

WIR SIND

IN!

INTERSPAR 

JETZT Lehrling bei INTERSPAR werden!



INTERSPAR 

INTERSPAR  Bäckerei


Restaurant





 interspar
 interspar

interspar.at/lehre

✓ **JETZT** Lehrling bei **INTERSPAR** werden

INTERSPAR nimmt jedes Jahr 100 neue Lehrlinge auf. Was zählt, sind Engagement und die Liebe zum Handwerk. 300 engagierte, passionierte Lehrlinge starten bei uns gerade in eine vielversprechende Zukunft! Wenn du kommunikativ und freundlich bist und gerne mit Menschen zusammenarbeitest, dann ist **INTERSPAR** der perfekte Platz für dich, um zu lernen, zu wachsen und so richtig Karriere zu machen. Eine Lehre bei **INTERSPAR** lohnt sich!

✓ **Sichere Jobs** in einem **mitteleuropäischen Handelskonzern**

Seit vielen Jahren ist **INTERSPAR** Marktführer im Hypermarkt-Segment und bietet dir eine einzigartige Kombination aus familiärer Atmosphäre, Kundenkontakt und Umgang mit hochwertigen Food- und Non-Food-

Produkten. Als Tochterunternehmen der SPAR AG gehören wir zum größten österreichischen Arbeitgeber und Lehrlingsausbildner.

✓ **Jung, freundlich, kommunikativ** suchst...

... und findest, dass einer Karriere bei **INTERSPAR** nichts im Weg steht.

✓ **Zu den Besten** gehören

Die Praxis holst du dir in den **INTERSPAR**-Märkten, das theoretische Wissen in der Schule. Das macht **INTERSPAR**-Lehrlinge zu den besten in Österreich.

✓ **Ein Arbeitsplatz** in deiner Nähe

Das lässt sich machen: **INTERSPAR** hat über 64 Standorte in ganz Österreich, 8 regionale **INTERSPAR**-Bäckereien und 54 Restaurants.

✓ **Top Aufstiegschancen**

Unsere Berufsschulausbildung in der **INTERSPAR**-Akademie Wien bzw. in den Akademie-Klassen in den Bundesländern setzen bei der Ausbildung Maßstäbe. Bei **INTERSPAR** hast du echte Chancen auf eine Karriere bis zur Geschäftsleitung.

✓ **Spannend: Zusatzausbildungen**

Bei abwechslungsreichen Trainings, Seminaren, Zusatzausbildungen oder Sonderprojekten holst du dir den entscheidenden Wissensvorsprung.

✓ **„Vielfalt? Leben wir hier täglich frisch!“**

Gerade bei Lebensmitteln, bei Kochen und Kulinarik ist eine offene Weltsicht extrem bereichernd. Wir freuen uns, dass unsere Lehrlinge Einflüsse und Ideen aus ihrer Heimat bei uns einbringen.



7 Lehrberufe warten darauf entdeckt zu werden:



Einzelhandel im Bereich Lebensmittel	8
Allgemeiner Einzelhandel im Bereich Non Food	10
Feinkostfachverkauf	12
Bäckerei	16
Konditorei	18
Systemgastronomie/Koch/Köchin	20

Auf interspar.at/lehre siehst du, wo wir die jeweilige Ausbildung anbieten.



Deine erfolgreiche Bewerbung:

- Interessiert an einer Lehre bei **INTERSPAR**?
Bewirb dich ganz einfach **online** unter interspar.at/lehre!
- Bevor du dich bewirbst: Informiere dich über **INTERSPAR** und die vielen Facetten des Unternehmens auf der Website. Das hilft dir auch bei der Entscheidung für einen bestimmten Lehrberuf!
- TIPP:** Je früher du dich bewirbst, desto besser sind deine Chancen auf eine Lehrstelle in deinem Wunsch-Betrieb!
- Weitere hilfreiche Tipps findest du online unter interspar.at/lehre



E-Learning by **INTERSPAR**

Um dein Fachwissen zu erweitern und zu vertiefen, kannst du über die **INTERSPAR Academy** auf einfache und spielerische Weise deine Kurse absolvieren.



