtes battues légères :* biscuit génoise, biscuit cuillère, biscuit de Savoie …
- *Les petits fours* : tuiles, cigarettes russes, meringues …
- *Les crèmes :* pâtissière, au beurre, chiboust, mousseline …
- *Les bavaroises :* mousses de fruits, mousse au chocolat …
- *Les glaçages :* fondant, nappage, glaçage au fruit, glaçage au chocolat.
- *Les meringues :* française, italienne et suisse.
- *Les décors :* décors en pâtes d'amande, en pâte à sucre, en chocolat, décors au cornet …



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Tartes & Tartelettes

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base du métier de pâtissier.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives de tartes et de tartelettes.

Objectifs pédagogiques :
- Différencier les méthodes de sablage et d'émulsion dans la confection des pâtes.
- Maîtriser les différentes pâtes friables et feuilletées.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses …
- Élaborer différentes tartes (mise en forme, garnissage ...).
- Découvrir les éléments de décors.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Réalisation de différentes pâtes : Pâte sucrée, pâte sablée, pâte sablée breton, pâte feuilletée (feuilletage).

Tourage et cuisson : Utilisation du laminoir : tourage, découpe … Fonçage des tartes et des tartelettes.

Réalisation de différentes crèmes : Crème pâtissière, crème au beurre, crème chiboust, crème mousseline …

Réalisation de différentes bavaroises : Mousses de fruits, mousse au chocolat …

Réalisation de différentes tartes et tartelettes :
- Tartes "classiques" (tarte aux pommes, tarte alsacienne …)
- Tartes fines (pâte sucrée) aux fruits frais (fraises, kiwis, pommes ...).
- Tartes fines (pâte feuilletée sucrée) aux fruits frais (figues, mirabelles, quetsches, prunes ...).
- Tartes fines (pâte feuilletée sucrée) aux fruits au sirop (poires, abricots, pêches, ...).
- Tartes à base de sablé breton aux fruits frais (fruits rouges, rhubarbe ...).
- Tartes briochées (pâte à brioche) à la compote de fruits (pommes, pêches, mangues …), tropézienne.

Réalisation de différents décors :
- Nappage des tartes et des tartelettes.
- Décors de fruits (taillage de fruits).
- Décors chocolat …



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Cakes & Biscuits

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de pâtisserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives de cakes et de biscuits.

Objectifs pédagogiques :
- Différencier toutes les sortes meringues.
- Maîtriser la fabrication des différentes biscuits feuilles et moulés.
- Élaborer différents cakes.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Réalisation de différentes recettes d'appareils meringués :
- Biscuits Succès, Progrès, Japonais.
- Macarons.
- Dacquoise.

Réalisation de différentes recettes de biscuits feuilles :
- Biscuit Sacher.
- Biscuit Financier aux pignons de pin.
- Biscuit noix de pécan.
- Pain de Gênes. Biscuit Joconde.
- Fonds d'entremets croustillants.

Réalisation de différentes recettes de biscuits moulés :
- Cakes. Madeleines. Muffins.
- Moelleux aux fruits.
- Fondant chocolat. Brownies.
- Pain d'épices.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Petits fours & Mignardises

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de pâtisserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes traditionnelles et créatives de petits fours.

Objectifs pédagogiques :
- Différencier les méthodes de sablage et d'émulsion dans la confection des pâtes.
- Maîtriser la fabrication des différentes biscuits feuilles.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses …
- Élaborer différents petits fours.
- Découvrir les éléments de décors.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Réalisation de différentes recettes de petits fours et mignardises :
- Mini-tartelettes : crémeux aux fruits, crémeux chocolat, tartelettes aux fruits …
- Mignardises en pâtes à choux : carolines (mini-éclairs), souris, mini-Salambo …
- Mignardises d'entremets.
- Mini-verrines : mousse de fruit, mousse chocolat …
- Rochers coco.
- Sablés à dresser.
- Leckerli.
- Financiers.
- Cookies.
- Florentins.
- Amaretti.
- Gavottes.
- Langues de chat.
- Cigarettes russes.
- Tuiles aux amandes.
- Tuiles coco.
- Tuiles dentelles à l'orange …



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Charlottes & Entremets

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de pâtisserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives de charlottes et d'entremets.

Objectifs pédagogiques :
- Maîtriser la fabrication des différentes biscuits feuilles.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses …
- Élaborer des montages d'entremets et de charlottes.
- Découvrir les éléments de décors.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Réalisation de différentes recettes de biscuits feuilles :
- Génoise, biscuit de Savoie, biscuit cuillère …
- Succès. Progrès. Japonais. Dacquoise.
- Biscuit Sacher. Biscuit Financier aux pignons de pin.
- Pain de Gênes. Biscuit Joconde (imprimé).
- Fonds d'entremets croustillants.

Réalisation de différentes mousses et intérieurs (inserts) :
- Les inserts : crémeux aux fruits, ganaches (chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir) …
- Les crèmes : pâtissière, au beurre, chiboust, mousseline … aromatisée, aux fruits …
- Les bavaroises : mousses de fruits, mousse au chocolat …

Montages des charlottes et entremets :
- Différentes techniques de montage (en cercle, en moule, à garnir …).

Finitions et décors :
- Les glaçages : nappage, glaçage au fruit, glaçage au chocolat.
- Les meringues : Française, Italienne et Suisse.
- Les décors : décors chocolat, décors au cornet …



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Bûches de Noël

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de pâtisserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives de bûches de Noël.

