

Le nombre de places pour les travaux pratique est limité à 12. Une deuxième session est prévue le jeudi 4 décembre 1997.

Si vous désirez participer à ce cours, veuillez remplir une demande de formation disponible au Secrétariat de votre Division ou de votre DTO (Délégué divisionnaire à la formation). Les frais de participation de CHF 200.- seront à la charge de votre division.

Séminaire pratique LabVIEW – National Instrument (CH)

La prochaine session de démonstration gratuite (durée une demi-journée) est prévue:

le lundi 10 novembre à 09h. 00

salle 24 au bât. 572 (Enseignement Technique)

Chaque participant dispose d'un ordinateur équipé du matériel et du logiciel requis durant ce séminaire.

Langue: en fonction des participants Français et/ou Anglais

Présentateur: M. Stefano Zanetti, ingénieur d'application / National Instruments (CH).

Aucune inscription formelle n'est requise, mais étant donné le nombre limité de postes de travail, nous vous prions de vous annoncer, au 75141 ou e-mail à jurgen.knott@cern.ch

Une confirmation par e-mail vous sera alors envoyée.

ACADEMIC TRAINING ENSEIGNEMENT ACADEMIC

F. Benz Secretariat ☎ 73127

LECTURE SERIES FOR POSTGRADUATES

10, 11, 12, 13 & 14 November

11.00 to 12.00 hrs

10, 12, 13 & 14 November – Auditorium

11 November – Council Chamber

Quantum Field Theory

by H. NICOLAI / Albert Einstein Institute, Potsdam, Germany

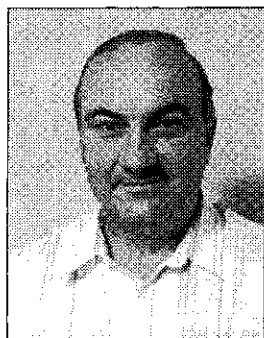
The lectures are intended to provide an introduction to Quantum Field Theory at an elementary level. In particular, the following topics will be treated:

1. Basic principle of QFT
2. Representation Theory of the Poincare Group
3. The free scalar field
4. The free Dirac field
5. Interacting field theories
6. Supersymmetry
7. S-Matrix

The emphasis will be more on general concepts than on specific applications.

Therefore, for most of the lectures, only a knowledge of quantum mechanics and special relativity will be assumed.

INFORMATIONS GENERALES GENERAL INFORMATION



DÉCÈS

Nous avons le regret d'annoncer le décès de Monsieur Noël BOZONNET survenu le 26 octobre 1997.

Monsieur Noël BOZONNET, né le 23.12.1939, travaillait à la Division ST et était au CERN depuis le 22.01.1962.

Le Directeur général a envoyé un message de condoléances de la part du personnel.

Affaires sociales / Division du Personnel

Essaye!

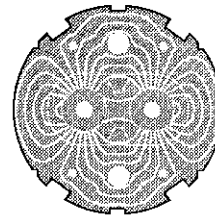
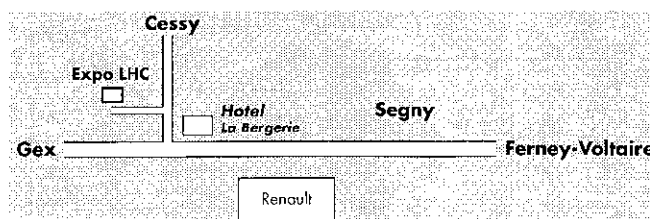
1. Prends soixante feuilles de papier, format géant
2. Agrémente-les de soixante et une photos
3. Parsème de texte
4. Dans l'espace qui reste, ajoute cent-neuf dessins
5. Tu as l'EXPO LHC à Cessy !!!

Lundi - Vendredi: de 16h30 à 19h30
Samedi: de 14h00 à 18h00
jusqu'au 20 Novembre

Try!

1. Take sixty giant-format sheets of paper
2. Stick sixty-one photos onto them
3. Add some text
4. In the remaining space, add hundred and nine drawings
5. You've got the EXPO LHC at Cessy !!!