INTERSPAR
ACADEMY

1. Lehrjahr EINSTEIGEN als Frische-Berater/in

OBST UND GEMÜSE
UND MOLKEREIPRODUKTE

- Sortiment attraktiv präsentieren
- Waren bestellen/übernehmen
- Frische und Qualität kontrollieren
- Kunden kompetent beraten
- Verkaufsfördernde Maßnahmen wie z.B. Verkostungen durchführen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Willkommensseminar in Salzburg
- Willkommenstag für Lehrlinge und Eltern
- Mein Unternehmen und ich
- Obst und Gemüse-Seminar
- Juniorverkäufer-Ausbildung

2. Lehrjahr WEITERKOMMEN in der Feinkost

BROT- UND BACKWAREN, KÄSE,
FISCH, WURST, FRISCHFLEISCH

- Kunden professionell beraten
- Fachwissen qualifiziert anwenden
- Verkaufsgespräche erfolgreich führen
- Hygienevorschriften richtig umsetzen
- Serviceorientierte Arbeitsweise

SEMINARE UND EXTRAS:

- Seminar zur Stärkung der Warenkenntnis in Salzburg für alle INTERSPAR Lehrlinge
- Feinkost-Seminare (Brot- und Backwaren, Käse, Fisch, Wurst und Fleisch)
- Persönlichkeitstraining

3. Lehrjahr WEITERENTWICKELN als Kassa-Profi

KASSA, TROCKENSORTIMENT
UND BÜROORGANISATION

- Eigenverantwortliches Kassieren
- Mitarbeit bei Bürotätigkeiten wie Lieferscheinkontrolle und Kassenabrechnung
- Betriebswirtschaftliche Kennzahlen kennenlernen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Kassa-Seminar
- Fachverkäufer-Ausbildung
- Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- Karrieregespräch

Nach deiner Lehre AUFSTEIGEN als Führungskraft

ABTEILUNGSLEITUNG OBST UND
GEMÜSE ODER FEINKOST,
GESCHÄFTSLEITER STELLVER-
TRETER ODER GESCHÄFTSLEITER

- Erste Führungserfahrung sammeln
- Individuelle Lehrgänge nach Interessensgebiet und Position besuchen
- Topverkäufer- und SPAR-Meisterausbildung absolvieren



!  € 750,-* +
€ 60,- PRÄMIE MONATLICH

!  € 950,-* +
€ 90,- PRÄMIE MONATLICH

!  € 1.250,-* +
€ 140,- PRÄMIE MONATLICH

1. Lehrjahr EINSTEIGEN als Non Food-Berater/in

SPIEL- UND SPORTWARE
PAPIER- UND SCHREIBWARE

- Sortiment attraktiv präsentieren
- Waren bestellen/übernehmen
- Qualität kontrollieren
- Kunden kompetent beraten
- Verkaufsfördernde Maßnahmen durchführen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Willkommensseminar in Salzburg
- Willkommenstag für Lehrlinge und Eltern
- Mein Unternehmen und ich
- Verkaufstraining, Kommunikation und Teambuilding-Seminar

!  **€ 750,-* +**
€ 60,- PRÄMIE MONATLICH

2. Lehrjahr WEITERKOMMEN in den Fachbereichen

HEIMTEXTILIEN/TEXTILIEN,
AUTO/WERKZEUG UND ELEKTRO

- Kunden professionell beraten
- Fachwissen qualifiziert anwenden
- Verkaufsgespräche erfolgreich führen
- Hygienevorschriften richtig umsetzen
- Serviceorientierte Arbeitsweise

SEMINARE UND EXTRAS:

- Seminar zur Stärkung der Warenkenntnis in Salzburg für alle INTERSPAR Lehrlinge
- Persönlichkeitstraining