Objectifs pédagogiques :
- Maîtriser la fabrication des différentes biscuits feuilles.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses …
- Élaborer des montages de gouttières à bûches.
- Découvrir les éléments de décors de Noël.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Réalisation de différentes recettes de biscuits feuilles :
- Génoise, biscuit de Savoie, biscuit cuillère …
- Succès. Progrès. Japonais. Dacquoise.
- Biscuit Sacher. Biscuit Financier aux pignons de pin.
- Pain de Gênes. Biscuit Joconde (imprimé).
- Fonds d'entremets croustillants.

Réalisation de différentes mousses et intérieurs (inserts) :
- Les inserts : crémeux aux fruits, ganaches (chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir) …
- Les crèmes : pâtissière, au beurre, chiboust, mousseline … aromatisée, aux fruits …
- Les bavaroises : mousses de fruits, mousse au chocolat …

Montages des bûches et bûchettes :
- Différentes techniques de montage (en gouttière, en cadre, à garnir …)

Finitions et décors :
- Les glaçages : nappage, glaçage aux fruits, glaçage au chocolat.
- Les meringues : française, italienne et suisse.
- Les décors des bûches : embouts de bûches, décors meringue, décors chocolat, décors au cornet …



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Pâtisserie Revisitée

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de pâtisserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives en pâtisserie de boutique.

Objectifs pédagogiques :
- Différencier les méthodes de sablage et d'émulsion dans la confection des pâtes.
- Maîtriser la fabrication des différents biscuits.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses …
- Élaborer différents montages d'entremets de formes originales.
- Confectionner des éléments de décors. Découvrir l'approche sensorielle et artistique.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Réalisation de différentes recettes de pâtisserie revisitée :

- *Les pâtes friables :* pâtes sucrée, brisée, sablée …
- *La pâte à choux :* éclairs revisités, Paris-Brest revisité …
- *Les biscuits :* biscuit génoise, biscuit cuillère ou de Savoie, biscuit Joconde (imprimé), pain de Gènes …
- *Les petits fours revisités* : tuiles, cigarettes russes, meringues, macarons …
- *Les crèmes :* pâtissière, au beurre, chiboust, mousseline, crémeux au fruit, crémeux chocolat …
- *Le montage d'entremet :* intérieurs (inserts), craquants, mousses de fruits, mousse au chocolat …
- *Les glaçages :* fondant, nappage, glaçage au fruit, glaçage au chocolat …
- *Les décors :* chocolat, décors au cornet, pâte à sucre, pâte d'amande …
- *L'approche sensorielle et artistique :* créativité, association des saveurs et des textures, harmonie des formes et des couleurs … équilibre gustatif et visuel.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Pâtisserie de Restaurant

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques élaborées de pâtisserie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de pâtisserie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives en pâtisserie de restaurant.

Objectifs pédagogiques :
- Différencier les méthodes de sablage et d'émulsion dans la confection des pâtes.
- Maîtriser la fabrication des différents biscuits.
- Expérimenter les différentes sortes de garnitures : crèmes, mousses …
- Élaborer différents montages d'entremets de formes originales.
- Confectionner des éléments de décors. Découvrir l'approche sensorielle et artistique.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Réalisation de différentes recettes de pâtisserie de restaurant :
- *Les pâtes :* pâte sucrée, pâte sablée, pâte sablée Breton, pâte feuilletée (feuilletage).
- *Les biscuits :* biscuit génoise, biscuit cuillère, biscuit Joconde, pain de Gènes …
- *Les appareils :* clafoutis, crème caramel, crème brûlée, cheese cake.
- *Les crèmes :* crème pâtissière, crème au beurre, crème chiboust, crème mousseline …
- *Les bavaroises :* mousses de fruits, mousse au chocolat …
- *Le montage d'entremet :* intérieurs (inserts), craquants …
- *Les glaçages :* fondant, nappage, glaçage aux fruits, glaçage au chocolat …
- *Les décors :* décors chocolat, décors de fruits, décors au cornet, pâte d'amande …
- *Les petits fours* : tuiles, cigarettes russes, meringues, macarons …
- *Les pâtes à cuisson rapide :* crêpes, blinis, gaufres de foire, gaufrettes, ravioles …
- *Les émulsions :* utilisation du siphon et du mixeur plongeant.
- *Le dressage à l'assiette :* décors à la cuillère, exemples de dressage à l'assiette …
- *L'approche sensorielle et artistique :* créativité, association des saveurs et des textures, harmonie des formes et des couleurs … équilibre gustatif et visuel.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Glaces & Sorbets

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base de la glacerie.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de glacerie et seront ainsi capables de confectionner des recettes créatives de glaces et de sorbets.

Objectifs pédagogiques :
- Découvrir le métier de glacier (histoire, matériel …).
- Comprendre les tables analytiques des glaces et des sorbets.
- Maîtriser la fabrication des différentes appareils (bombe, parfaits, mousses, soufflés …).
- Élaborer différents entremets glacés.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Découverte du métier de glacier :
- Histoire de la glacerie.
- Matériel et hygiène (législation). Critères microbiologiques.
- Tables analytiques des glaces, des sorbets et des crème glacées.
- Recettes de glaces et de sorbets (mix, maturation, turbinage …).

Réalisation des différents desserts glacés :
- Bombes glacées. Parfaits glacés. Mousses glacées.
- Soufflés glacés. Sabayons glacés. Biscuits glacés.

Réalisation des différents entremets glacés :
- L'omelette norvégienne : biscuit léger, préparations glacées, meringue italienne, flambage.
- La charlotte glacée : biscuits à la cuillère, préparations glacées (sorbet, glace, parfait …).
- Les vacherins glacés : meringue française, sorbets ou glaces, crème chantilly meringuée.
- Les profiteroles : petits choux en pâte à choux, glace vanille, sauce chocolat tiède.
- Les desserts glacés à l'assiette : coupe Melba, Belle-Hélène, banana-split …



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Snacking

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre à réaliser des préparations de snacking.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) seront capables de réaliser les différentes préparations de snacking chaud et froid (quiches, pâtés, tourtes, sandwichs, burgers, pizzas, paninis …).

