

PRESENTATION DE STAGE



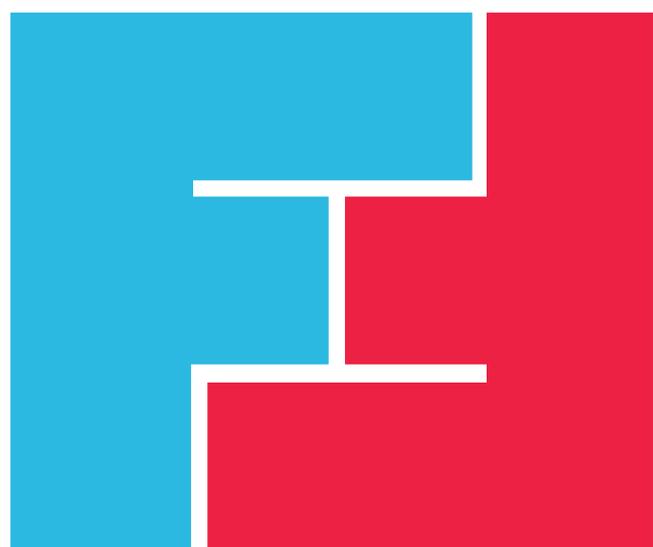
FORGEL



Fonder en **1935** par
CHARLES PARRAVICINI,
et dirigée par son petit-fils
THIERRY COMPAS,
Forgel est une entreprise
qui est spécialisée dans
l'équipement industriel.
Elle est située à **Bezannes**,
dans la Marnes.

L'entreprise emploie actuellement
100 personnes sur **4 secteurs**
d'activités.

- Fabrication de meubles frigorifiques sur mesure (partout dans le monde).
- Équipement industriel chaud/froid, grande cuisine et maintenance (Quart nord-est de la France).
- Energies renouvelables (Reims et Marnes).
- Service technique de maintenance et dépannage 24h/24 et 7 jours/7.



FORGEL

JEAN CHARLES PARRAVICINI

Jean-Charles Parravicini à été mon **maître de stage** pendant ces deux mois de stage.

Jean-Charles Parravicini est le **cousin** de Thierry Compas, le dirigeant de Forgel.
au seins de l'entreprise, il est **technico-Commercial**.



Jean-Charles PARRAVICINI

Technico-Commercial
Portable 06 83 87 29 45

Réfrigération • Chaud • Climatisation • Cuisines • Buanderies • Vitrines réfrigérées • Maintenance 24 h/24

16, rue Pierre Salmon - 51430 BEZANNES - B.P. 130 - 51434 TINQUEUX Cedex

Téléphone 03 26 48 41 41 - Fax 03 26 48 41 89
E-mail equipement@forgel.fr - Internet : www.forgel.fr



Comme un commercial classique, il **recherche et fidélise** des clients mais il possède en plus **les connaissances** pour déterminer un produit en fonction des besoins et d'en expliquer le fonctionnement.

POUR MON STAGE...

Jean-Charles Parravicini m'a expliqué que, pour démarcher ses clients, il aimerait avoir **une plaquette de présentation** sur laquelle s'appuyer et qu'il pourrait laisser au client.

Il m'a fournit **des images** qu'on a choisit ensemble pour que je réalise cette plaquette. Sur cette plaquette devait se trouver le logo Forgel et ceux des partenaires.



INSPIRATIONS

ACAP
Unlocking Potential

ntd

Form Prospectus
www.acap.nk.com

GLC
Tilbury Pioneer Academy

PROSPECTUS
FOR ADMISSION IN SEPTEMBER 2018

INSPIRE LEARNING, ACHIEVE EXCELLENCE

www.theglc.org.uk

GLC
The Gateway Learning Community Trust

'This is a GOOD school' Ofsted May 2017

CONSTRUCTION INDUSTRY FEDERATION

CIF TRAINING SERVICES PROSPECTUS

CONSTRUCTION INDUSTRY FEDERATION

HARNES
BE WOR
M LIFT
RS

CONSTRUCTION INDUSTRY FEDERATION

iosh

qqi
Quality and Qualifications Ireland
Qualitäts- und Qualifikationsinstitut
Qualitäts- und Qualifikationsinstitut

INSPIRATIONS

Primrose Hill Primary School 2012 PROSPECTUS

WELCOME

Primrose Hill is a two form entry Primary School occupying an impressive, listed Victorian building in a beautiful part of London.