!  **€ 950,-* +**
€ 90,- PRÄMIE MONATLICH

3. Lehrjahr WEITERENTWICKELN als Kassa-Profi

KASSA, HAUSHALT UND
KÜCHE/TISCH UND
BÜROORGANISATION

- Eigenverantwortliches Kassieren
- Mitarbeit bei Bürotätigkeiten wie Lieferscheinkontrolle und Kassenabrechnung
- Betriebswirtschaftliche Kennzahlen verstehen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Basis-Seminar Kassa
- Fachverkäufer-Ausbildung
- Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- Karrieregespräch

!  **€ 1.250,-* +**
€ 140,- PRÄMIE MONATLICH

Nach deiner Lehre AUFSTEIGEN als Führungskraft

ABTEILUNGSLEITUNG IN DEN
FACHBEREICHEN, GESCHÄFTS-
LEITER-STELLVERTRETER ODER
GESCHÄFTSLEITER

- Erste Führungserfahrung sammeln
- Individuelle Lehrgänge nach Interessensgebiet und Position besuchen
- Talente Pool und Potential Lehrgang
- Topverkäufer- und SPAR-Meisterausbildung absolvieren



1. Lehrjahr EINSTEIGEN als Feinkost-Profi

- Richtiges Backen von Brot und Gebäck
- Schneiden und verpacken von Feinkostspezialitäten (Brot, Käse und Fisch)
- Sortiment attraktiv präsentieren
- Waren bestellen/übernehmen
- Frische und Qualität kontrollieren
- Kunden kompetent beraten
- Verkaufsfördernde Maßnahmen durchführen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Willkommensseminar in Salzburg
- Willkommenstag für Lehrlinge und Eltern
- Mein Unternehmen und ich
- Basis-Seminar Brot- Backwaren/Wurst
- Juniorverkäufer-Ausbildung

!  € 750,-* + 
€ 60,- PRÄMIE MONATLICH

2. Lehrjahr WEITERKOMMEN als Feinkost-Profi

- Kunden professionell beraten
- Fachwissen qualifiziert anwenden
- Verkaufsgespräche erfolgreich führen
- Hygienevorschriften richtig umsetzen
- Serviceorientierte Arbeitsweise
- Produzieren von Feinkostplatten und Partybrezen sowie Köstlichkeiten aus dem INTERSPAR-Bestellservice-Sortiment

SEMINARE UND EXTRAS:

- Seminar zur Stärkung der Warenkenntnis in Salzburg für alle INTERSPAR Lehrlinge
- Käse-Experten-Ausbildung
- Basis-Seminar Frischfleisch
- Persönlichkeitstraining

!  € 950,-* + 
€ 90,- PRÄMIE MONATLICH

3. Lehrjahr WEITERENTWICKELN als Allrounder

- Obst und Gemüse kennenlernen
- Eigenverantwortliches Kassieren
- Mitarbeit bei Bürotätigkeiten
- Betriebswirtschaftliche Kennzahlen verstehen

SEMINARE UND EXTRAS:

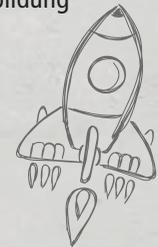
- Basis-Seminar Obst und Gemüse
- Basis-Seminar Kassa
- Fachverkäufer-Ausbildung
- Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- Karrieregespräch

!  € 1.250,-* + 
€ 140,- PRÄMIE MONATLICH

Nach deiner Lehre AUFSTEIGEN als Führungskraft

ABTEILUNGSLEITUNG OBST UND GEMÜSE ODER FEINKOST, GESCHÄFTSLEITER STELLVERTRETER ODER GESCHÄFTSLEITER

- Erste Führungserfahrung sammeln
- Individuelle Lehrgänge nach Interessensgebiet und Position besuchen
- Topverkäufer- und SPAR-Meisterausbildung absolvieren