Objectifs pédagogiques :
- Différencier les sortes différentes sortes de pains.
- Réaliser des recettes de snacking froid.
- Maîtriser la réalisation de différentes salades.
- Confectionner des recettes de snacking chaud.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Réalisation de différentes recettes de pâtes :
- Pâte à pain, pâte à pain de mie, pâte à pain burger, pâte à focaccia, pâte à pizza.

Réalisation de différentes recettes de snacking froid :
- Sandwichs. Club. Tartines. Wraps.

Quelques idées de salades : Salade Auvergnate, salade Baltique, salade Bretonne, salade Californienne, salade Camarguaise, salade campagnarde, salade César, salade coleslaw, salade d'endive à la Berlinoise, salade Lyonnaise, salade Landaise, salade Mexicaine, salade océane, salade Thaï.

Réalisation de différentes recettes de snacking chaud :
- Burgers, bagels.
- Gratinés.
- Paninis, hot-dog.
- Quiches, pâtés, tourtes, pizza.
- Plats à emporter.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Sans Allergènes

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de pâtisserie sans allergènes.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront les différents allergènes seront ainsi capables de confectionner les recettes de pâtisserie sans allergènes.

Objectifs pédagogiques :
- Identifier les substances allergènes.
- Différencier l'allergie et l'intolérance alimentaire.
- Confectionner des recettes de pâtisserie sans allergènes dans les règles de sécurité alimentaire.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclOux@gmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
- Informations sur les substances allergènes, l'indication de l'origine ou de la provenance.
- Qu'est-ce qu'une allergie ?
- L'allergie alimentaire.
- L'intolérance alimentaire.
- Liste des allergènes alimentaires.

Réalisation des différentes recettes de pâtisserie sans allergènes :
Pain Blanc / Pain aux Céréales / Pâte à Pizza
Pâte Brisée / Pâte Sucrée / Pâte à Sablés / Brioche / Pâte à Choux
Confiture / Pâte à Crêpes Salées / Pâte à Crêpes Sucrées
Biscuit Cuillère / Biscuit à Rouler / Génoise / Biscuit Chocolat / Cake aux Agrumes
Fondant Noisette / Brownies Chocolat / Gourmand aux Noix / Moelleux Chocolat
Appareil à crème prise sucrée / Crème Anglaise / Crème d'Amandes / Crème Coco
Crème Pâtissière / Crème à Flan / Crème Citron / Ganache / Meringue pour tarte
Crémeux Caramel-Chocolat / Mousse de Fruit / Mousse Caramel-Chocolat
Cake Salé / Appareil à Quiche / Sauce Béchamel



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclOux@gmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Bonbons & Confiseries

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base du métier de chocolatier-confiseur.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de confiserie et seront ainsi capables d'élaborer des confiseries originales.

Objectifs pédagogiques :
- Maîtriser les différentes recettes de confiseries.
- Réaliser différentes recettes d'appareils meringués.
- Confectionner des éléments de décors.
- Découvrir l'approche sensorielle et artistique.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Réalisation de différentes recettes de confiserie :
- Pâtes de Fruits.
- Guimauves (à base de blancs d'œufs et/ou à base de sirop de sucre inverti).
- Fondant confiseur.
- Bonbons (au fondant à l'alcool, intérieurs liqueur, gélifiés, sucre candi, sucettes …).
- Nougat mou de Montélimar.
- Caramels (caramels mous, caramels mous salés, caramels mous aux fruits).
- Nougatines (noisettes caramélisées, nougatine traditionnelle, nougatine au fondant).
- Pâte d'amande. Sujets en pâte d'amande.

Réalisation de différentes recettes d'appareils meringués :
- Meringues colorées. Meringues aromatisées.
- Macaron à la meringue française.
- Macaron à la meringue italienne.
- Pochage (mise en forme) et cuisson.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclOux@gmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Sucre d'Art

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base du sucre d'art.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de confiserie et seront ainsi capables d'élaborer des montages créatifs et artistiques en sucre d'art.

Objectifs pédagogiques :
- Découvrir les matières premières pour la réalisation de pièce en sucre.
- Élaborer des éléments en sucre d'art.
- Réaliser le montage d'une pièce en sucre d'art.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Découverte du Sucre d'Art :
- Les matières premières. Les locaux et l'environnement. Le stockage et la conservation.
- Explication théorique sur la cuisson du sucre.

Réalisation de différentes recettes de sucre d'art :
- Cuisson, coloration et manipulation du sucre coulé.
- Cuisson, coloration et manipulation du sucre éruption.
- Cuisson, coloration et manipulation du sucre corail.
- Cuisson, coloration et manipulation de l'Isomalt : Isomalt coulé, Isomalt dentelle.
- Cuisson, coloration et manipulation du sucre tiré : tiges, feuillage, roses, violettes, marguerites …
- Cuisson, coloration et manipulation du sucre soufflé : boule, poire …

Réalisation de différents décors : Décors en pastillage (fleurs, feuilles …). Décors en glace royale.

Réalisation d'une pièce en sucre d'art :
- Cuisson du sucre de montage.
- Préparation des éléments en sucre d'art.
- Montage et finition de la pièce en sucre d'art.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclOux@gmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Ganaches & Intérieurs chocolat

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base du métier de chocolatier-confiseur.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de chocolaterie-confiserie et seront ainsi capables d'élaborer des ganaches et des intérieurs chocolat.

