

JEAN-CLAUDE MARCOCCIO

Chef de Cuisine / Chef Pâtissier

DIPLOMAS

CAP

BEP Cuisine

CAP Pâtisserie

1999 - Present Babbity Bowster, Glasgow / Head Chef

1999: Café Rouge, Glasgow

1997: Café Flo, London / Head chef / Brigade of 9

1996: Brasserie Julius, London / Head Chef

1995: Café Flo, London / Senior Sous Chef / Brigade of 9

1994: Bleeding Heart Restaurant, London / Pastry Chef

1994: Blue Arrow, Surrey / Catering

1993: Latitude Camargue Hotel, Arles / Sous Chef / Brigade of 9

1993: Schottiische Restaurant, Glasgow / Chef de Cuisine / Chef Pâtissier

1990: La Malouine Restaurant, Arcs / Chef de Cuisine

1989: La Bergerie Restaurant, Novalaise / Chef de Cuisine

1988: La Chachette Restaurant, Arcs / Chef de Partie

1987: Grand Pavilion Hotel, Caymen Island / Chef Pâtissier / Brigade of 12

1986: Sheraton Grand Hotel, Bahamas / Chef Pâtissier / Brigade of 9

1985 : Grand Pavilion Hotel, Caymen Island / Chef Pâtisserie

1983: Glacier du Port, Ajaccio Corse / Pâtissier Glacier

1983: El Casino Restaurant, Bahamas / Pâtissier / Brigade of 4

1982: Bahamas Princess Hotel, Bahamas / Pâtisserie / Brigade of 5

1981: Princess Hotel, Bermuda / Chef de Partie Pâtissier / Brigade of 20

1980: Ecole le Notre, Paris / Sugar work / Entremet Gateau

1979: Hotel – Jules Cesar (4*), Arles / Chef Pâtissier / Sous Chef

1977: Pastry Shop – Chanrion M, Givors / Chef Pâtissier

1976: National Service (Army), Stetton / Private Chef to Commanding Officer

1975: Hotel – Jules Cesar (4*), Arles / Chef Pâtissier

1974: Hotel – Le Bailli de Suffren, Rayol / Commis

1974: Pastry Shop – Dobois / Commis