

Chef Mohamed Korbi

Compétences Clés

- Gestion et optimisation des laboratoires de production.
 - Création de recettes innovantes et standardisées.
 - Formation et montée en compétences des équipes.
 - Décoration et présentation artistique haut de gamme.
 - Expertise en sécurité alimentaire (HACCP).
-

Expérience Professionnelle

Deluxe Pâtisserie & Macarons (2015 - aujourd'hui)

- Fondateur et CEO d'une maison de pâtisserie haut de gamme en Tunisie.
- Gestion de la production, développement de nouvelles gammes de produits et formation des équipes.

Consultant et Formateur en Pâtisserie et Chocolaterie (2014 - aujourd'hui)

- Accompagnement d'entreprises en France et à Bruxelles pour l'optimisation des processus de production et la création de recettes innovantes.

Chef Pâtissier – Maison Prunier, Paris (2009 - 2012)

- Création de desserts haut de gamme pour une clientèle exigeante.

Chef Pâtissier – Le Convivium et Le Grand Hôtel Barrière d'Enghien (2003 - 2009)

- Gestion de la production pâtissière dans des établissements prestigieux à Paris.

Chef Pâtissier Traiteur – Fauchon et Butard Enescot, Paris (2013)

- Mission de conseil pour l'élaboration de produits de pâtisserie de luxe.
-

Formation et Certifications

- **BTS en Pâtisserie** – Institut Supérieur d'Hôtellerie et de Tourisme de Sidi-Dherif, Tunisie.
- **Diplôme HACCP** – Système de Management de la Sécurité Alimentaire, Paris.
- **Formateur agréé** par l'État tunisien via le CNFCPP.
- **Certificat de Formateur** – Obtenu à Paris.

Autres Réalisations

- **Auteur** du livre « Délices de la Tunisie », publié aux Éditions de Lodi à Paris, mettant en valeur les saveurs authentiques et raffinées de la pâtisserie tunisienne.
- **Consultant** en optimisation de laboratoires, spécialisé dans la modernisation et l'organisation des espaces de production pour atteindre les standards internationaux.
- **Expérience internationale** : Collaboration avec des marques prestigieuses en France, à Bruxelles, et en Tunisie.