

FORKO MAG'

MAGAZINE
TRIMESTRIEL



TOUTES LES ACTUS
À NE PAS LOUPER !



Édition N°3

WINTER IS COMING...

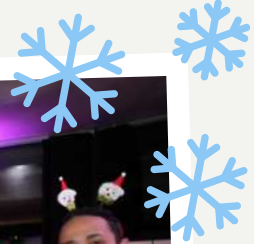
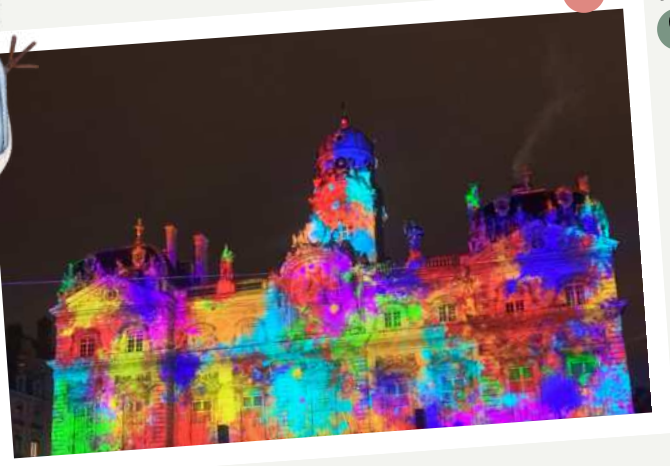


Table des matières

4

LA FORKO FAMILY S'AGRANDIT !

Les nouvelles têtes de la Forko Team

Les nouvelles recrues du Forko Staff

7

OCTOBRE ROSE

La Team se mobilise pour soutenir la lutte contre le cancer du sein

8

MOVEMBER

Egagés pour une cause qui compte

9

DON DU SANG

Mobilisons-nous pour sauver des vies

10

LES 2 ANS DE FORKO

Forko fête ses deux ans !

11

CHRISTMAS PARTY BY FORKO

New Forko Party for christmas

15

CE QU'IL NE FALLAIT PAS RATER

L'incontournable Fête des Lumières à Lyon

Décoration du sapin de Noël par les filles

18

LE MIX RÉCONFORTANT

News Ingénierie

La recette des fêtes



LA FORKO FAMILY S'AGRANDIT

DÉCOUVREZ LES NOUVELLES TÊTES...



MOHAMMED

Ingénieur Conducteur d'opérations



ZAKARIAE

Ingénieur Génie Civil



MOHAMED

Ingénieur Conducteur d'opérations



OUSSEYNOU

Ingénieur Hydraulique



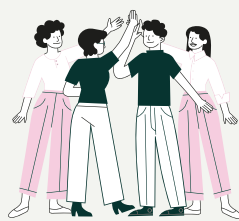
SAMBA

Ingénieur Structure



OLIVIER

Ingénieur VRD



LA FORKO FAMILY S'AGRANDIT

DÉCOUVREZ LES NOUVELLES TÊTES...



BELKACEM

Ingénieur Maintenance



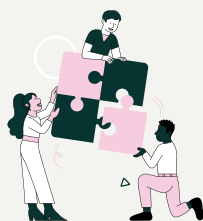
KALILOU

Ingénieur Conducteur d'opérations



HSAN

Ingénieur Conducteur d'opérations



LA FORKO FAMILY S'AGRANDIT

LES NOUVELLES RECRUES DU FORKO STAFF



MÉLANIE

"I'm Alive" de la reine mère Céline Dion



La joie : Toujours contente d'être heureuse !

Le Bœuf Bourguignon



La France, pour tous les plaisirs de son enfance

ELENA



"How to save a life" de The Fray

L'optimisme : Toujours prendre les choses du bon côté !



Les Sushis



Les Bahamas, sa destination de rêve



OCTOBRE ROSE CHEZ FORKO

EN OCTOBRE, FORKO VOIT ROSE...



Octobre Rose est une campagne annuelle en octobre pour sensibiliser au dépistage précoce du cancer du sein. Le but est de soutenir la recherche et accompagner les femmes touchées. C'est un moment de solidarité et d'information pour lutter ensemble contre cette maladie.



Toute la Forko Team s'est mobilisée pour soutenir la cause !



