



<https://latribunelibre.com/emploi/chef-dequipe-logistique-f-h-46>

Chef d'équipe logistique F/H

Description

Encadrement / gestion du personnel

Management d'une équipe de 6 à 7 personnes à l'année (préparateurs de commandes, caristes, chauffeurs) et jusqu'à 15 collaborateurs en période de forte activité.

Répartition des tâches quotidiennes selon les volumes et priorités.

Suivi des performances individuelles et collectives (objectifs, qualité, respect des délais).

Recrutement, intégration et formation du personnel permanent et saisonnier.

Animation de réunions d'équipe et transmission des consignes opérationnelles.

Veiller au respect des plannings de départ et d'arrivée des chauffeurs.

Suivi qualité, sécurité et hygiène selon les procédures HACCP.

Organisation & amélioration continue

Application et contrôle des consignes de sécurité et des procédures en entrepôt.

Identification et traitement des dysfonctionnements (retards, erreurs de préparation, incidents de transport).

Participation à la mise en place du WMS (système de gestion d'entrepôt).

Suivi de l'entretien du matériel de manutention et maintien du rangement des zones de travail.

Reporting & suivi opérationnel

Contrôle des réceptions, préparations et saisies dans l'ERP.

Débrief des erreurs et mise en place d'actions correctives pour réduire les réclamations clients.

Application stricte des procédures de gestion de stock, de nettoyage et d'hygiène.

Supervision des procédures spécifiques clients, notamment pour l'export.

Conditions du poste

Contrat : CDI.

Organisme employeur

Synergie Enghien

Type de poste

Temps plein

Secteur

ACTIVITÉS DES AGENCES DE TRAVAIL TEMPORAIRE

Lieu du poste

95257, LA FRETTE SUR SEINE,
LA FRETTE SUR SEINE, France

Salaire de base

35000 € - **Salaire de base**
40000 €

Date de publication

14 octobre 2025 à 11:05

Valide jusqu'au

13.11.2025

Rémunération : entre 35 000 EUR et 40 000 EUR brut annuel, selon profil

Qualifications

Profil recherché

Expérience confirmée en logistique, idéalement dans l'agroalimentaire ou un environnement soumis à des normes d'hygiène strictes.

Compétences en management d'équipes mixtes (permanents / saisonniers).

Rigueur, leadership, sens de l'organisation et du travail en équipe.

Capacité à travailler dans un environnement à forte saisonnalité.

Maîtrise des outils informatiques (ERP, WMS, Excel).