The school looks out on to Regent's Canal and is near to a number of interesting places such as London Zoo, Camden Lock and Regents Park all of which are visited by the children. There are two large playgrounds and a separate Nursery building with its own enclosed playground.

We aim to maximise children's achievement by removing barriers to learning through a varied inclusive curriculum delivered in a safe, stimulating environment. As a primary school, we believe we have a key role in society in combating discrimination and promoting fairness, justice and equality through our teaching and in the role models we offer.

We hope you find this website useful. If you want more information or arrange a visit please contact the office via the link below or telephone: 020 7722 8500
Email: admin@primrosehill.camden.sch.uk

THE SCHOOL DAY

Start: 8.55am (children can begin to enter school at 8.40am)
Finish: 3.30pm
Lunch: 12.15 – 13.30 (Foundation Stage and Key Stage 1)
12.30 – 13.30 (Key Stage 2)

Assemblies

We have a variety of assemblies throughout the week. We start each week with a whole school assembly where we begin shared conversations around the social and emotional aspects of learning as well as exploring national and international days of reflection and religious festivals. Children also enjoy Class and Phase assemblies through the week, well as Key Stage singing assemblies. Each week ends with an Achievement Assembly celebration of all that the children and adults in our school have achieved during the week.

2017

BUSINESS BROCHURE

COMPANY NAME
Lorem ipsum

LOREM IPSUM
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua.

LOREM IPSUM
LOREM IPSUM DOLOR
LOREM IPSUM DOLOR
LOREM IPSUM DOLOR

COMPANY NAME

QUALITY IS WHAT WE PURSUE
YOUR SLOGAN HERE

IS WHAT 300.000 \$

LOREM IPSUM DOLOR
Lorem ipsum dolor sit amet, elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit volutate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla Excepteur sint occaecat cupidatat proident, sunt culpa qui officia deserunt mollit anim id est