1. Lehrjahr EINSTEIGEN als Feinkost-Berater/in

- Grundregeln der Lebensmittelhygiene und Sicherheit erlernen und umsetzen
- Sortiment attraktiv präsentieren
- Wurstspezialitäten fachgerecht schneiden und verpacken
- Bestückung und Präsentation unserer Selbstbedienungsregale
- Wurstplatten und Brötchen frisch zubereiten

SEMINARE UND EXTRAS:

- Willkommenstag für Lehrlinge und Eltern
- Mein Unternehmen und ich
- Basis-Seminar Wurst
- E-Learning-Kurse
- Juniorverkäufer-Ausbildung

!  € 750,-* + 
€ 60,- PRÄMIE MONATLICH

2. Lehrjahr WEITERKOMMEN als Verkaufs-Profi

- Kompetente Beratung unserer Kunden
- Kennenlernen aller Arten von Fleischwaren und deren Verwendbarkeit
- Convenience-Produkte zubereiten
- Frische und Qualität kontrollieren
- Bestellung, Übernahme und fachgerechte Lagerung unserer Waren
- Schnuppern in den Abteilungen Käse, Brot- und Backwaren, Obst und Gemüse

SEMINARE UND EXTRAS:

- Verkaufstraining
- Basis-Seminar Fleisch
- Persönlichkeitstraining
- E-Learning-Kurse

!  € 950,-* + 
€ 90,- PRÄMIE MONATLICH

3. Lehrjahr WEITERENTWICKELN als Organisationstalent

- Mitarbeit bei Bürotätigkeiten
- Betriebswirtschaftliche Kennzahlen kennenlernen
- Richtiges und genaues Bestellen
- Kennenlernen von Führungswerkzeugen
- Vertiefende Ausbildung innerhalb der Fachspezialisierung

SEMINARE UND EXTRAS:

- Basis-Seminar Kassa
- Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- E-Learning-Kurse
- Karrieregespräch
- Fachverkäufer-Ausbildung

!  € 1.250,-* + 
€ 140,- PRÄMIE MONATLICH

Nach deiner Lehre AUFSTEIGEN als Führungskraft

BEREICHSLEITUNG/ ABTEILUNGSLEITUNG

- Erste Führungserfahrung sammeln
- Förderlehrgang als Karriereaufstieg nutzen
- Topverkäufer- und SPAR-Meisterausbildung absolvieren



1. Lehrjahr EINSTEIGEN als Frische Bäcker/in

GERÄTE, MEHLE UND WEISSGEBÄCK

- Kennenlernen der Bäckerei und der Prozesse
- Geräte- und Maschinenkunde
- Mehllarten bestimmen und einsetzen
- Weißgebäck produzieren (Salzstangerl, Kipferl, Mohnflösserl)
- Hygienevorschriften richtig umsetzen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Willkommensseminar in Salzburg
- Willkommenstag für Lehrlinge und Eltern
- Mein Unternehmen und ich
- Lehrlingsseminar mit Schwerpunkt: Kommunikation und Teambuilding

2. Lehrjahr WEITERKOMMEN in der Bäckerei

OFEN, TEIGE UND ZUTATEN

- Mischen und Auswiegen von Teigen
- Hefeteige herstellen und formen
- Richtiger Umgang mit Maschinen
- Stollen und Strudel erzeugen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Seminar zur Stärkung der Warenkenntnis und Backvorgänge
- Persönlichkeitstraining

3. Lehrjahr WEITERENTWICKELN als Bäckerei-Profi

BROTE, PLUNDER UND FEINBÄCKEREI

- Brote herstellen und formen
- Handsemmeln erstellen
- weitere Mehltypen kennenlernen (Körndl, Dinkel, Graham, etc.)
- richtiger Umgang mit Öfen und Temperaturen der Teige
- Arbeitsschritte planen
- Rohstoffe bestellen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- Karrieregespräch

INTERSPAR Bäckerei

Nach deiner Lehre AUFSTEIGEN als Führungskraft

ABTEILUNGSLEITUNG IN DEN EINZELNEN FACHBEREICHEN

- Erste Führungserfahrung sammeln
- fachspezifische Ausbildung in den Bäckerei-Bereichen