LE MOVEMBER AVEC FORKO

ENGAGÉS POUR UNE CAUSE QUI COMPTE



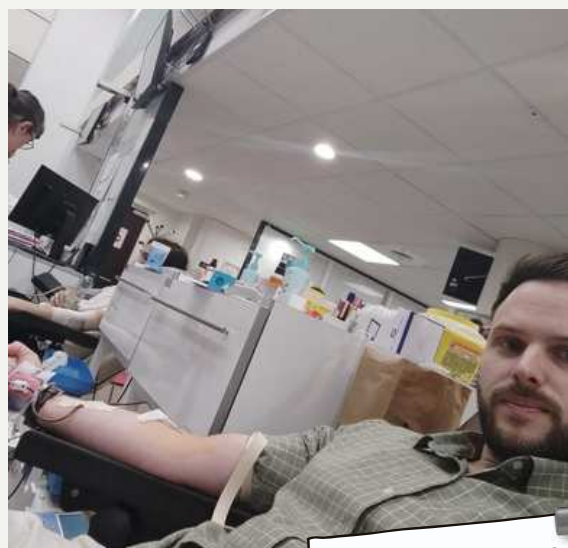
Le Movember est une campagne annuelle en novembre pour sensibiliser à la santé masculine, notamment au cancer de la prostate et à la santé mentale. Les participants, souvent moustachus, collectent des fonds et encouragent la prévention et le dépistage.



LA FORKO TEAM DONNE SON SANG

MOBILISONS-NOUS POUR SAUVER DES VIES

DONATE



Le 25 Novembre, Rémy, Mélanie et Alexandre ont décidé de faire don de leur sang afin de venir en aide aux personnes malades et ainsi contribuer à sauver des vies !



HAPPY BIRTHDAY FORKO

FORKO FÊTE SES DEUX ANS...



Et de 2 !!

La famille se déploie à vitesse grand V, dans un environnement toujours aussi sain et bienveillant

Remy et moi souhaitons remercier tous les collaborateurs de FORKO pour l'investissement qu'ils mettent au jour le jour, pour faire de cette histoire... un dessert exquis.

Nous profitons aussi de ce message pour remercier l'accompagnement de tous nos partenaires, qui s'efforcent sans cesse, à nous accompagner dans la croissance de notre jolie famille.

Enfin, nous nous engageons à continuer sur cette lancée, et à faire notre maximum pour répondre au mieux aux attentes de nos clients, au travers d'un travail de longue haleine et minutieux.

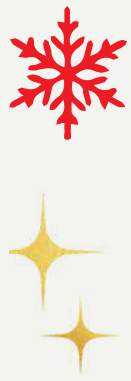
A très vite pour de nouvelles aventures !

Familialement,
Nicolas & Rémy





SOIRÉE DE NOËL



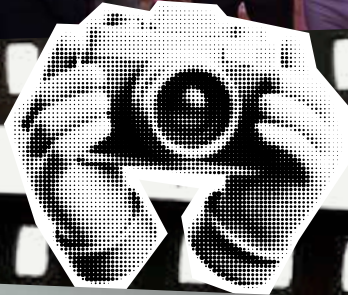
29/11/2024 📍 Rooftop 52 - Lyon

SOIRÉE DE NOËL

Au programme : Une ambiance festive et conviviale, des rires, des échanges et de la bonne humeur ! Des surprises qui ont marqué les esprits ainsi qu'un délicieux buffet qui a su régaler tous les convives !

✨ Merci à chacun d'entre vous pour votre belle énergie et votre implication au quotidien.
Tous ensemble, nous construisons une aventure exceptionnelle ! ✨

CHRISTMAS PARTY MEMORIES



SOIRÉE DE NOËL



Soirée de Noël Forko



29 novembre 2024



Soirée de Noël Forko



29 novembre 2024



Soirée de Noël Forko



29 novembre 2024



Soirée de Noël Forko



29 novembre 2024



Soirée de Noël Forko



29 novembre 2024



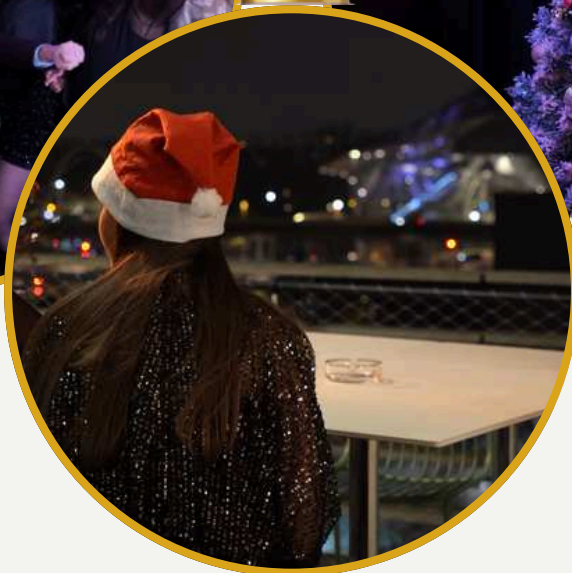
Soirée de Noël Forko



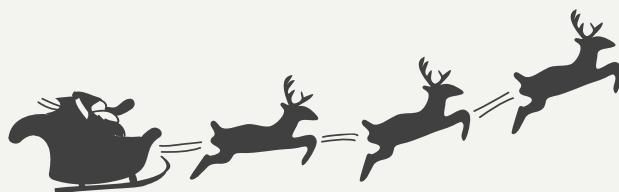
29 novembre 2024



SOIRÉE DE NOËL



Un grand MERCI à tous !



