

Martin Ducout

Patissier -  
Chocolatier -  
Glaçier - Confiseur



Pastry chef

Chocolate maker

confectioner

Ice-cream maker

## EXPÉRIENCES

### Chef professor

Le cordon bleu - seoul - Depuis octobre 2022



### Chef de cuisine CDC

Grand Hyatt - Janvier 2020 à septembre 2022



- ▶ 16 outlets
- ▶ 1600 rooms
- ▶ In charge of pastry and chocolate
- ▶ Team of 27 peoples

### Chef professeur - Le cordon bleu

Le cordon bleu - Janvier 2018 à décembre 2020 - CDI - Madrid - Espagne



- ▶ Le Cordon Bleu est un réseau international d'écoles privées dispensant des formations diplômantes dans l'art culinaire français et le management hôtelier.
- ▶ Teaching pastry class
- ▶ Spanish knowledge

### Sous chef - Pâtissier

Glaciel - Juin 2015 à novembre 2017 - Tokyo - Japon



Production journalière d'une pâtisserie 100% Japonaise.

### Chef patissier

Pâtisserie - Patrice - Février 2014 à février 2015 - CDI - Montréal - Canada - Québec



- ▶ Gère la production pâtissière
- ▶ Participe à la recherche et la création de nouvelles recettes
- ▶ Participation à l'ouverture de la boutique

### Chef patissier

Maison Christian Faure - Juin 2013 à février 2014 - CDI - Montréal - Canada - Québec



- ▶ Une pâtisserie à l'ancienne, selon la tradition française du bon vieux temps, avec une variété impressionnante de délices, gâteries sucrées et salées, faits par des chefs pâtisseries chevronnés, sous la supervision du Meilleur Ouvrier de France Roland Del Monte. Ici, tout ce qu'on trouve en magasin est produit sur place, avec des ingrédients frais et de saison, des glaces aux gâteaux, de la confiture aux viennoiseries.
- ▶ En charge des petits gâteaux et entremets
- ▶ développement de nouvelles gammes saisonnières
- ▶ Gestion d'équipe
- ▶ Gère la production
- ▶ Participation à l'ouverture de la boutique

### Assistant formateur

Valrhona - Septembre 2011 à mars 2013 - CDD - Tain l'hermitage - France



- ▶ L'expertise internationalement reconnue de Valrhona est indissociable de l'École du Grand Chocolat, créée en 1989 par Frédéric Bau. Depuis plus de 20 ans, l'École du Grand Chocolat invente, répertorie et conserve tous les savoirs des métiers du chocolat (pâtisserie, chocolaterie, confiserie et cuisine). Ce haut lieu de la création gastronomique et du travail du chocolat est le reflet d'un savoir-faire historiquement développé au service des professionnels. Cependant, l'École du Grand Chocolat accueille également volontiers les gourmets pour leur faire partager le savoir-faire des experts.
- ▶ Mise en place / déroulement de Stages
- ▶ Actions / Marketing
- ▶ Préparation, mise en place et formateur des stages "belle époque - Japon"

No one in his family, nor in his entourage predestinated Chef Martin Ducout to become so passionate for pastry, except his appreciation and curiosity for new flavors. At only 14 years old, he chose the demanding and formative path of an apprenticeship in an artisanal pastry shop in Hossegor and in the prestigious hotel du Palais in Biarritz. He obtained several diplomas such as CAP, MC and BTM. During these years he participated in multiple competitions that made him compete against other professionals and develop his creativity. Best apprentice of Aquitaine, finalist for the best apprentice of France, 1st place for the artistic piece in sugar at Romorantin, bronze medal in the regional Olympiads, 4th place in the French cup for young chocolatiers and confectioners. He continues his career in beautiful establishments including the Trianon Palace in Versailles and the Ecole du Grand Chocolat Valrhona in Tain l'Hermitage. Then he wanted to discover other approaches, other countries. In Canada, he participated in the opening of two pastry shops. In Japan, for almost three years, he worked in an Alain Ducasse's Two-star Michelin establishment and also in an ice cream shop. He then spent 3 years at Le Cordon Bleu Madrid in Spain. Finally, he came to South Korea to participate in the opening of one of the largest hotels in Asia, the Grand Hyatt in Jeju. He is now in Seoul, back at Le Cordon Bleu-Sookmyung Academy to do what he has always loved, sharing and passing on his passion for pastry.

