

TRAINING AND EDUCATION ENSEIGNEMENT

TUESDAY 29 AND THURSDAY 31 JANUARY

ACADEMIC TRAINING (Tel. 2844)

at 11.00 hrs - Auditorium

"Finite difference and finite element methods for field computations in non-linear and anisotropic media"

by C. Iselin / CERN
(Lectures 1 and 2)

Abstract : This lecture series is devoted to solution methods for potential problems of the kind arising in electrostatics or magnetostatics. Such problems usually lead to non-linear elliptic partial differential equations with an unknown scalar or vector potential. Characteristic difficulties that may occur are :

- material properties depend strongly on local field strength,
- material properties are anisotropic,
- on interfaces between different media, material properties can change by orders of magnitude,
- often very fine details of the geometry must be modelled accurately,
- high precision of the computation is required.

The lecture series presents finite difference and finite element methods for such problems in two or three dimensions. Computer programs available at CERN are described. The lecture series will have seven parts : 1) General theory; 2) Finite difference methods; 3) Finite element methods; 4) Hybrid methods (finite elements and integral equation); 5) Material models; 6) A few remarks on time-dependent problems; 7) Solution of large sparse systems of non-linear equations.

JEUDI 31 JANVIER

ENSEIGNEMENT GENERAL (Tél. 2844)

13h00/13h30 - Amphithéâtre

"Science pour Tous"

par R. Carreras

TUESDAY 5 FEBRUARY

ACADEMIC TRAINING

at 11.00 hrs - Council Chamber

Lecture 3 - by C. Iselin/CERN

AND

THURSDAY 7 FEBRUARY

ACADEMIC TRAINING

at 11.00 hrs - Auditorium

Lecture 4 - by C. Iselin/CERN

INFORMATIONS GENERALES GENERAL INFORMATION

AVIS D'OUVERTURE D'UN CHANTIER DE TERRASSEMENT DANS LA COUR DES BÂTIMENTS 14 ET 154, CÔTE NORD

En raison de modifications sur le réseau de canalisation d'écoulement, un chantier sera ouvert du 28 janvier au 9 février 1980.

Malgré quelques restrictions de passage dans la cour, l'accès aux bâtiments restera assuré pendant la durée des travaux.

Le personnel est prié de se conformer aux signalisations.

Division SB / Groupe EM

PROFESSEUR DE MATHÉMATIQUES pour le Lycée International de Ferney-Voltaire

Le Proviseur du Lycée nous prie de communiquer qu'une suppléance est à pourvoir immédiatement pour l'enseignement des mathématiques à des classes de 2ème, 1ère et Terminales. Qualification requise : licence de mathématiques ou équivalent.

Les personnes intéressées sont priées de prendre contact avec le Proviseur, Lycée International de Ferney-Voltaire, téléphone (023) 407900 à Ferney-Voltaire.

Division du Personnel

REINTEGRATION - Sécurité sociale française

La prochaine permanence de la Sécurité sociale française aura lieu

mardi 5 février 1980, de 14h00 à 16h00

salle de conférence No.2, Div.PE, 1er étage, bât.5

Les personnes intéressées sont priées de prendre rendez-vous en téléphonant au Secrétaire des Affaires sociales, interne 4201.

Plats du jour des restaurants

semaine du 28 janvier jusqu'au 1er février 1980

<i>Midi/Lunch Time</i>	No.1 <i>Bâtiment Administratif Administration Building Meyrin (CH)</i>	No.2 <i>Bâtiment 504 Building 504 Meyrin (CH)</i>	No.3 <i>Bâtiment '866 Building 866 Prévessin (F)</i>
<i>Prix</i>	<i>I 4,50Fr.s.II 5,10 Fr.s.</i>	<i>I 4,80Fr.s.II 5,50Fr.s.</i>	FF. 10,60
LUNDI/ MONDAY	I Oeufs durs Florentine II Côte de Porc Viennoise Petits Pois Cornettes au Beurre	I Tagliettella au Jambon II Piccata de Porc Piémontaise Pommes Mousseline Légumes	Epaule de Dinde Panée Coquillettes Légumes de Saison
MARDI/ TUESDAY	I Saucisson Chaud Pommes Berrichonnes II Acrats de Poisson Sauce Gribiche Riz Pilaw Tomate	I Foie Lyonnaise II Poule Sauce Suprême Riz Pilaf Légumes	Rôti de Porc Pommes Frites Haricots Verts
MERCREDI/ WEDNESDAY	I Saucisse de Porc aux Choux II Chicken Chips Salade Verte	I Croquettes de Poisson Sauce Tartare II Chipolatas Lyonnaise Pommes Boulangères Légumes	Boeuf Braisé Pommes Boulangères Petits Pois
JEUDI/ THURSDAY	I Merguez Grillées Semoule II Navarin d'Agneau Pommes Mousseline Flageolets	I Saucisse de Veau Garnie II Boulettes Napolitaine Spaghetti au Beurre Légumes	Godivaux Pommes Purée Légumes de Saison
 VENDREDI/ FRIDAY	I Emincé de Foie de Porc Bercy Riz Pilaw II La Marée du Jour Garnie	I Petit Salé aux Lentilles II Filets de Sole Pommes Persillées Légumes	Filet de Cabillaud Pommes Nature Epinards

*Heures
d'ouverture*

Restaurant No.1

Lundi au Vendredi :
06h à 02h30
Samedi et Dimanche :
1. Cafétaria : 08h à 20h
2. Restaurant : 11h30 à 14h
18h00 à 19h30

Restaurant No.2

Lundi au Vendredi :
06h à 20h30
Samedi :
08h00 à 14h00

Restaurant No.3

Lundi au Vendredi :
07h00 à 20h00