

MONDAY 24 SEPTEMBER

EP SEMINAR

at 17.00 hrs - Auditorium

"Muon pair production at the ISR"

by D. Antreasyan / Harvard University

Abstract: We have measured muon pairs of invariant mass 2.5 - 20 GeV/c² in p-p collisions at $\sqrt{s} = 62$ GeV. Results will be presented on: i) the production cross section for continuum and resonant dimuons, ii) spectra in the kinematic variables Feynman-x, p-transverse, and decay angle, iii) features in the multiplicities of associated hadrons. The data will be confronted with the quark-parton model of Drell-Yan annihilation.

TUESDAY 25 SEPTEMBER

CERN PARTICLE PHYSICS SEMINAR

at 16.00 hours - Auditorium

"Results on direct production of single electrons from 70 GeV/c π^-p interactions using BEBC equipped with a track sensitive target"

by G. Kalmus / Rutherford Laboratory

RAPPEL

JOURNEE DU PERSONNEL

le 29 septembre

BAL AU RESTAURANT TORTELLA

Nous vous rappelons que pour accéder à ce bal, il est indispensable de se munir d'un ticket, le nombre de places étant limité. Les tickets sont gratuits.

Bulletin d'inscription

A : Mme J. Mino / Division du Personnel

Veuillez me faire parvenir _____ billets pour le bal officiel de la Journée du Personnel au Restaurant Tortella.

Nom : _____ Prénom : _____

Division : _____

Signature du membre du personnel : _____

TRAINING AND **EDUCATION** **ENSEIGNEMENT**

ENSEIGNEMENT TECHNIQUE

PROGRAMME 1979 - 1980

Cours de cryogénie

Quelques places sont encore disponibles pour des personnes qui désireraient suivre ce cours donné par D. Robin, de l'Université de Lausanne.

Ce cours s'adresse aux projeteurs, techniciens supérieurs et utilisateurs qui ont à concevoir ou à utiliser des équipements cryogéniques. Le programme comporte l'étude des propriétés mécaniques des solides, des principaux fluides cryogéniques et de l'isolation, ainsi que celle des problèmes de transfert des fluides et la conception des cryostats.

Les personnes intéressées sont priées de prendre contact le plus rapidement possible avec Mlle Duval, secrétariat de l'Enseignement technique ou avec le représentant de leur division au Comité de l'Enseignement technique.

Plats du jour des restaurants

Semaine du 17 septembre au 21 septembre 1979

	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>Midi/Lunch Time</i>			
<i>Prix</i>	<i>I</i> 4,50Fr.s. <i>II</i> 5,10 Fr.s.	<i>I</i> 4,80Fr.s. <i>II</i> 5,50Fr.s.	FF. 10,10
LUNDI/ MONDAY	<i>I</i> Spaghettis Sauce au Thon <i>II</i> Poulet Rôti Pommes Frites Haricots Verts	<i>I</i> Tagliatelles au Jambon <i>II</i> Emincée de Porc Mexicaine Riz Pilaf Légumes	Steack Pommes Frites Haricots Verts
MARDI/ TUESDAY	<i>I</i> Tête de Veau Vinaigrette <i>II</i> Poisson Poché Sauce Nantua Riz Salade Verte	<i>I</i> Raviolis Napolitaine <i>II</i> Steak sur le Grill Pommes Frites Légumes	Filets de Poisson Meunière Pommes Nature Epinards
MERCREDI/ WEDNESDAY	<i>I</i> Omelette aux Fines Herbes <i>II</i> Steak Grillé Pommes Frites Tomate	<i>I</i> Maquereau Niçoise <i>II</i> Poulet à la Broche Pommes Boulangères Légumes	Rôti de Porc Riz Petits Pois
JEUDI/ THURSDAY	<i>I</i> Saucisse de Veau <i>II</i> Hamburger Ketchup Pommes en Dés Petits Pois	<i>I</i> Hamburger Lyonnaise <i>II</i> La Marée du Jour	Lapin Moutarde Macaronis Salade Verte
 VENDREDI/ FRIDAY	<i>I</i> Vol au Vent Charcutière <i>II</i> La Marée du Jour Garnie	<i>I</i> Assiette Froide au Thon <i>II</i> Paella Valencienne	Lentilles au Petit Salé Légumes Saison

**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