

MOHAMED KORBI

Formateur & Consultant en Pâtisserie et Chocolaterie

25 322 267 • korbi.mohamed@gmail.com • lechef.tn

PROFIL PROFESSIONNEL

Pâtissier et chocolatier expert avec plus de 20 ans d'expérience. Spécialisé dans la formation et le conseil, j'accompagne des professionnels en Tunisie, en France et à Bruxelles dans l'optimisation des procédés de production, la maîtrise des normes HACCP et l'innovation culinaire. Fondateur de Deluxe Pâtisserie & Macarons, je transmets mon savoir-faire aux artisans et chefs, contribuant à l'excellence de la pâtisserie haut de gamme.

COMPÉTENCES CLÉS

Formation & Conseil

- Conception et animation de formations en chocolaterie et pâtisserie
- Élaboration de programmes de formation sur mesure
- Accompagnement des entreprises pour l'optimisation des processus de production

Gestion & Technique

- Management d'équipe et formation continue des collaborateurs
- Maîtrise du système HACCP et standardisation des méthodes de fabrication
- Gestion de la production et développement de nouvelles gammes de produits

Créativité & Innovation

- Élaboration de recettes originales et adaptées aux tendances du marché
 - Décoration et mise en scène de produits haut de gamme
 - Expertise en techniques de chocolaterie et pâtisserie fine
-

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Deluxe Pâtisserie & Macarons – Tunisie *Fondateur & CEO (2015 – aujourd’hui)*

- Création et gestion d’une maison de pâtisserie haut de gamme
- Développement de nouvelles gammes de produits et innovation en chocolaterie
- Formation et encadrement des équipes de production

Consultant & Formateur en Pâtisserie et Chocolaterie – Tunisie, France, Bruxelles (2014 – aujourd’hui)

- Conception et animation de formations pour artisans et chefs
- Conseil pour l’optimisation des processus de production et la création de recettes innovantes
- Accompagnement personnalisé des entreprises du secteur

Maison Prunier – Paris *Chef Pâtissier (2009 – 2012)*

- Création de desserts haut de gamme pour une clientèle exigeante
- Mise en place de standards de qualité dans un environnement prestigieux

Le Convivium & Le Grand Hôtel Barrière d’Enghien – Paris *Chef Pâtissier (2003 – 2009)*

- Supervision de la production pâtissière dans des établissements renommés
- Gestion d’équipes et coordination des processus de fabrication

Fauchon & Butard Enescot – Paris *Chef Pâtissier Traiteur (2013)*

- Mission de conseil pour l’élaboration de produits de pâtisserie de luxe

Restaurant l’Appart – Paris *Chef Pâtissier (2002 – 2004)*

Hôtel Le Carlton – Tunis (Tunisie) *Chef Pâtissier (2000)*

AUTRES EXPÉRIENCES

Édition de livre « Délices de la Tunisie » *Éditions de Lodi, Paris (2002)*

I Média Paris – Paris *Gérant (2007 – 2012)*

- Direction d’une société d’édition d’application web pour C.H.R

FORMATION

- HACCP – Système de management de la sécurité des aliments
CNFCE, Paris (2001)
- BTS Hôtellerie-Restauration
Institut Supérieur d'hôtellerie et de tourisme de Sidi Dherif, Tunis (1998 – 2000)
- Brevet de Technicien Professionnel en Pâtisserie
École Hôtelière de Nabeul, Tunis (1996 – 1998)