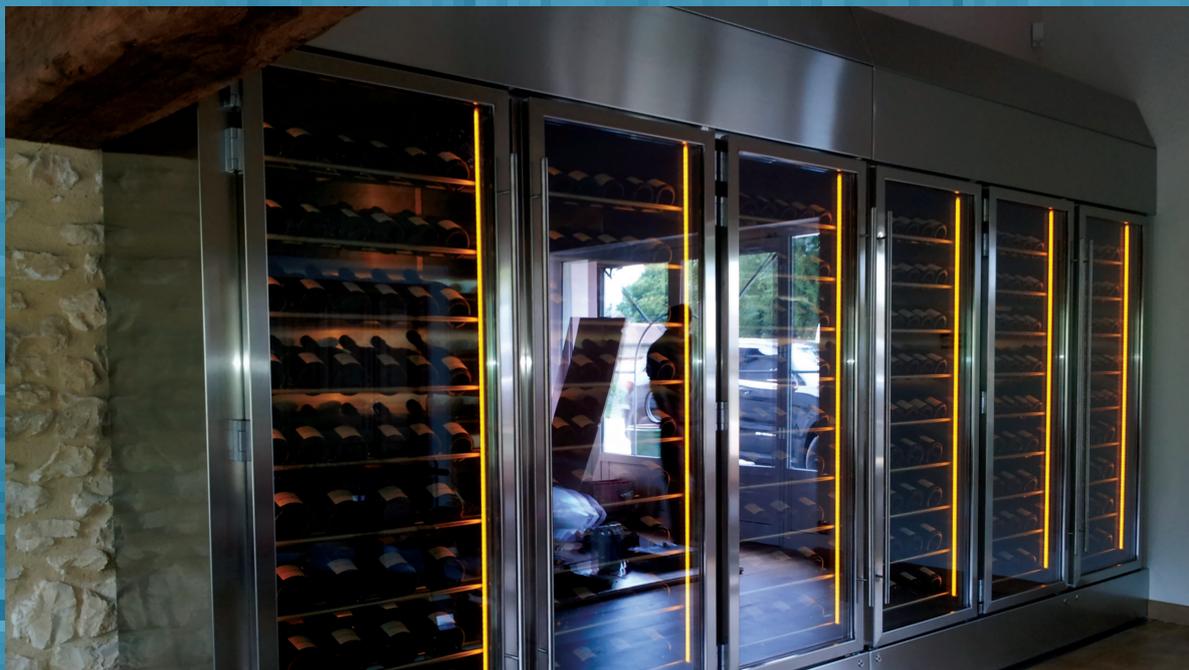
LOREM IPSUM DOLOR

City name, ST 00 - 888 | companyname.com
045-078 9999 | company@email.com

UCD Graduate Studies Programme Listing 2017

University College Dublin
Ireland's Global University

PLAQUETTE 1 VERSION 1



FORGEL
Service équipement

FROID INDUSTRIEL

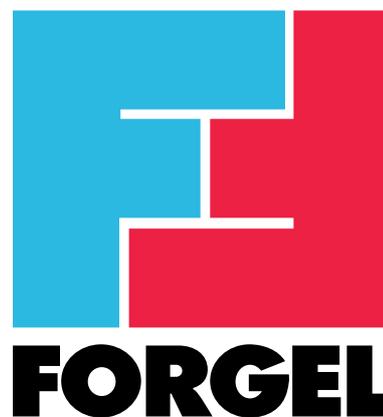
CLIMATISATION

GRANDE CUISINE

CHAUFFAGE INDUSTRIEL

MAINTENANCE

16 rue Pierre Salmon
51430 Bezannes
tel : 03 26 48 41 41
fax : 03 26 48 41 89
equipement@forgel.fr
www.forgel.fr



PLAQUETTE 1 VERSION 1



Vous souhaitez vous procurer une cuisine professionnelle sur Reims, Epernay ou Châlons-en-Champagne pour votre établissement ? Dans ce cas, vous pouvez faire appel à notre entreprise. Située sur Bezannes (51), Forgel est spécialisée dans l'installation et la maintenance de cuisine professionnelle. Nous travaillons avec les entreprises rémoises, sparnaciennes et châlonnaises depuis 1935. Pour toute demande, vous pouvez donc nous faire confiance et nous contacter.

ÉTUDE DE VOS BESOINS

Votre cuisine professionnelle doit parfaitement répondre à vos besoins. Notre mission est donc d'étudier vos besoins pour réaliser une proposition parfaitement adaptée.

MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENTS

A travers un large choix, nous vous orientons sur le matériel et les équipements adaptés à votre cuisine professionnelle.

CONCEPTION SUR MESURE

En faisant appel à notre équipe, vous aurez donc une cuisine professionnelle sur mesure. Nous pouvons nous adapter à tous les besoins de la restauration privée ou publique.

INSTALLATION

Nous réalisons l'installation de votre cuisine, ce qui vous permet d'avoir un seul interlocuteur. Nous vous assurons une installation réalisée dans les délais annoncés par nos professionnels.

MAINTENANCE CUISINE PROFESSIONNELLE

les équipements de votre cuisine professionnelle doivent être vérifiés régulièrement. Nous vous proposons différentes options concernant la maintenance et l'entretien des équipements de votre cuisine professionnelle.



PLAQUETTE 2 VERSION 1

FORGEL
Service equipment



FROID INDUSTRIEL

CLIMATISATION

GRANDE CUISINE

CHAUFFAGE INDUSTRIEL

MAINTENANCE

16 rue Pierre Salmon - 51430 Bezannes
tel : 03 26 48 41 41 fax : 03 26 48 41 89
equipement@forgel.fr www.forgel.fr



PLAQUETTE 2 VERSION 1

FORGEL

Service équipement

Vous souhaitez vous procurer une cuisine professionnelle sur Reims, Epernay ou Châlons-en-Champagne pour votre établissement ? Dans ce cas, vous pouvez faire appel à notre entreprise. Située sur Bezannes (51), Forgel est spécialisée dans l'installation et la maintenance de cuisine professionnelle. Nous travaillons avec les entreprises rémoises, sparnaciennes et châlonnaises depuis 1935. Pour toute demande, vous pouvez donc nous faire confiance et nous contacter.