CE QU'IL NE FALLAIT PAS RATER

LA FÊTE DES LUMIÈRES À LYON - L'INCOURTOURNABLE



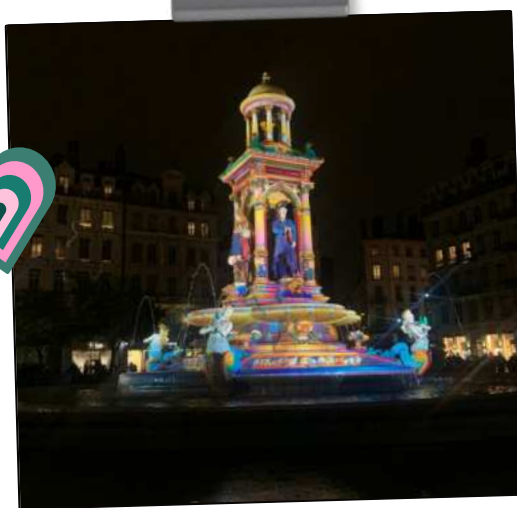
Cathédrale Saint-Jean



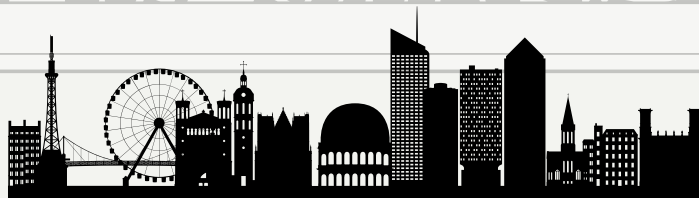
Place des Terreaux



Place Bellecour



Place des Jacobins



CE QU'IL NE FALLAIT PAS RATER

❄️ DÉCORATION DU SAPIN PAR LES FILLES DU FORKO STAFF ❄️

Les filles du Forko Staff ont décidé de se transformer en petits lutins de Noël pour décorer le sapin !

Vous en pensez quoi ? 🎄👶



HO
HO
HO





CALENDRIER DES anniversaires

À NE PAS LOUPER
PROCHAINEMENT



Janvier

19/01 - ANTOINE
25 ANS

20/01 - PROGRÈS
28 ANS

28/01 - NICOLAS FORT
39 ANS

30/01 - ALI BOUCHEMAL
30 ANS

31/01 - ALIOUNE
34 ANS



Février

10/02 - YASSINE
26 ANS

12/02 - KALILOU
30 ANS

23/02 - ALI AHBOUCH
29 ANS



Mars

13/03 - CAMILLE
27 ANS

31/03 - YANN
28 ANS

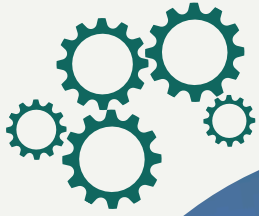


Happy
BIRTHDAY



LE MIX RÉCONFORTANT

La News Ingénierie de FORKO



La minute cass'tête

GIRAFE = 3, ??
ÉLÉPHANT = 3, ?
HIPPOPOTAME = 5, ??
LION = ... ?



Réponse à la page suivante ...



Le robot Hadrian X révolutionne la construction : il peut assembler une maison en seulement 48 heures grâce à un bras télescopique ultra-précis. Cette innovation réduit les délais, les coûts et limite les tâches pénibles pour les ouvriers !





LE MIX RÉCONFORTANT



La recette qui vous réchauffe pour l'hiver

La recette de Chef Paul



Tarte aux ravioles

Ingédients



Fromage râpé



1 pâte feuilleté



1 paquet de ravioles



crème fleurette
(crème liquide)

① Étaler la pâte (la mettre de préférence sur une plaque à pâtisserie et non dans un plat).

② Faire précuire la pâte au four (environ 5 min à 180°C, et en l'ayant piqué avec une fourchette).

③ Lorsque la pâte est précuite, ajouter les ravioles directement dessus, pas la peine de les séparer (mettre les plaques telles quelles sauf pour ajuster sur les côtés).

④ Ajouter la crème dessus et terminer par le fromage râpé.

⑤ Mettre au four, 180°C environ 20 min, mais c'est à surveiller en fonction des fours.

⑥ Quand elle est bien colorée, elle est prête !



made with love





MAGAZINE
TRIMESTRIEL



TOUTES LES ACTUS
À NE PAS LOUPER !

Édition N°3

FORKO MAG'