



Mohamed KORBI

MAÎTRE PÂTISSIER-CHOCOLATIER · CONSULTANT · FORMATEUR AGRÉÉ
CNFCPP

Plus de 20 ans d'expérience entre Paris et Tunis, des maisons de prestige au laboratoire de production. J'accompagne entreprises, hôtels et porteurs de projets dans la structuration, l'optimisation et le développement d'activités en pâtisserie et chocolaterie, avec une approche terrain orientée résultats.

Expérience professionnelle

- Fondateur, chef pâtissier-chocolatier** Depuis 2015
Deluxe Pâtisserie & Macarons · Tunis
 - Gestion complète du laboratoire : organisation, production, hygiène, maintenance
 - Mise en place et suivi des procédures HACCP
 - Développement de gammes premium : macarons, chocolats, entremets
 - Matières premières, stocks et approvisionnements
 - Encadrement et formation des équipes ; espace de formation intégré
- Consultant et formateur international** Depuis 2010
France et Europe · Tunisie dès 2014 · Algérie, Libye, Sénégal, pays arabes
 - Audit, structuration et optimisation de laboratoires
 - Développement de recettes et de gammes adaptées aux marchés
 - Formations, démonstrations et ateliers techniques
 - Accompagnement d'artisans, d'hôtels et d'industriels
 - Standardisation des procédés et amélioration de la rentabilité
- Missions et collaborations** 2009 – 2013
Paris et Europe
 - Fauchon, Butard Enescot, Ciel de Paris, établissements de la Tour Eiffel, palaces parisiens
 - Collaborations avec Christophe Michalak, Philippe Conticini, Alain Ducasse
- Chef pâtissier** 2005 – 2009
Le Convivium · Paris 8e
 - Supervision de la production et management d'équipe
 - Création de desserts gastronomiques
- Chef pâtissier** 2002 – 2005
Maison Prunier · Paris 16e
 - Desserts haut de gamme au sein d'une institution parisienne
 - Mise en place et suivi des standards qualité

CONTACT

@ korbi.mohamed@gmail.com
T +216 25 322 267
W www.lechef.tn
IG @chef_mohamed_korbi
in mohamed-korbi-chef

BASE ET MOBILITÉ

Tunis et France

Double nationalité franco-tunisienne : interventions sans contrainte de visa en Europe, au Maghreb, en Afrique et dans les pays arabes. Permis B.

LANGUES

Français	Natif
Arabe	Natif
Italien	Courant
Anglais	Professionnel

COMPÉTENCES

Gestion de laboratoire

Production

HACCP

Formation professionnelle

Ingénierie pédagogique

Audit

R&D produit

Coûts et rentabilité

Standardisation

Relation B2B

EXPERTISE CHOCOLAT

Bonbons, ganaches, pralinés

Moulages et décors

Tempérage et enrobage

Dragéification en turbine

Recettes pour usage
professionnel

Conservation et process de
production

ZONES D'INTERVENTION

Tunisie, France, Belgique, Pays-
Bas, Autriche, Monaco, Algérie,
Libye, Sénégal et pays arabes.

PUBLICS ACCOMPAGNÉS

Hôtels et restaurants, artisans,
industriels, porteurs de projets,
écoles et organismes de
formation.

Expérience professionnelle (suite)

Chef pâtissier

2001 - 2002

Restaurant L'Appart · Paris 8e

- Desserts signature, ascension rapide dans la brigade

Chef consultant R&D

2000 - 2001

GIAS (Groupe Slama / HMS) · Tunis

- Développement de la gamme Vanoise, support technique clients et marketing

Chef pâtissier

2000

Hôtel Le Carlton · Tunis

- Restructuration et mise en place du service pâtisserie

Formation et certifications

Formateur agréé CNFCPP

Tunisie

2015

Certificat HACCP

CNFCE, Paris

2001

BTS Hôtellerie-Restauration

Spécialité pâtisserie, IHET Sidi
Dhrif, Tunis

1998 - 2000

BTP Pâtisserie

École hôtelière de Nabeul

1996 - 1998

Réalisations et rayonnement

Délices de la Tunisie

Contributeur (chef pâtissier),
ouvrage collectif, 2002

Jury de concours

Concours culinaires, dont
sélections Bocuse d'Or ; finales
d'écoles hôtelières

Médias

Al Wataniya, Nessma TV, Mosaique
FM, Cap FM, Radio nationale,
YouTube

Conférencier invité

Banque africaine de
développement, 2015

Disponible pour vos missions

Formation d'équipes, audit de laboratoire, création de gammes et accompagnement au lancement, en Tunisie, en Europe, en Afrique et dans les pays arabes.

korbi.mohamed@gmail.com · +216 25 322 267 · www.lechef.tn