Monday - Friday from 16h30 to 19h30
Saturday: from 14h00 to 18h00
until November, 20th



RESTAURANT NO. 3 – BATIMENT 866 (PREVESSIN) FERMETURE VENDREDI 7 NOVEMBRE 1997

Des travaux d'entretien nécessiteront la fermeture du restaurant no. 3 toute la journée du vendredi 7 novembre.

Le bar restera ouvert cependant pour que le service des boissons, sandwiches, snacks etc. puisse être maintenu.

Les cafétérias décentralisées (bâts. 864, 865 et 892) fonctionneront également comme d'habitude.

Le restaurant reprendra ses activités selon l'horaire habituel dès lundi 10 novembre 1997.

Comité de Surveillance des Restaurants
Tél. 77551

RESTAURANT NO. 3 – BUILDING 866 (PREVESSIN) CLOSURE ON FRIDAY, NOVEMBER 7, 1997

Restaurant No. 3 will be closed for maintenance throughout the day on Friday, 7 November.

The bar will remain open however so that drinks, sandwiches and snacks remain available.

The decentralised cafétérias (blds. 864, 865 and 892) will also continue to operate as usual.

The restaurant will resume normal service on Monday, 10 November 1997.

Restaurant Supervisory Committee
Tel. 77551

S.B.S. RENOUVELLEMENT CARTES EUROCHÈQUE 1997

Les personnes en possession d'une carte Eurochèque avec échéance 1997 sont priées de passer au guichet comptabilité, bât. 500, pour retirer la nouvelle carte.

Banque SBS

SBS RENEWAL OF 1997 EUROCHEQUE CARDS

People holding a Eurocheque card which expires in 1997 are requested to obtain their new cards from the accounts till in bld. 500.