34 ans  
Permis de conduire

+821050781411

martinducout@gmail.com

- ▶ Entretien de l'école
- ▶ Participation au concours : "Coupe De France Des Jeunes Chocolatiers Confiseurs"
- ▶ Participation au Sirha 2013 - Stand Valrhona pro' et com'

## Patissier

### Trianon Palace - Octobre 2010 à août 2011 - CDI - Versailles - France

- ▶ Trianon Palace Versailles est un havre de paix exceptionnel, jouxtant les jardins du Château de Versailles. Ancré dans la tradition mais résolument contemporain, ce luxueux hôtel quatre étoiles abrite également un restaurant gastronomique primé et un spa Guerlain.
- ▶ Service Gastro
- ▶ Mise en place banquets et brunch



## Apprentissage "Brevet technique des metier"

### Hotel du palais - Octobre 2008 à septembre 2010 - Contrat d'apprentissage - Biarritz - France



- ▶ Endroit somptueux aux vues époustouflantes sur la Grand Plage et le phare de Biarritz.
- ▶ Formation au diplôme "BTM"
- ▶ Concours "Romorantin Lanthenais" 1er prix pièce en sucre catégorie commis, à l'occasion des journées gastronomiques de Sologne.
- ▶ Participation : Olympiades des métiers

## Apprentissage CAP - Mention complémentaire

### Pâtisserie Du Golf - Septembre 2005 à septembre 2008 - Contrat d'apprentissage - Hossegor - France



- ▶ Installée depuis plus de 50 ans à Hossegor, la Pâtisserie du Golf propose des produits de fabrication artisanale.  
A partir d'un cru parfait de chocolat (Valrhona bien sur), vous pourrez déguster des bonbons au chocolat, des gâteaux, des glaces ou bien de la confiture
- ▶ Effectif de la pâtisserie : 7; chiffre d'affaire : + 1 400 000€
- ▶ Participation au concours "Meilleur apprenti de France" Sélection régionale
- ▶ Participation au concours "Meilleur apprenti de France" Sélection nationale
- ▶ 3 années d'apprentissage durant lesquelles j'ai appris les bases de la pâtisserie, La chocolaterie, la glacerie ainsi que la confiserie.

## COMPÉTENCES

### Pâtisserie

- ▶ Montages entremets
- ▶ Innovation
- ▶ Goût artistique
- ▶ Gestion des stocks et renouvellement de gamme

### Chocolaterie

- ▶ Confection ganaches
- ▶ Mise au point chocolat
- ▶ Confection pièces artistiques

### Glacerie - Confiserie

- ▶ Maîtrise des bases de la confiserie
- ▶ Confection entremets glacés

### Sucre

- ▶ Maîtrise des bases du sucre
- ▶ Confection pièces sucre / Pastillage

## Divers

- Anglais professionnel
- Maîtrise informatique
- Espagnol professionnel
- coreen
- Japonnais
- Gestion de projets



## FORMATIONS

### CAP - MC - BTM

C.F.A. MONT DE MARSAN

Septembre 2005 à septembre 2010

CAP - MC - BTM Pâtissier

### Formation à l'école Valrhona

ECOLE DU GRAND CHOCOLAT VALRHONA

Septembre 2011 à mars 2013

Préparation et participation aux stages suivant : (durée de 3jours)

- Stage "Fauchon" Christophe Adam
- Stage Snacking sucré Christophe Adam
- Stage dessert de banqueting Thierry Bridron
- BBC et Confiserie par David Capy
- Gateaux de voyage et dessert par Norihiko Terai
- Glaces et Sorbets par Alain Chartier
- La pâtisserie selon Benoit Couvrand
- La pâtisserie selon Yann Duytsche
- Les montages de Luc Eyriey
- Les desserts selon Gianluca Fusto
- Techno-Tactile
- Les desserts selon Claire Heitzler
- Desserts de Palace selon Jean-Marie Hiblot
- Desserts de Palace selon Laurent Jeannin
- Les Panetonnnes selon Rolando Morandin
- La Pâtisserie selon Philippe Rigolot
- Stage BBC par Jérémie Runel
- Stage BBC par Christophe Renou
- Dessert Créatif par Philippe Givre
- Pâtisserie Raisonnée par Frédéric Bau
- Tartes et Viennoiserie par Gaetan Paris
- Petits fours secs et frais par Franck Wenz

## CENTRES D'INTÉRÊT

### Voyages

- Découvrir de nouvelles cultures/gens
- Apprendre
- Nouvelle langue

### Divers

- Tout le 7ème art
- Animation - Bd
- Culture asiatique