

Agréeur (H/F)

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

 Contrat de travail temporaire

 Temps plein

 Dès que possible

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

 Durée : 6 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 accompagner sa croissance et renforcer ses équipes avec 3550 collaborateurs à ses côtés.

Le poste

Vous êtes rigoureux et avez le sens du détail ? L'agence Actual recherche un Agréeur (h/f) pour un poste clé basé à Chevilly-Larue (94550).

Dans le cadre d'un contrat de 6 mois à temps plein (35 heures par semaine) vous jouerez un rôle essentiel dans la gestion de notre chaîne logistique.

Vos missions principales :

Vous assurez la réception des marchandises **en Fruits et Légumes** en effectuant un contrôle quantitatif et qualitatif systématique en présence du livreur. Vous vérifiez avec précision l'état sanitaire des produits réceptionnés. Enfin, vous assurez un suivi rigoureux des stocks en alertant immédiatement le service compétent en cas de maturation avancée des marchandises.

Rejoignez nos équipes pour contribuer à l'excellence de notre service !

Poste e, Intérim

2100 € brut+ TR

Livret Actual à 12%

Le profil recherché

Pour occuper le poste d'**Agréeur** (h/f), nous recherchons une personne dotée d'une grande rigueur et **d'une expérience dans ce secteur d'activité (F/L)** et d'un excellent sens de l'observation afin de garantir la conformité de nos produits.

Le candidat idéal justifie idéalement d'une première expérience en milieu industriel, avec une maîtrise des outils de mesure et des procédures de contrôle en vigueur.

Une formation de niveau CAP, BEP ou Bac professionnel dans un domaine technique est fortement appréciée pour appréhender les exigences de qualité. Vous faites preuve de réactivité, d'une bonne capacité d'analyse et vous savez travailler en respectant les consignes de sécurité et d'hygiène.

La maîtrise des outils informatiques de base ainsi qu'une aptitude à travailler en équipe seront des atouts déterminants pour réussir vos missions au sein de nos ateliers.