Objectifs pédagogiques :
- Maîtriser les différentes recettes d'intérieurs à bonbons de chocolat.
- Réaliser différentes recettes de ganaches chocolat (ferme, tendre, semi-liquide).
- Confectionner des moulages pour bonbons de chocolat.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Réalisation de différentes recettes d'intérieurs à bonbons de chocolat :
- Les masses (praliné, pâte d'amande, gianduja).
- Les pâtes de fruits.
- les caramels (caramel framboise).
- Les nougatines (noisettes caramélisées, nougatine traditionnelle, nougatine au fondant).

Réalisation de différentes recettes de ganaches chocolat :
- Ganache ferme : ganache cadrée, détaillée et enrobée.
- Ganache tendre : ganache moulée dans une coque en chocolat.
- Ganache semi-liquide : ganache moulée dans une coque en chocolat.

Réalisation de moulages pour bonbons de chocolat :
- Mise au point des chocolats de couverture (noir, lait …).
- Utilisation des chocolats, du beurre de cacao, des colorants …
- Trempage des différentes préparations, à la fourchette à chocolat et/ou à l'enrobeuse à chocolat.
- Mouler, garnir et fermer des bonbons de chocolat.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xaviernicloux@gmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Montages de Pâques

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques élaborées du métier de chocolatier-confiseur.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de chocolaterie et seront ainsi capables d'élaborer des montages de Pâques créatifs.

Objectifs pédagogiques :
- Maîtriser le travail et mise au point des chocolats (noir, lait, blanc …) et des colorants.
- Réaliser différents moulages de Pâques (œufs, lapins, cloches …).
- Découvrir les différents éléments de décors pour les montages en chocolat de Pâques.
- Confectionner différents montages de pièces en chocolat de Pâques.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Travail et mise au point des chocolats (noir, lait, blanc ...).et des colorants :
- La fonte (bain-marie humide ou sec).
- Les courbes de température des chocolats de couverture.
- Le tempérage ou cristallisation (par tablage ou par ensemencement).
- L'utilisation du beurre de cacao, des colorants …

Réalisation des différents moulages de Pâques (œufs, lapins, cloches ...) :
- Préparation des moules à chocolat (nettoyage au coton, décors …).
- Moulage au pinceau puis par remplissage. Ebarbage des moules à chocolat.
- Démoulage, garnissage (fritures, œufs au sucre …) et fermeture des moulages de Pâques.

Réalisation des différents éléments de décors pour les montages en chocolat de Pâques :
- Chocolat à pistolet.
- Chocolat imitation papier, chocolat plastique, chocolat à modeler (ou chocolat manié).
- Copeaux chocolat, vrilles en chocolat, imprimés beurre de cacao …
- Décors au cornet.

Réalisation des différentes pièces en chocolat de Pâques :
- Préparation des éléments en chocolat.
- Montage et finition des pièces artistiques en chocolat de Pâques.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Pièce artistique en chocolat

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre des techniques du chocolat artistique.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication spécifiques de chocolaterie et seront ainsi capables d'élaborer des montages créatifs et artistiques en chocolat.

Objectifs pédagogiques :
- Maîtriser le travail et mise au point des chocolats (noir, lait, blanc …) et des colorants.
- Réaliser différents moulages en chocolat (demi-sphères, demi-œufs …).
- Découvrir les différents éléments de décors en chocolat.
- Confectionner différents montages de pièces artistiques en chocolat.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Travail et mise au point des chocolats (noir, lait, blanc ...).et des colorants :
- La fonte (bain-marie humide ou sec).
- Les courbes de température des chocolats de couverture.
- Le tempérage ou cristallisation (par tablage ou par ensemencement).
- L'utilisation du beurre de cacao, des colorants …

Réalisation de différents moulages (demi-sphères, demi-œufs ...) :
- Préparation des moules à chocolat (nettoyage au coton, décors …).
- Moulage au pinceau puis par remplissage. Ebarbage des moules à chocolat.

Réalisation des différents éléments de décors :
- Chocolat à pistolet.
- Chocolat imitation papier, chocolat plastique, chocolat à modeler (ou chocolat manié).
- Copeaux chocolat, vrilles en chocolat, imprimés beurre de cacao …
- Décors au cornet.

Réalisation des différentes pièces artistiques en chocolat :
- Préparation des éléments en chocolat.
- Montage et finition des pièces artistiques en chocolat.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Crêperie

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre à réaliser des crêpes salées et sucrées.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) seront capables de réaliser des crêpes salées et sucrées avec différentes pâtes et diverses garnitures.

Objectifs pédagogiques :
- Découvrir la crêperie (matériel, conservation de la pâte à crêpes, risques d'allergies …).
- Maîtriser la fabrication des différentes pâtes à crêpes salées (ou galettes) et sucrées.
- Confectionner différentes garnitures de crêpes salées.
- Confectionner différentes garnitures de crêpes sucrées.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Découverte de la crêperie :
- Fonctionnement du matériel (billig, raclette …).
- Conservation de la pâte à crêpes. Conservation des crêpes. Cuisson des crêpes.
- Risques d'allergies.
- Mise en forme des crêpes avec leurs accompagnements.
- Mise en place d'une carte de crêperie.

Réalisation de différentes pâtes à crêpes salées (ou galettes) :
- Pâte à crêpes, pâte à crêpes bigoudène, pâte à crêpes Pleyben.
- Pâte à crêpes de Quimper, pâte à crêpes Léon, pâte à crêpes Finistère sud, pâte à crêpes Trégor.