 **€ 750,-* +**
€ 60,- PRÄMIE MONATLICH

 **€ 950,-* +**
€ 90,- PRÄMIE MONATLICH

 **€ 1.250,-* +**
€ 140,- PRÄMIE MONATLICH

1. Lehrjahr EINSTEIGEN als Frische-Konditor/in

TEIGE, MASSEN UND
SCHNITTEN

- Teige herstellen (Plunder, Mürbteig und Blätterteig)
- Massen kennenlernen (für Kuchen)
- Schnitten füllen (Creme-Schnitten)
- Kennenlernen der Konditorei und der Prozesse
- Geräte und Maschinen kennenlernen
- Hygienevorschriften richtig umsetzen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Willkommensseminar in Salzburg
- Willkommenstag für Lehrlinge und Eltern
- Mein Unternehmen und ich
- Lehrlingsseminar mit Schwerpunkt: Kommunikation und Teambuilding

 **€ 750,-* +**
€ 60,- PRÄMIE MONATLICH

2. Lehrjahr WEITERKOMMEN in der Konditorei

TORTEN, CREMEN UND
MODELLIEREN

- Verarbeitungstechniken anwenden (rühren, ausrollen, etc.)
- Torten glasieren, eindecken und dekorieren
- Modellieren von Marzipan
- Füllen zubereiten (Mohn, Nuss, etc.)
- Cremes herstellen (Butter- und Pariser-Creme)

SEMINARE UND EXTRAS:

- Seminar zur Stärkung der Warenkenntnis und Backvorgänge
- Persönlichkeitstraining

 **€ 950,-* +**
€ 90,- PRÄMIE MONATLICH



3. Lehrjahr WEITERENTWICKELN als Konditorei-Profi

SCHOKOLADEN, PRALINEN
UND ZUCKERDEKOR

- Pralinen füllen und erzeugen
- Schokoladen und Kaokao-Produkte verarbeiten
- Zuckerdekor herstellen (kochen, ziehen und formen)
- Waren ansprechend verpacken

SEMINARE UND EXTRAS:

- Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- Karrieregespräch

 **€ 1.250,-* +**
€ 140,- PRÄMIE MONATLICH

Nach deiner Lehre AUFSTEIGEN als Führungskraft



ABTEILUNGSLEITUNG FACH-
BEREICHE, KONDITOREILEITER-
STELLVERTRETER ODER
KONDITOREILEITER

- Erste Führungserfahrung sammeln
- fachspezifische Ausbildung in den Konditorei-Bereichen



1. Lehrjahr EINSTEIGEN als Systemgastronom/in

KUNDEN, WAREN-
PRÄSENTATION UND KOCHEN

- Grundzubereitungsarten kennenlernen
- Messen, Wiegen, Portionieren und Rezepte hochrechnen
- Richtigen Umgang mit dem Gast erlernen
- Grundlagen Lagerung und Arbeitsabläufe
- Waren präsentieren und dekorieren
- richtig mit den Arbeitsgeräten umgehen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Willkommensseminar in Salzburg
- Willkommenstag für Lehrlinge und Eltern
- Lehrlingsseminar mit Schwerpunkt: Kommunikation und Teambuilding
- Fachtraining Systemgastronomie im INTERSPAR Gastro College

!  **€ 760,-* +**
€ 60,- PRÄMIE MONATLICH

2. Lehrjahr WEITERKOMMEN in der Systemgastronomie

BERATUNG, HYGIENE, BESTELLUNG
UND NACHHALTIGER EINSATZ

- Verkaufs- und Beratungsgespräche durchführen
- Geräte wirtschaftlich und umweltschonend einsetzen
- Abfallbewirtschaftung (Mülltrennung & Müllvermeidung) qualifiziert anwenden
- Hygienevorschriften richtig umsetzen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Fachtraining Systemgastronomie im INTERSPAR Gastro College
- Persönlichkeitstraining

