CV Mohamed Korbi

Maître Pâtissier, Consultant & Formateur agréé CNFCPP

- ✓ **Basé à Tunis** (Interventions Tunisie, Algérie, Libye, Sénégal (Dakar), Europe & Afrique)
- ✓ **Téléphone :** *+216 25 322 267*
- ✓ **Email:** korbi.mohamed@gmail.com

Profil :

Maître pâtissier et chocolatier avec plus de 20 ans d'expérience entre Tunisie, Maghreb, Europe et Afrique. Consultant et formateur agréé CNFCPP, spécialisé dans la modernisation des laboratoires, la conformité HACCP, l'innovation produit et la transmission des savoir-faire. Fondateur de Deluxe Pâtisserie & Macarons, passé par des maisons de prestige (Prunier, Fauchon, Convivium) et collaborateur de chefs de renommée mondiale (Christophe Michalak, Philippe Conticini, Alain Ducasse, Gordon Ramsay). Auteur-contributeur de « Délices de la Tunisie » (ouvrage collectif) en tant qu'unique chef pâtissier tunisien du projet, jury régulier et intervenant médias.

Expérience professionnelle :

2015 – Aujourd'hui | **Fondateur & Chef Pâtissier**-- Deluxe Pâtisserie & Macarons

- **Création et gestion** d'une maison haut de gamme (macarons, chocolats, entremets).
- **Développement** de gammes premium et **mise en place** des standards qualité.
- **Encadrement et formation** des équipes ; espace de formation intégré.

2014 – Aujourd'hui | **Consultant & Formateur** – Tunisie, Europe & Afrique

- **Modernisation** de laboratoires, **audits**, **standardisation** des procédés.
- **Création de recettes et gammes** adaptées aux tendances et marchés locaux.
- **Missions de formation et consulting** en Algérie, Libye et au Sénégal (Dakar).

2002 – 2005 | **Chef Pâtissier** – Maison Prunier — Paris 16e

- **Desserts haut de gamme** au sein d'une institution parisienne de référence.

- **Mise en place** et **suivi** des standards qualité.

2005 – 2009 | Chef Pâtissier – Le Convivium — Paris 8e

- **Supervision** de la production dans un restaurant italien du 8e.
- **Management** d'équipe et **créations** gastronomiques.

2001 – 2002 | Chef Pâtissier – Restaurant L'Appart — Paris 8e

- **Ascension rapide** au sein de la brigade et **réalisation** de desserts signature**.**

2000 – 2001 | Chef Consultant –GIAS (Groupe Slama/HMS) — Tunis

- **R&D et développement** de la gamme Vanoise
- **Accompagnement technique** des clients.
- **Support marketing** (catalogues, innovations produits).

2000 | Chef Pâtissier– Hôtel Le Carlton — Tunis

- **Restructuration et mise en place** du service pâtisserie.

2009 – 2013 | Missions & collaborations prestigieuses

- **Maisons & événements** : Fauchon, Butard Enescot, Ciel de Paris (Tour Montparnasse), établissements de la Tour Eiffel, palaces parisiens.
- **Collaborations** : Christophe Michalak, Philippe Conticini, Alain Ducasse, Gordon Ramsay.
- **Missions Europe** : Amsterdam, Rotterdam, Bruxelles, Autriche, Cannes, Monte-Carlo, Saint-Rémy-de-Provence.

Formations & Certifications :

- Formateur agréé CNFCPP – Tunisie (2015)
- Certificat HACCP – CNFCE, Paris (2001)
- BTS Hôtellerie-Restauration (spéc. pâtisserie) – IHET Sidi Dhrif, Tunis(1998–2000)
- BTP Pâtisserie – École Hôtelière de Nabeul (1996–1998)
- Stage international – Venta Club, Sardaigne (1997)

Compétences :

- Formation & conseil B2B
- Ingénierie pédagogique
- Audit & optimisation de laboratoire
- HACCP & standardisation
- R&D produit
- Rentabilité & coûts
- Chocolaterie & pâtisserie fine

Langues :

- Français — courant
- Arabe — natif
- Italien — courant

Publications & Réalisations :

- **Contributeur** (chef pâtissier) — « Délices de la Tunisie » (ouvrage collectif, 2002).
- **Fondateur** — Deluxe Pâtisserie & Macarons (2015).
- **Interventions** — écoles, hôtels, laboratoires (Tunisie, Maghreb, Afrique, Europe).

Distinctions & Rayonnement :

- **Jury** — concours culinaires (dont sélections Bocuse d'Or) ; finales d'écoles hôtelières.
- **Tournées professionnelles** — Chocolaterie Saïd.
- **Médias** — TV (Télévision tunisienne Al Wataniya 1/2 et Nessma TV), radios (Mosaïque FM, Cap FM, Radio nationale), chroniques & YouTube.
- **Conférencier invité** — Banque Africaine de Développement (2015).