CONCEPTION SUR MESURE

En faisant appel à notre équipe, vous aurez donc une cuisine professionnelle sur mesure. Nous pouvons nous adapter à tous les besoins de la restauration privée ou publique.

INSTALLATION

Nous réalisons l'installation de votre cuisine, ce qui vous permet d'avoir un seul interlocuteur. Nous vous assurons une installation réalisée dans les délais annoncés par nos professionnels.

MAINTENANCE CUISINE PROFESSIONNELLE

les équipements de votre cuisine professionnelle doivent être vérifiés régulièrement. Nous vous proposons différentes options concernant la maintenance et l'entretien des équipements de votre cuisine professionnelle.

ÉTUDE DE VOS BESOINS

Votre cuisine professionnelle doit parfaitement répondre à vos besoins. Notre mission est donc d'étudier vos besoins pour réaliser une proposition parfaitement adaptée.

MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENTS

A travers un large choix, nous vous orientons sur le matériel et les équipements adaptés à votre cuisine professionnelle.



PLAQUETTE 3 VERSION 1



FORGEL
Service équipement

FROID INDUSTRIEL

CLIMATISATION

GRANDE CUISINE

CHAUFFAGE INDUSTRIEL

MAINTENANCE

16 rue Pierre Salmon
51430 Bezannes
tel : 03 26 48 41 41
fax : 03 26 48 41 89
equipement@forgel.fr
www.forgel.fr

PLAQUETTE 3 VERSION 1



Vous souhaitez vous procurer une cuisine professionnelle sur Reims, Epernay ou Châlons-en-Champagne pour votre établissement ? Dans ce cas, vous pouvez faire appel à notre entreprise. Située sur Bezannes (51), Forgel est spécialisée dans l'installation et la maintenance de cuisine professionnelle. Nous travaillons avec les entreprises rémoises, sparnaciennes et châlonnaises depuis 1935. Pour toute demande, vous pouvez donc nous faire confiance et nous contacter.



ÉTUDE DE VOS BESOINS

Votre cuisine professionnelle doit parfaitement répondre à vos besoins. Notre mission est donc d'étudier vos besoins pour réaliser une proposition parfaitement adaptée.

MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENTS

A travers un large choix, nous vous orientons sur le matériel et les équipements adaptés à votre cuisine professionnelle.

CONCEPTION SUR MESURE

En faisant appel à notre équipe, vous aurez donc une cuisine professionnelle sur mesure. Nous pouvons nous adapter à tous les besoins de la restauration privée ou publique.

INSTALLATION

Nous réalisons l'installation de votre cuisine, ce qui vous permet d'avoir un seul interlocuteur. Nous vous assurons une installation réalisée dans les délais annoncés par nos professionnels.



MAINTENANCE CUISINE PROFESSIONNELLE

les équipements de votre cuisine professionnelle doivent être vérifiés régulièrement. Nous vous proposons différentes options concernant la maintenance et l'entretien des équipements de votre cuisine professionnelle.

PLAQUETTE 4 VERSION 1



FORGEL

Service equipment

FROID INDUSTRIEL

GRANDE CUISINE

CLIMATISATION

CHAUFFAGE INDUSTRIEL

MAINTENANCE

16 rue Pierre Salmon - 51430 Bezannes
tel : 03 26 48 41 41 fax : 03 26 48 41 89
equipement@forgel.fr www.forgel.fr

PLAQUETTE 4 VERSION 1



Vous souhaitez vous procurer une cuisine professionnelle sur Reims, Epernay ou Châlons-en-Champagne pour votre établissement ? Dans ce cas, vous pouvez faire appel à notre entreprise. Située sur Bezannes (51), Forgel est spécialisée dans l'installation et la maintenance de cuisine professionnelle. Nous travaillons avec les entreprises rémoises, sparnaciennes et châlonnaises depuis 1935. Pour toute demande, vous pouvez donc nous faire confiance et nous contacter.

