

Martín De Luca

PASTELERO



PERFIL

FORMADO EN PASTELERÍA CON AMPLIA EXPERIENCIA EN BOLLERÍA, PAN, PASTELERÍA DE TIENDA Y RESTAURANTE.

PRIMER PREMIO CONCURSO VALRHONA C3 SELECCIÓN ESPAÑA
PREMIO MEJOR BOMBON DE ESPAÑA 2025

EXPERIENCIA LABORAL

CONTACTO

652061642

martindl41@hotmail.com

NACIONALIDAD:
ESPAÑOLA/
ARGENTINA
FORMACIÓN

**ESPAISUCRE,
BARCELONA**

PASTELERÍA
TRADICIONAL Y DE
RESTAURANTE

2012 - 2013

HOFFMAN, BARCELONA

COCINA INTEGRAL Y DE
AUTOR

2011-2012

IDIOMAS

CASTELLANO: NATIVO
CATALÁN: BÁSICO
ITALIANO: BÁSICO
INGLÉS: BÁSICO

ESCUELA HOFMANN MAR. 2022 - ACTUALIDAD

PROFESOR CLASES CURSO PASTELERIA PROFECIONAL, MONIGRAFICOS DE BOLLERIA Y PANES, MONOGRAFICO POSTRES RESTAURANTE

BUBÓ PASTELERÍA| SEPT. 2021 - FEBR. 2022

JEFE DE OBRADOR Y ENCARGADO DE I+D

ESCUELA ESPAISUCRE| JUL. 2019 - SEPT. 2021

PROFESOR DE LOS CURSOS: ESPECIALIZACIÓN EN POSTRES DE RESTAURANTE, CURSO ANUAL PASTELERÍA TRADICIONAL, MONOGRÁFICO BOMBONERÍA

MONUMENT HOTEL - RESTAURANTE LASARTE| DIC. 2016 - JUN. 2019

ENCARGADO DE PANADERÍA DEL RESTAURANTE LASARTE, 3 ESTRELLAS MICHELÍN
ENCARGADO DE BOLLERÍA DEL MONUMENT HOTEL, GRAND LUXURY

ORIOI BALAGUER | ENE. - DIC. 2016

TRABAJOS DE PASTELERÍA TRADICIONAL PARA TIENDA ENCARGADO DE PANADERÍA Y BOLLERÍA

ESPAISUCRE RESTAURANT | ENE. - DIC. 2015

CHEF DEL RESTAURANTE DE POSTRES

FORMACIÓN DE ALUMNOS DE LA ESCUELA

AZURMENDI RESTAURANT| DIC. 2013 - JUN. 2014

JEFE DE PASTELERÍA

CREACIÓN DE CARTA Y PRODUCCIÓN DE POSTRES

RESTAURANTE SAUC, HOTEL OHLA | JUN- DIC. 2014

JEFE DE PASTELERÍA

CREACIÓN DE CARTA DE POSTRES

PRODUCCIÓN PASTELERÍA DE HOTEL Y RESTAURANTE

EL CELLER DE CAN ROCA| SEP. 2013 - DIC. 2013