SBS

RESTAURANTS

Plats conventionnés (déjeuner) semaine du 3 novembre

Fixed price main courses (lunch) week of 3 November

	No 1 – COOP Bât. 501 – Site Meyrin	No 2 – DSR Bât. 504 – Site Meyrin	No 3 – Gén. de Rest. Bât. 866 – Site Prévessin		No 1 – COOP Bldg. 501 – Meyrin Site	No 2 – DSR Bldg. 504 – Meyrin Site	No 3 – Gén. de Rest. Bldg. 866 – Prévessin Site
Lundi-vendredi Samedi Dimanche	Heures d'ouverture: 07h00–01h00 07h00–23h00 07h00–23h00 Repas servis: 11h30–14h00 18h00–20h00 Prix (FS): a) 7.40 FS b) 8.70 FS	Heures d'ouverture: 06h30–18h00 Fermé sauf groupes Fermé Repas servis: 11h30–14h00 Prix (FS): a) 7.60 FS b) 8.70 FS	Heures d'ouverture: 07h00–18h00 Fermé Fermé Repas servis: 11h30–14h00 Prix (FF): a) 21.50 FF b) 25.00 FF	Monday-Friday Saturday Sunday	Opening times: 07h00–01h00 07h00–23h00 07h00–23h00 Meals served: 11h30–14h00 18h00–20h00 Prices (CHF): a) 7.40 CHF b) 8.70 CHF	Opening times: 06h30–18h00 Closed except for groups Closed Meals served: 11h30–14h00 Prices (CHF): a) 7.60 CHF b) 8.70 CHF	Opening times: 07h00–18h00 Closed Closed Meals served: 11h30–14h00 Prices (FRF): a) 21.50 FRF b) 25.00 FRF
Lundi	a) Rôti de porc Cornettes Jardinière de légumes b) Filet de Saint-Pierre meunière Pommes parmentier Tomate	a) Fricassée de rognons de veau aux champignons Salade verte b) Emincé de filet de poulet basquaise Riz pilaw Haricots verts à l'ail <i>SPÉCIALITÉ DE SAUMON</i>	a) Filet de cabillaud b) Steak grillé Pommes sautées Tomates grillées Choux de Bruxelles <i>TRIPES À LA MODE DE CAEN</i>	Monday	a) Roast Pork Pasta Mixed vegetables b) Fillet of John Dory Potatoes Tomato	a) Fricassed veal kidneys with mushrooms Green salad b) Basque-style sliced chicken breast Pilau rice Green beans with garlic <i>SALMON SPECIALITY</i>	a) Fillet of cod b) Grilled steak Sautéed potatoes Grilled tomatoes Brussels sprouts <i>CAEN-STYLE TRIPE</i>
Mardi	a) Omelette aux fines herbes Cornettes Pois mangetout b) Brochette de volaille Pommes Biarritz Choux de Bruxelles <i>MOULES-FRITES</i>	a) Anneaux de calamar à la romaine Salade verte b) Pièce de bœuf rôtie et son jus Pommes sautées Tomate aux herbes <i>SPÉCIALITÉ DE SAUMON</i>	a) Tête de veau forestière b) Côte de porc Pâtes Courgettes Jardinière de légumes <i>FILET DE MEROU</i>	Tuesday	a) Omlet with fine herbs Pasta Snow peas b) Chicken kebab Biarritz potatoes Brussels sprouts MUSSELS & CHIPS	a) Squid romana Green salad b) Roast beef with gravy Sautéed potatoes Tomato with herbs <i>SALMON SPECIALITY</i>	a) Calves head with mushrooms b) Pork chop Pasta Courgettes Mixed vegetables <i>FILLET OF FISH</i>
Mercredi	a) Sausisse de veau Carottes Gratin de pommes de terre b) Estouffade de bœuf Gratin de p. de terre Petits pois <i>CHOUROUTE DE LA MER</i>	a) Tripes de bœuf à la Neuchâteloise Salade verte b) Piccata de dinde sauce provençale Pâtes au beurre Epinards en branche <i>SPÉCIALITÉ DE SAUMON</i>	a) Jambon au Porto b) Sauté de bœuf Semoule de couscous Légumes orientaux Blettes au jus <i>FRITTO MISTO</i>	Wednesday	a) Veal sausage Carrots Baked potatoes in sauce b) Beef stew Baked potatoes in sauce Peas <i>SEAFOOD SAUERKRAUT</i>	a) Neuchatel-style tripe Green salad b) Parsley & lemon veal slice Buttered pasta Spinach <i>SALMON SPECIALITY</i>	a) Ham with port b) Beef stew Couscous Oriental vegetables Swiss chard <i>FRITTO MISTO</i>
Jeudi	a) Blanc de poulet à l'estragon Riz blanc Courgettes b) Rôti de veau Pommes berrichonne Tomate	a) Gratin de pâtes au jambon champignons et fromage Salade verte b) Blanquette de veau à l'ancienne Riz créole, carottes Vichy <i>SPÉCIALITÉ DE SAUMON</i>	a) Oeufs brouillés portugaise b) Pintade aux raisins Riz Haricots verts Choux-fleurs <i>TRUIE MEUNIÈRE</i>	Thursday	a) Tarragon chicken Rice Courgettes b) Roast veal Berrichonne potatoes Tomato	a) Baked pasta with ham, mushrooms and cheese Green salad b) White veal stew Creole rice Vichy carrots <i>SALMON SPECIALITY</i>	a) Portugese scrambled eggs b) Guinea-fowl with grapes Rice Green beans Cauliflower <i>BUTTERED TROUT</i>
Vendredi	a) Endives au jambon Pommes frites b) Filet de carrelet Pommes natures Fenouils à la tomate	a) Tortillas andalouse (maïs et poivrons) Salade verte b) Filet de truite rose aux amandes Riz safrané Choux-fleurs persillés <i>SPÉCIALITÉ DE SAUMON</i>	Le self est fermé mais le bar et les cafétérias restent à votre disposition	Friday	a) Ham & chicory French fried potatoes b) Fillet of hake Boiled potatoes Fennel with tomato	a) Tortillas with sweetcorn & peppers Green salad b) Fillet of pink trout with almonds Saffron rice Cauliflower <i>SALMON SPECIALITY</i>	The restaurant is closed but the bar and the cafétérias remain open