

Mohamed KORBI

CHEF CHOCOLATIER & FORMATEUR EXPERT EN GESTION DE LABORATOIRE ET DÉVELOPPEMENT PRODUIT

Chef pâtissier formateur et consultant, spécialisé en structuration et optimisation d'activités en pâtisserie et chocolaterie.

J'accompagne entreprises et porteurs de projets dans le développement de productions maîtrisées, rentables et durables, avec une approche terrain issue de l'expérience professionnelle.

Expertise en formation, amélioration des process et création de gammes adaptées aux exigences du marché.



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Chef pâtissier – Responsable laboratoire & formation

- Gestion complète du laboratoire : organisation, production, hygiène et maintenance
- Mise en place et suivi des procédures HACCP
- Développement de gammes pâtisserie et chocolaterie haut de gamme
- Gestion des matières premières, des stocks et des approvisionnements
- Encadrement, formation et montée en compétence des équipes
- Conception et animation de formations professionnelles
- Organisation de productions pour clientèle B2B et particuliers premium

Depuis 2015

Deluxe Pâtisserie & Macarons
Tunis, TU, Tunisia

Consultant & Formateur – International

- Audit, structuration et optimisation de laboratoires
- Développement de recettes et gammes adaptées aux marchés
- Animation de formations, démonstrations et ateliers techniques
- Accompagnement de professionnels (artisans, hôtels, industries)
- Standardisation des procédés et amélioration de la rentabilité

Depuis 2010

Tunisie – Europe – Afrique
International

Chef pâtissier

- Supervision de la production pâtisserie
- Management d'équipe
- Création de desserts gastronomiques

De 2005 à 2009

Le Convivium
Paris 8e



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Chef pâtissier – Maison Prunier

- Production de desserts haut de gamme
- Respect des standards qualité d'une maison de référence

De 2002 à 2005

Maison Prunier
Paris 16

Chef Pâtissier

Réalisation de desserts signature

De 2001 à 2002

Restaurant L'Appart
Paris 8e

Chef consultant

- Recherche & développement produits
- Support technique clients
- Participation aux supports marketing

De 2000 à 2001

GIAS (Groupe Slama / HMS)
Tunis

Chef pâtissier

Mise en place et structuration du service pâtisserie

2000

Hôtel Le Carlton
Tunis, TU, Tunisia



FORMATIONS

Formateur agréé CNFCCP
Tunisie Tunis
2015

Certificat HACCP
CNFCE, Paris Paris
2001

BTS Hôtellerie-Restaurant (spéc. pâtisserie)
IHET Sidi Dhrif, Tunis Tunis
De 1998 à 2000

BTP Pâtisserie
École Hôtelière de Nabeul Nabeul
De 1996 à 1998

Stage international
Venta Club, Sardaigne Sardaigne
1997



EXPERTISE CHOCOLAT

Bonbons chocolat, ganaches, pralinés, moulages, décors

Maîtrise des techniques de tempérage et enrobage

Développement de recettes chocolat pour usage professionnel

Optimisation des procédés de production et conservation

Animation de démonstrations et formations techniques



COMPÉTENCES

Gestion de laboratoire & production

HACCP & sécurité alimentaire

Formation professionnelle & pédagogie

R&D produit

Organisation & logistique

Relation clients B2B

Pack Office



LANGUES

Français
Natif

Arabe
Natif

Italien
courant



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Du contenu libre, entièrement modifiable



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).