Réalisation de différentes garnitures salées :
- Galettes bolognaise, galettes de Guémené, galettes aux Saint-Jacques à la crème, galettes au Roquefort.
- Galettes à la mexicaine, galettes paysannes, galettes au saumon à la cressonnière …

Réalisation de différentes pâtes à crêpes sucrées :
- Pâte à blinis, pâte à pancakes, pâte à crêpes, pâte à crêpes de sarrasin, pâte à crêpes complètes …

Réalisation de différentes garnitures sucrées :
- Crêpes au chocolat, à la crème de citron, aux pommes caramélisées, aux figues, aux poires et cannelle …
- Crêpes Suzette, crêpes à la mousse chocolat noir, aumônières exotiques …



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Cuisine Traditionnelle

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre les techniques de base du métier de cuisinier.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront les différents modes de transformation des produits et seront ainsi capables d'élaborer des recettes traditionnelles de la cuisine française.

Objectifs pédagogiques :
- Découvrir le métier de cuisinier.
- Maîtriser les opérations culinaires de base (taillages, garnitures, cuissons, sauces …).
- Réaliser des salades composées, des entrées froides et des entrées chaudes.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Découverte du métier de cuisinier :
- Les qualités du cuisinier.
- L'approche sensorielle et artistique. La créativité en cuisine. Conseils pour le dressage à l'assiette.
- Tableau des grammages. Le stockage des denrées.
- Durée de vie matières 1ères entamées. Conservation des aliments
- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité du secteur alimentaire.

Les opérations culinaires :
- Taillages des fruits et légumes : julienne, brunoise ….
- Préparation et cuissons des légumes : duxelles, farces, garnitures, gratins …
- Découpe de viandes, volailles et poissons.
- Préparation et cuissons des viandes, des poissons et des œufs.
- Élaboration de garnitures d'appellation : légumes, viandes, poissons, œufs.
- Préparation de sauces : beurres composés, liaisons, roux, fonds (fond blanc, fond brun, fumet de poisson).
- Confection des sauces de base : l'espagnole, la sauce 1/2 glace, le velouté sauce, les sauces émulsionnées.
- Réalisation de salades composées, d'entrées froides et d'entrées chaudes.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Cuisine Bistronomique

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre de nouvelles techniques de cuisine.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront des techniques de fabrication culinaires et seront ainsi capables d'élaborer des recettes de cuisine créatives et harmonieuses.

Objectifs pédagogiques :
- Découvrir la créativité culinaire : approche sensorielle et artistique.
- Maîtriser les opérations culinaires (taillages, garnitures, cuissons, sauces …).
- Réaliser des sauces élaborées.
- Élaborer des présentations d'entrées, plats et desserts avec des produits de saison.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
La créativité culinaire :
- L'approche sensorielle et artistique : équilibre gustatif et visuel.
- Association des saveurs et des textures, harmonie des formes et des couleurs.
- Conseils pour le dressage à l'assiette.

Les opérations culinaires élaborées :
- Taillages des fruits et légumes : julienne, brunoise …
- Préparation et cuissons des légumes : duxelles, farces, garnitures, gratins …
- Découpe de viandes, volailles et poissons.
- Préparation et cuissons des viandes, des poissons et des œufs.
- Élaboration de garnitures d'appellation : légumes, viandes, poissons, œufs.
- Préparation de sauces : beurres composés, liaisons, roux, fonds (fond blanc, fond brun, fumet de poisson).
- Confection des sauces de base : l'espagnole, la sauce 1/2 glace, le velouté sauce, les sauces émulsionnées.
- Réalisation de sauces élaborées : utilisation d'un siphon type ISI ®
- Réalisation d'autres accompagnements : coulis, mousses de légumes …
- Réalisation de salades composées, d'entrées froides et d'entrées chaudes.
- Création de nouvelles présentations d'entrées, plats et desserts avec des produits de saison.
- Création et présentation de buffets chauds et de buffets froids.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Cuissons Basses Températures & Cuisine Sous Vide

Lieu : Dans les locaux de l'entreprise (Intra-entreprise).

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre à réaliser des cuissons basses températures.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) pourront réaliser des cuissons basses températures et seront capables de mettre sous vide leurs réalisations en toute sécurité d'hygiène alimentaire.

Objectifs pédagogiques :
- Comprendre le tableau des grammages.
- Maîtriser le stockage des denrées.
- Découvrir les justes cuissons et la cuisine évolutive.
- Maîtriser la cuisine sous vide.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Quelques rappels utiles :
- Tableau des grammages. Le stockage des denrées.
- Durée de vie matières 1ères entamées. Conservation des aliments.
- Règles d'hygiène et de sécurité du secteur alimentaire.

Les justes cuissons :
- Les pâtes alimentaires, le riz, les légumes verts.
- Les rôtis de viandes rouges, les rôtis de viandes blanches.
- Les volailles rôties, les petites pièces de viandes sautées.
- Les viandes en sauce, les poissons pochés, les poissons rôtis.

La cuisine évolutive :
- Le beurre de xanthane / liaison au roux à l'huile.
- Les tableaux des cuissons basses températures.
- Utilisation de la sonde de cuisson.

La cuisine sous vide :
- Manipulation du matériel pour la mise sous vide.
- Préparation des éléments à mettre sous vide : garnitures de légumes, viandes, poissons, sauces …



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Créativité Culinaire – Dressage à l'Assiette

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 35 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre à mettre en valeur le dressage des assiettes.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) seront capables de présenter leurs produits à l'assiette de façon harmonieuse (aspect, couleur, formes …).

Objectifs pédagogiques :
- Découvrir la créativité culinaire : approche sensorielle et artistique.
- Élaborer des éléments de décors.
- Maîtriser le dressage à l'assiette.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
La créativité culinaire :
- L'approche sensorielle et artistique : équilibre gustatif et visuel.
- Association des saveurs et des textures.
- Harmonie des formes et des couleurs.
- Conseils pour le dressage à l'assiette.

Réalisation d'éléments de décors :
- Tuiles sucrées et salées.
- Taillages de fruits et légumes.
- Chips et fritures.

