



Beruflicher Werdegang von Robert Bauer

seit 2013	Geschäftsführer & Küchenchef Restaurant Charles` & Frank`s in Atzbach 86 Punkte Falstaff
Mai 2011 - Mai 2013	Küchenchef Eröffnung Restaurant Grabmer`s Fortino in Wels 2 Hauben 15 Punkte im Gault Millau, 91 Punkte Falstaff
April 2010 - April 2011	Sous Chef / Küchenchef Restaurant Waldschänke in Grieskirchen 2 Hauben 16 Punkte
November 2008 - Februar 2010	Chef Saucier Hotel Prielmayerhof**** in Linz 1 Haube 14 Punkte Küchenchef Johann Aspalter
Mai 2008 - Oktober 2008	Chef Tournant Victors Gourmet Schloss Berg***** in Perl Nennig, Deutschland 3 Sterne Guide Michelin, 3 Hauben 18 Punkte Küchenchef Christian Bau
Mai 2007 - März 2008	Chef Entremetier Restaurant Waldschänke in Grieskirchen 1 Stern Guide Michelin, 2 Hauben 15 Punkte Küchenchefin Elisabeth Grabmer
Februar 2006 - Februar 2007	Demi Chef Gardemanger Palais Coburg Residenz***** in Wien 1 Stern Guide Michelin, 3 Hauben 17 Punkte Küchenchef Christian Petz
Juni 2004 - Jänner 2006	Commis Gardemanger/Entremetier Genießerhotel Landhaus Bacher**** in Mautern 2 Sterne Guide Michelin, 3 Hauben 18 Punkte Küchenchefs Elisabeth Wagner-Bacher & Thomas Dorfer
September 2003 - April 2004	Präsenzdienst
2000 - 2003	Kochlehrling Hotel Hilton Vienna Plaza***** in Wien 2 Hauben 15 Punkte Küchenchef Werner Matt (Chef der Chefs)

Kulinarische Entdeckungsreise:

2003	1 Woche im Restaurant „Sicher“ in Tainach, 2 Hauben 16 Punkte
2004	4 Wochen im Hotel „Hubertus“ in Filzmoos, 4 Hauben 19 Punkte
2005	2 Wochen im Restaurant „Tantris“ in München, 4 Hauben 19 Punkte

Robert Bauer