

Vita Jens Cosmar

- seit 01.11.2012 **Restaurant ROKOKO** (Veitshöchheim)  
Pächter und Küchenchef
- 01.03.2012-31.10.2012 **Restaurant ROKOKO** (Veitshöchheim)  
Küchenchef  
Fränkische und Internationale Küche
- 01.08.2008-30.02.2012 **Schloßgaststätte Rimpär** ( Rimpär)  
Souschef und ab 01.09.2009 Küchenchef  
Fränkisch Küche
- 01.07.2004-31.07.2008 **Hotel Weisses Lamm** (Veitshöchheim)  
3 Sterne Hotel  
Küchenchef  
Fränkische und Mediterrane Küche
- 15.03.2004-22.03.2004 **Steigenberger Hotel**  
„Der Sonnenhof“ ( Bad Wörishofen)  
5 Sterne Hotel  
Internationale Küche  
ein wöchiges Praktikum
- 27.07.2003-10.08.2003 **Las Dunas Beach & Spa**(Estepona, Spanien)  
5 Sterne „Leading Hotel of the world“  
Restaurant Lido, ausgezeichnet mit  
einem Michelin Stern  
zwei wöchiges Praktikum bei  
Steffen Sonnenwald (Vorstand Junge Wilde)
- 01.04.2002-31.12.2002 **Grundwehrdienst**  
Koch im Offizierskasino (Veitshöchheim)
- 01.01.2000-30.06.2004 **Schloßhotel Steinburg** (Würzburg)  
4 Sterne  
Internationale und Mediterrane Küche  
Im Laufe der 4 Jahre vom commis de cuisine zum  
Souschef.
- 01.09.1999-31.12.1999 **Panorama Hotel Heimbuchenthaler Hof**  
(Heimbuchenthal, Spessart)  
3 Sterne plus Hotel  
Commis de cuisine
- 17.08.1996-31.08.1999 **Panorama Hotel Heimbuchenthaler Hof**  
(Heimbuchenthal, Spessart)  
3 Sterne plus Hotel  
Ausbildung zum Koch