Le dressage à l'assiette :
- Réalisation de dessins, schémas …
- Utilisation d'un siphon type ISI®.
- Décors au cornet et à la cuillère
- Finitions.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Cuisine Moléculaire

Horaires : À définir.

Durée : Nombre d'heures à définir (de 14 à 21 heures), pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre à utiliser les additifs alimentaires.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) seront capables de réaliser des éléments de cuisine moléculaire (spaghettis, sphères, écumes, émulsions ...).

Objectifs pédagogiques :
- Comprendre les additifs alimentaires et leur manipulation.
- Élaborer des émulsifications : airs et écumes.
- Découvrir les gélifications : perles d'agar-agar, spaghettis d'agar-agar.
- Maîtriser la sphérification: sphérification de base, sphérification inverse, sphérification inverse congelée.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
La créativité culinaire :
- L'approche sensorielle et artistique : équilibre gustatif et visuel.
- Association des saveurs et des textures, harmonie des formes et des couleurs.
- Conseils pour le dressage à l'assiette.

La cuisine évolutive :
- Tableaux des cuissons basses températures.
- Utilisation de la sonde de cuisson.

Les bases de la cuisine moléculaire :
- Notions de chimie. Additifs alimentaires (catégories, intérêts, dangers).
- Matériel utilisé en cuisine moléculaire.
- Utilisation d'un siphon type ISI ®.

Réalisation d'éléments de cuisine moléculaire :
- Emulsification : airs et écumes.
- Gélification : perles d'agar-agar, spaghettis d'agar-agar.
- Sphérification : sphérification de base, sphérification inverse, sphérification inverse congelée.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Textures Modifiées – Manger-Mains

Horaires : À définir.

Durée : 14 heures, pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre à utiliser les additifs alimentaires.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) seront capables de réaliser des plats en textures modifiées ou manger-mains.

Objectifs pédagogiques :
- Comprendre les additifs alimentaires et leur manipulation.
- Découvrir les différents régimes en milieux hospitalier et gériatrique.
- Découvrir "Puree Food Molds" (moules spécifiques au Manger-Mains).
- Maîtriser les différentes textures selon IDDSI.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique / Démonstration, mise en application pratique.
- Travail de production / Exercices pratiques et mises en application.
- Dégustation et analyse critique de la production / Autoévaluation.

Moyens Techniques : Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Manger Mains :
- Dénutrition et besoins nutritionnelles. Temps des repas.
- Pour que manger redevienne ou reste un plaisir.

Textures :
- Définition des différentes textures par le GEMRCN.
- Risques microbiologiques lies à la réalisation de textures modifiées.
- Notions de chimie. Additifs alimentaires (catégories, intérêts, dangers).
- Ingrédients ou aliments pouvant apporter un plus sans les préparations.
- IDDSI : International Dysphagia Diet Standardisation Initiative.

Régimes en milieux hospitalier et gériatrique :
- Par Quoi Remplacer ?
- Bonnes pratiques hygiéniques du mixage à froid.
- Bonnes pratiques hygiéniques du mixage à chaud.

La cuisine évolutive :
- Tableaux des cuissons basses températures.
- Utilisation de la sonde de cuisson.
- Puree Food Molds.

Réalisation de recettes en Textures Modifiées :
- Recettes d'entrées froides et chaudes, de poissons et de viandes, de desserts, et recettes enrichies.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclOux@gmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

B.P.H : Bonnes Pratiques d'Hygiène

Horaires : À définir.

Durée : 7 heures.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Apprendre l'hygiène en alimentation et la manipulation les produits d'entretien.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront la normalisation des produits d'hygiène alimentaire, ainsi que les procédures de nettoyage en secteur alimentaire.

Objectifs pédagogiques :
- Découvrir la microbiologie : bactéries, virus, levures et moisissures utiles et nuisibles.
- Comprendre les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
- Maîtriser les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques et les risques chimiques.

Moyens Pédagogiques : Apport pratique et théorique. Démonstration, mise en application. Autoévaluation.

Moyens Techniques :
- Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.
- Un diaporama Power Point est utilisé pour animer la formation.
- Des vidéos de mise en situation seront visualisés lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Microbiologie des aliments :
- Classement des bactéries, virus, levures et moisissures utiles et nuisibles.
- Conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes.
- Répartition des micro-organismes dans les aliments.
- Les sources de contamination = la règle des M (affichage).

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :
- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire.
- Les toxi-infections alimentaires collectives. Les associations pathogènes/aliments.

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :
- Le lavage des mains (affichage). Le port des E.P.I. (affichage).
- Plan de nettoyage et de désinfection (affichage).
- Identification des différents types de salissure.
- Procédures d'entretien des locaux et du matériel (cercle de Sinner).

Les risques de la manipulation des produits chimiques :
- Pictogrammes d'aides et pictogrammes de sécurité (affichage).
- Dosage et dilution des produits (affichage).
- Dangers chimiques (détergents, désinfectants...), physiques (corps étrangers...) et biologiques (allergènes).



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

H.A.C.C.P : Hazard Analysis Critical Control Point

Horaires : À définir.

Durée : 7 heures.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Garantir la sécurité alimentaire et l'hygiène des denrées tout le long de leur production.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) pourront identifier les dangers significatifs liés à la salubrité spécifique d'un produit alimentaire, sauront les évaluer et établir les mesures préventives permettant de les maîtriser (plan de maîtrise sanitaire PMS).

Objectifs pédagogiques :
- Découvrir la méthode H.A.C.C.P.
- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- S'approprier la procédure de réception des matières premières.
- Adapter la procédure de prétraitements (conditions de préparation).
- Maîtriser la traçabilité et la marche en avant.
- Identifier les produits : étiquetage.
- Gérer les points critiques de contrôle.
- Maîtriser le plan de maîtrise sanitaire.