ÉTUDE DE VOS BESOINS

Votre cuisine professionnelle doit parfaitement répondre à vos besoins. Notre mission est donc d'étudier vos besoins pour réaliser une proposition parfaitement adaptée.

MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENTS

A travers un large choix, nous vous orientons sur le matériel et les équipements adaptés à votre cuisine professionnelle.

CONCEPTION SUR MESURE

En faisant appel à notre équipe, vous aurez donc une cuisine professionnelle sur mesure. Nous pouvons nous adapter à tous les besoins de la restauration privée ou publique.

INSTALLATION

Nous réalisons l'installation de votre cuisine, ce qui vous permet d'avoir un seul interlocuteur. Nous vous assurons une installation réalisée dans les délais annoncés par nos professionnels.

MAINTENANCE CUISINE PROFESSIONNELLE

les équipements de votre cuisine professionnelle doivent être vérifiés régulièrement. Nous vous proposons différentes options concernant la maintenance et l'entretien des équipements de votre cuisine professionnelle.



16 rue Pierre Salmon - 51430 Bezannes
tel : 03 26 48 41 41 fax : 03 26 48 41 89
equipement@forgel.fr www.forgel.fr

PLAQUETTE 1 VERSION 2

FROID COMMERCIAL

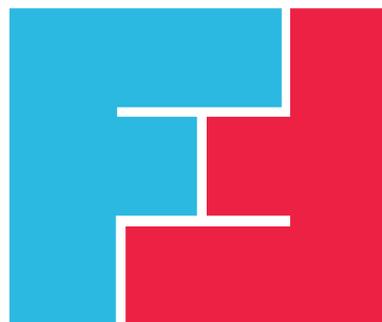
CLIMATISATION

GRANDE CUISINE

MAINTENANCE



Jean Charles Parravicinni
06 83 87 29 45



FORGEL

16 rue Pierre Salmon

51430 Bezannes

tel : 03 26 48 41 41

fax : 03 26 48 41 89

equipement@forgel.fr

www.forgel.fr

FORGEL

Service équipement



PLAQUETTE 1 VERSION 2

Vous souhaitez vous procurer une cuisine professionnelle sur Reims, Epernay ou Châlons-en-Champagne pour votre établissement ? Dans ce cas, vous pouvez faire appel à notre entreprise. Située sur Bezannes (51), Forgel est spécialisée dans l'installation et la maintenance de cuisine professionnelle. Nous travaillons avec les entreprises rémoises, sparnaciennes et châlonnaises depuis 1935. Pour toute demande, vous pouvez donc nous faire confiance et nous contacter.

ÉTUDE DE VOS BESOINS

Votre cuisine professionnelle doit parfaitement répondre à vos besoins. Notre mission est donc d'étudier vos besoins pour réaliser une proposition parfaitement adaptée.

MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENTS

A travers un large choix, nous vous orientons sur le matériel et les équipements adaptés à votre cuisine professionnelle.

CONCEPTION SUR MESURE

En faisant appel à notre équipe, vous aurez donc une cuisine professionnelle sur mesure. Nous pouvons nous adapter à tous les besoins de la restauration privée ou publique.

INSTALLATION

Nous réalisons l'installation de votre cuisine, ce qui vous permet d'avoir un seul interlocuteur. Nous vous assurons une installation réalisée dans les délais annoncés par nos professionnels.

MAINTENANCE CUISINE PROFESSIONNELLE

les équipements de votre cuisine professionnelle doivent être vérifiés régulièrement. Nous vous proposons différentes options concernant la maintenance et l'entretien des équipements de votre cuisine professionnelle.



