

Frédéric NICOLAS

Né le 18 mai 1966

Téléphone : 06 45 19 84 30

E-mail : frederic.nicolas66@orange.fr



Pâtissier - Chocolatier - Traiteur

Expériences professionnelles :

2014 à 2015 : Pâtissier-chocolatier au restaurant « Les Terrasses du Golf » à MIONNAY (01300)

- Pâtisseries individuelles et pièces montées
- 70 couverts / jour
- Réceptions et séminaires

2008 à 2014 : Chambres d'hôtes - stages chocolat et pâtisserie à la « La fée chocolatine » à GILLEY (25650)

- 3 chambres
- Table d'hôtes gourmande

2005 à 2008 : Chef pâtissier restaurant gastronomique à « l'Hôtel de la Poste » à CORPS-LA-SALETTE (38970)

- 100 couverts / jour
- Pâtisseries individuelles et pièces montées

2002 à 2005 : Chambres d'hôtes - stages chocolat et pâtisserie à la « La fée chocolatine » à GILLEY (25650)

- 3 chambres
- Table d'hôtes gourmande

1995 à 2001 : Gérant de la « Pâtisserie Nicolas » à ETAIN (55400)

1982 à 1994 : Pâtissier et Traiteur à la « Pâtisserie Nicolas » à ETAIN (55400)

- Pâtisserie, chocolaterie, entremets
- Pains normaux, spéciaux et viennoiseries
- Traiteur

Formations :

1984 : C.A.P. de pâtissier, chocolatier, glacier et confiseur à BAR LE DUC (55000)

1986 : Brevet de maîtrise pâtissier, confiseur, chocolatier, glacier - option traiteur à BAR LE DUC (55000)

1987 : Stage « Ecole Nationale Supérieure de Pâtisserie » à YSSINGEAUX (43200)

1988 : Stage « Maison Lenôtre » à PLAISIR (78370)

Concours :

1992 et 1993 : Participation au concours « Gastrolor » à METZ (57)

1991 : Sélectionné à la coupe de France de pâtisserie à PARIS (75) - 13^{ème} sur 60 participants

Centres d'intérêts :

- Cuisiner (entrées, plats et desserts)
- Travailler le chocolat
- La musique classique
- Le chant (Baryton)
- La natation, le judo, le tennis de table et le cinéma