Moyens Pédagogiques : Apport pratique et théorique. Démonstration, mise en application. Autoévaluation.

Moyens Techniques :
- Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.
- Un diaporama Power Point est utilisé pour animer la formation.
- Des vidéos de mise en situation seront visualisés lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
- La méthode H.A.C.C.P : Les 7 principes et les 12 étapes H.A.C.C.P (plan de maîtrise sanitaire PMS).
- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs.
- Les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- Procédure de réception des matières premières.
- Stockage des produits.
- Ordonnancement stockage.
- Procédure de prétraitements (conditions de préparation).
- Traçabilité (qualité des matières premières).
- La marche en avant.
- Le retrait des marchandises. Procédure et organisation de fabrication en flux froid et chaud.
- Les préparations froides.
- Procédure de distribution.
- Gestion du linaire froid et chaud (conditions de transport).
- Gestion des invendus.
- Identification : l'étiquetage.
- Gestion des points critiques. Contrôle des validations (nécessité des autocontrôles et de leur organisation).



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

IN.CO : INformation COnsommateurs (Allergènes)

Horaires : À définir.

Durée : 7 heures.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Comprendre l'importance de l'étiquetage des allergènes.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) pourront identifier les produits allergènes en alimentation et ainsi les communiquer à leurs clients par le biais d'étiquettes et de panneaux d'affichage.

Objectifs pédagogiques :
- Comprendre les textes de loi.
- Identifier les substances allergènes.
- Différencier l'allergie et l'intolérance alimentaire.
- Comprendre l'étiquetage alimentaire.
- Maîtriser les étapes de l'étiquetage des allergènes.

Moyens Pédagogiques : Apport pratique et théorique. Démonstration, mise en application. Autoévaluation.

Moyens Techniques :
- Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.
- Un diaporama Power Point est utilisé pour animer la formation.
- Des vidéos de mise en situation seront visualisés lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Les textes de loi :
- Étiquetage des denrées alimentaires : nouvelles règles européennes.
- Prescriptions concernant la lisibilité des informations obligatoires.
- Informations sur les substances allergènes, l'indication de l'origine ou de la provenance.
- Mentions volontaires de l'étiquetage.

Les Allergènes Alimentaires :
- Qu'est-ce qu'une allergie ?
- L'allergie alimentaire. L'intolérance alimentaire.
- Liste des allergènes alimentaires (affichage).

L'étiquetage des ingrédients allergènes :
- Comprendre l'étiquetage alimentaire.
- Etiquetage des allergènes pour les denrées préemballées.
- Informations sur les allergènes pour les denrées non préemballées.
- Information aux consommateurs (affichage). La mention décongelée.
- Les étapes de l'étiquetage des allergènes.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclOux@gmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

D.U.E.R.P

Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels

Horaires : À définir.

Durée : 7 heures.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Professionnels du secteur alimentaire (Cuisine - Pâtisserie - Chocolaterie ...)

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Comprendre et remédier aux risques professionnels.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) pourront créer leur document unique d'évaluation des risques professionnels et aménager les postes de travail en conséquence.

Objectifs pédagogiques :
- Découvrir la prévention des risques.
- Détecter les différents risques professionnels.
- Rédiger un Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (D.U.E.R.P.).

Moyens Pédagogiques : Apport pratique et théorique. Démonstration, mise en application. Autoévaluation.

Moyens Techniques :
- Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.
- Un diaporama Power Point est utilisé pour animer la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxx@gmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances.
Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
La prévention des risques :
- Les risques liés aux feux. Les risques d'incendie des corps gras.
- Les premiers soins. L'armoire des premiers secours. Les gestes qui sauvent.
- Les pictogrammes d'aides et de sécurité.
- Les risques de la manipulation des produits chimiques.

L'évaluation des risques :
- Réglementation applicable.
- Guide d'aide à la rédaction du D.U.E.R.P des métiers de bouche.

Exemple d'éléments à prendre en compte lors de la réalisation du document unique de l'entreprise :
Bruit, risques thermiques, chutes d'objets, chutes de personnes, organisation /encadrement du personnel, conduite de véhicule utilitaire, éclairage, locaux, escaliers, qualité de l'air, hygiène et santé, risques : chimiques, mécaniques, port de charges, outils coupants, outils vibrants, électricité, services des secours et de la sécurité, quai de chargement et de déchargement …



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxx@gmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Hygiène en Crèche

Horaires : À définir.

Durée : 14 heures, pendant le temps de travail.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s). A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Tout public.

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Garantir la sécurité alimentaire et l'hygiène des denrées tout le long de leur production, l'étiquetage des allergènes et remédier aux risques professionnels.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) connaîtront les procédures de nettoyage en crèche ; ils sauront évaluer et établir un plan de maîtrise sanitaire PMS; ils seront en capacité d'identifier les produits allergènes en alimentation ; les stagiaires auront les moyens de créer un document unique d'évaluation des risques professionnels.

Objectifs pédagogiques :
– Comprendre les dangers microbiologiques et les risques chimiques.
– Maîtriser les procédures H.A.C.C.P.
– Évaluer et établir un plan de maîtrise sanitaire.
– Identifier les substances allergènes et différencier l'allergie et l'intolérance alimentaire.
– Rédiger un Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (D.U.E.R.P.).

Moyens Pédagogiques : Apport pratique et théorique. Démonstration, mise en application. Autoévaluation.

Moyens Pédagogiques et Techniques :
- Un livret pédagogique est remis à l'entreprise lors de la formation.
- Des diaporamas Power Point est utilisé pour animer la formation.
- Des vidéos de mise en situation seront visualisés lors de la formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances. Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
BPH *(Bonnes Pratiques d'hygiène)*
- Classement des bactéries, virus, levures et moisissures utiles et nuisibles.
- Le lavage des mains. Le port des E.P.I.
- Plan de nettoyage et de désinfection.
- Pictogrammes d'aides et pictogrammes de sécurité.