!  **€ 950,-* +**
€ 90,- PRÄMIE MONATLICH

3. Lehrjahr WEITERENTWICKELN als Systemgastro-Profi

EINKAUFPLANUNG, VERANSTAL-
TUNGEN UND KUNDENBERATUNG

- Wirtschaftliche Planung Einkauf/Verkauf
- Bestellungen selbstständig durchführen
- Mitarbeit bei Veranstaltung/Caterings
- Einschulung Dienstplan Erstellung
- Ware selbstständig übernehmen, kontrollieren und lagern

SEMINARE UND EXTRAS:

- Fachtraining Systemgastronomie im INTERSPAR Gastro College
- Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- Karrieregespräch

!  **€ 1.250,-* +**
€ 140,- PRÄMIE MONATLICH

Nach deiner Lehre AUFSTEIGEN als Führungskraft

ABTEILUNGSLEITUNG FACH-
BEREICHE, RESTAURANTLEITER-
STELLVERTRETER ODER
RESTAURANTLEITER

- Erste Führungserfahrung sammeln
- SPAR-Gastro-Meister Ausbildung absolvieren



1. Lehrjahr EINSTEIGEN als Koch/Köchin

SPEISEN-ZUBEREITUNG UND NAHRUNGSMITTEL

- Grundzubereitungsarten kennenlernen
- Messen, Wiegen, Portionieren und Rezepte hochrechnen
- Schneidetechniken kennenlernen
- Speisen zubereiten und herstellen (Suppen, Gemüse, Salat, Grundsaucen)
- Grundlagen der Lagerung kennenlernen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Willkommensseminar in Salzburg
- Willkommenstag für Lehrlinge und Eltern
- Lehrlingsseminar mit Schwerpunkt: Kommunikation und Teambuilding
- Fachtraining Koch/Köchin im INTERSPAR Gastro College

!  **€ 760,-* +**
€ 60,- PRÄMIE MONATLICH

2. Lehrjahr WEITERKOMMEN im Restaurant

MENÜZUSAMMENSTELLUNG, CATERINGS, SÜSS- UND MEHL- SPEISEN

- Menüzusammenstellung kennenlernen
- Mithilfe bei der Durchführung von Caterings
- Vorbereitungsarbeiten selbstständig durchführen
- Süß- und Mehlspeisen herstellen
- Vertiefende Kenntnisse zu Nahrungsmittel und Warenkunde anwenden

SEMINARE UND EXTRAS:

- Fachtraining Koch/Köchin im INTERSPAR Gastro College
- Persönlichkeitstraining

!  **€ 950,-* +**
€ 90,- PRÄMIE MONATLICH



3. Lehrjahr WEITERENTWICKELN als Restaurant-Profi

EINKAUFPLANUNG, BESTELLUNGEN, SPEISEKARTENERSTELLUNG

- Einkauf und Verkauf wirtschaftlich planen
- Selbstständig Bestellungen durchführen
- Buffet-Arten kennenlernen
- Ware selbstständig übernehmen, kontrollieren und lagern
- Speisekarten erstellen,
- alle Speiseangebote kochen

SEMINARE UND EXTRAS:

- Fachtraining Koch/Köchin im INTERSPAR Gastro College
- Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung
- Karrieregespräch

!  **€ 1.250,-* +**
€ 140,- PRÄMIE MONATLICH

Nach deiner Lehre AUFSTEIGEN als Führungskraft

ABTEILUNGSLEITUNG FACHBEREICHE, RESTAURANT- LEITER-STELLVERTRETER ODER RESTAURANTLEITER

- Erste Führungserfahrung sammeln
- fachspezifische Ausbildung in den Restaurant-Bereichen
- SPAR-Gastro-Meister Ausbildung absolvieren



WIR SIND



JETZT bei

INTERSPAR bewerben!

interspar.at/lehre

