

Chef d'équipe (F/H)

94550 CHEVILLY LARUE [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 01/09/2026

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 12 mois

L'entreprise

Notre client, acteur spécialisé dans le commerce de gros de fruits et légumes, s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation et 3 cabinets de recrutement, pour renforcer ses équipes avec des professionnels engagés.

Le poste

Actual est à la recherche d'un Chef d'équipe en réception(h/f) dynamique et motivé pour rejoindre notre établissement situé à Chevilly Larue (94550).

Dans le cadre d'un contrat de 12 mois débutant le le **1 er AOUT** 2026, vous occuperez un poste clé au sein de nos équipes avec un temps complet de 35 heures par semaine.

Vos missions principales :

Vous serez le garant de la performance et de la cohésion de votre équipe. Votre rôle consistera à piloter l'activité en optimisant les ressources et en assurant le suivi administratif des présences, des congés et des habilitations. Acteur de terrain, vous assurerez une présence quotidienne auprès de vos collaborateurs afin de les accompagner au mieux.

Vous animerez la vie d'équipe à travers des réunions quotidiennes visant à transmettre les informations, renforcer l'implication de chacun et faire émerger des synergies collectives. Vous veillerez personnellement à l'atteinte des objectifs du service et vous aurez à cœur de faciliter l'intégration des nouveaux membres au sein de votre structure.

Si vous possédez un leadership naturel et le sens du collectif, nous serions ravis d'étudier votre candidature !

Rémunération: Entre 3000 et 3300 € Mensuel en fonction de l'expérience

Une connaissance des Fruits et légumes est un plus.

Le profil recherché

En tant que Chef d'équipe en réception, vous incarnez le moteur de notre performance opérationnelle sur le terrain. Nous recherchons un professionnel doté d'une solide expérience en management d'équipe, capable de fédérer les collaborateurs autour d'objectifs communs et de garantir le respect des standards de sécurité et de qualité.

Le candidat idéal possède une excellente capacité d'organisation, une réactivité exemplaire face aux aléas de production et un véritable sens du leadership. Vous savez faire preuve de diplomatie tout en étant ferme sur les consignes, assurant ainsi une cohésion sociale et une productivité optimale au sein de votre atelier ou de votre équipe.

Une formation de niveau Bac+2 dans le domaine du transport et de la logistique, complétée par une expérience significative de **10** ans minimum en encadrement, serait fortement appréciée pour réussir dans ces missions. Votre esprit d'analyse et votre volonté de monter en compétences seront vos meilleurs atouts pour accompagner la croissance de notre entreprise.