HACCP *(Hazard Analysis Critical Control Point)*
- La méthode H.A.C.C.P (PMS).
- Les obligations de résultat (quelques obligations de moyen).
- Gestion des points critiques.

INCO *(Etiquetage Allergènes)*
- Étiquetage des denrées alimentaires : nouvelles règles européennes.
- Informations sur les substances allergènes, l'indication de l'origine ou de la provenance.
- Qu'est-ce qu'une allergie ? L'allergie alimentaire. L'intolérance alimentaire.
- Liste des allergènes alimentaires.
- Comprendre l'étiquetage alimentaire.

D.U.E.R.P. *(Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels)*
- Les risques liés aux feux. Les risques d'incendie des corps gras.
- Les premiers soins. L'armoire des premiers secours. Les gestes qui sauvent.
- Les risques de la manipulation des produits chimiques.
- Réglementation applicable.
- Guide d'aide à la rédaction du D.U.E.R.P des métiers de bouche.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xavierniclouxgmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Accompagnement à la Certification Qualiopi

Horaires : À définir.

Durée : De 35 à 105 heures, selon les besoins.

Tarif : 125 € HT / Heure.

Modalités d'accès : La demande de formation est initiée par l'employeur ou le(s) salarié(s).
Un premier entretien téléphonique permet d'évaluer les attentes du(des) stagiaire(s).
A réception du devis signé, une organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie.

Délai d'accès : L'entrée en formation s'effectue dès les modalités d'accès complétées.
Notre formateur contacte le(les) stagiaire(s) sous 15 jours afin de définir les dates de la formation.

Accessibilité : Nous guidons les personnes en situation d'handicap vers l'organisme de formation compétant.

Public : Tout public. Organisme de Formation.

Pré-requis : Fondamentaux (bonne compréhension écrite et orale du français).

But : Comprendre la certification Qualiopi.

Objectif de la formation : À l'issue de la formation, le(s) stagiaire(s) seront capables de mettre en place les processus et les documents associés pour un audit initial, de surveillance, ou de contrôle de la certification Qualiopi.

Objectifs pédagogiques :
- Diagnostiquer des ressources de l'organisme de formation .
- Réaliser un tableau avec les différents indicateurs et critères.
- Élaborer des éléments de preuves.
- Améliorer les pratiques.

Moyens Pédagogiques :
- Apport pratique et théorique.
- Supports d'aide sous forme de tableau Excel (trame) et documents Word.
- Autoévaluation.

Moyens Techniques : Création des processus et des documents associés à la certification Qualiopi personnalisé à l'identité de l'organisme de formation.

Encadrement : Le formateur accompagne les stagiaires tout au long de la formation.
Le formateur s'adapte à chaque stagiaire et aux diverses situations, selon ses compétences.

XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xaviernicloux@gmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Évaluation des Acquis : Chaque stagiaire répondra à un questionnaire d'évaluation des connaissances. Le formateur procèdera à une évaluation des acquis de chaque stagiaire, notifiée dans un rapport.

Questionnaire de Satisfaction : Tout stagiaire répondra à un questionnaire de satisfaction afin d'évaluer la qualité de la formation suivie.

Validation : Une attestation de formation sera remise aux stagiaires à la suite de la formation.

Programme :
Diagnostic des ressources de l'organisme de formation :
- Visualisation globale de la situation actuelle de l'organisme de formation.
- Identification des indicateurs et des critères applicables à l'organisme de formation.
- Définir le plan d'action avec les éléments de preuves à apporter pour la certification Qualiopi.

Réalisation d'un tableau récapitulatif des différents indicateurs et critères :
- Mise en place des processus Qualiopi :

Processus ERP (locaux)	Processus Accessibilité	Processus Recrutement
Processus Appréciations	Processus Positionnement	Processus Engagement
Processus Remédiation	Processus Évaluation	

- Élaboration des éléments de preuves à l'aide d'une trame :
Informations locaux / Besoins matériels / CV des formateurs / Entretien de recrutement / Entretien individuel formateur / Veille handicap / Questionnaire évaluation formateur / Enquête employeur / Enquête financeur / Enquête formateur / Entretien individuel formateur / Suivi de formation / Questionnaire audit de formation / Questionnaires d'évaluations / Emargement / Fiche de remédiation / Bilan de Formation / Attestation de formation / Déroulés pédagogiques / Règlement intérieur / Charte qualité et déontologique / Contrat de sous-traitance / Plan d'amélioration continue

Améliorer les pratiques :
- Préparation à un audit initial, de surveillance, ou de contrôle de la certification Qualiopi.
- Sensibiliser les équipes internes ou des formateurs sous-traitants à la certification Qualiopi.

Référent Qualiopi :
Notre organisme de formation vous propose aussi de devenir votre référent Qualiopi afin de vous accompagner lors de vos différents audits à la certification Qualiopi : initial, surveillance, contrôle.



XNF- Xavier Nicloux Formation
Tel : 09 82 58 53 29 / M@il : xaviernicloux@gmail.com / Web : xnformation.com
Siret : 817 587 199 00016 / Code APE : 8559 A
Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 88 01349 88 auprès du Préfet de la Région Grand Est
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

Parcours Professionnel

2016 ...
Formateur indépendant

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

XAVIER NICLOUX
XNF
Formation



Qualités Professionnelles

Professionnel qualifié
Maîtrise 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 privée des
personnes.

Secret professionnel
Garantit le respect individuel
et la confidentialité des données.

XAVIER NICLOUX

XNF

Formation

L'art culinaire à portée de main

xaviernicloux@gmail.com

09 82 58 53 29
06 63 20 75 40