PLAQUETTE 2 VERSION 2

Suivez-nous



FORGEL
Service équipement



FROID COMMERCIAL
CLIMATISATION
GRANDE CUISINE
MAINTENANCE

16 rue Pierre Salmon -
51430 Bezannes

tel : 03 26 48 41 41
fax : 03 26 48 41 89

equipement@forgel.fr
www.forgel.fr



PLAQUETTE 2 VERSION 2

FORGEL

Service équipement

Vous souhaitez vous procurer une cuisine professionnelle sur Reims, Epernay ou Châlons-en-Champagne pour votre établissement ? Dans ce cas, vous pouvez faire appel à notre entreprise. Située sur Bezannes (51), Forgel est spécialisée dans l'installation et la maintenance de cuisine professionnelle. Nous travaillons avec les entreprises rémoises, sparnaciennes et châlonnaises depuis 1935. Pour toute demande, vous pouvez donc nous faire confiance et nous contacter.



CONCEPTION SUR MESURE

En faisant appel à notre équipe, vous aurez donc une cuisine professionnelle sur mesure. Nous pouvons nous adapter à tous les besoins de la restauration privée ou publique.

INSTALLATION

Nous réalisons l'installation de votre cuisine, ce qui vous permet d'avoir un seul interlocuteur. Nous vous assurons une installation réalisée dans les délais annoncés par nos professionnels.

MAINTENANCE CUISINE PROFESSIONNELLE

les équipements de votre cuisine professionnelle doivent être vérifiés régulièrement. Nous vous proposons différentes options concernant la maintenance et l'entretien des équipements de votre cuisine professionnelle.

ÉTUDE DE VOS BESOINS

Votre cuisine professionnelle doit parfaitement répondre à vos besoins. Notre mission est donc d'étudier vos besoins pour réaliser une proposition parfaitement adaptée.

MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENTS

A travers un large choix, nous vous orientons sur le matériel et les équipements adaptés à votre cuisine professionnelle.



Jean Charles Parravicinni
06 83 87 29 45



PLAQUETTE 3 VERSION 6 (RETENUE)



FORGEL Grande Cuisine

GRANDE CUISINE

FROID COMMERCIAL

CLIMATISATION

MAINTENANCE

16 rue Pierre Salmon
51430 Bezannes (Reims)
tel : 03 26 48 41 41
fax : 03 26 48 41 89
equipement@forgel.fr
www.forgel.fr



PLAQUETTE 3 VERSION 6 (RETENUE)



Vous souhaitez vous procurer une cuisine professionnelle pour votre établissement situé dans la région Champagne-Ardenne et l'Aisne ? Faites appel à notre entreprise. Implantée sur Bezannes (Reims), FORGEL est spécialisée dans l'installation et la maintenance de cuisines professionnelles. Nous travaillons avec les entreprises rémoises, sparnaciennes et châlonnaises depuis 1935.



ÉTUDE DE VOS BESOINS

Votre cuisine professionnelle doit parfaitement répondre à votre activité. Notre mission est donc d'étudier vos besoins pour réaliser une proposition parfaitement adaptée.

MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENTS

A travers un large choix, nous vous orientons sur le matériel et les équipements adaptés à votre cuisine professionnelle.

CONCEPTION SUR MESURE

En faisant appel à notre équipe, vous aurez donc une cuisine professionnelle sur mesure. Nous nous adaptons à tous les besoins de la restauration privée ou publique.

INSTALLATION

Nous réalisons l'installation de votre cuisine, ce qui vous permet d'avoir un seul interlocuteur. Nous vous assurons une installation dans les délais fixés pour tous les matériels de la cuisson ou stockage réfrigéré, de la laverie à la ventilation d'extraction, climatisation.



MAINTENANCE CUISINE PROFESSIONNELLE

Les équipements de votre cuisine professionnelle doivent être vérifiés et entretenus régulièrement. Nous vous proposons différentes options concernant la maintenance et l'entretien des équipements de votre cuisine professionnelle. Nous sommes associés à la coopérative GASEL 1^{er} réseau National d'installateurs de froid, climatisation et cuisines professionnelles.



Forgel
Cuisine
03 26 48 41 41

Suivez-nous

