

TRAINING AND EDUCATION ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT TECHNIQUE

La brochure "Enseignement Technique - Programme 1981-1982" est actuellement disponible. Vous pouvez en obtenir un exemplaire soit en retournant la carte de commande qui a été distribuée à tous les membres du personnel, soit en remplissant et renvoyant le coupon ci-dessous.

Cette brochure contient la description détaillée des cours organisés à l'intention du personnel. Le programme comporte cette année les cours suivants :

MATHEMATIQUES - PHYSIQUE

Ateliers de mathématiques
Calcul de structures par la méthode des éléments finis
Physique des particules
Séminaires d'énergie
Haute-fréquence
Effets biologiques des radiations/
Biological effects of radiations

INFORMATIQUE

Initiation à l'informatique
Introduction to computing techniques
Techniques de programmation de mini-ordinateurs
Microprocesseurs : fonctionnement et utilisation
PASCAL
SCRIPT
WYLBUR avancé / *Advanced WYLBUR*

ELECTRONIQUE

Laboratoires d'études électroniques
Circuits et systèmes logiques
Systèmes analogiques
Programmable logic systems

MECANIQUE ET MECANICIENS

Analyse et méthodes de construction mécanique
Electromécanique I
Electromécanique II
Initiation aux techniques du vide
Technique du vide

ADMINISTRATION ET GESTION

Techniques d'organisation et de statistiques
Informatique administrative : Introduction à INFOL
Informatique administrative : Introduction à WYLBUR

DELAI D'INSCRIPTION 4 SEPTEMBRE 1981

La brochure peut être également consultée dans les Secrétariats de Division.

A : Secrétariat de l'Enseignement Technique

Veuillez m'envoyer une brochure "Enseignement Technique - Programme 1981/1982"

Nom et prénom : _____

Division : _____

INFORMATIONS GENERALES GENERAL INFORMATION

BIBLIOTHEQUE - Révision de la collection des périodiques

L'augmentation constante des prix des périodiques scientifiques et techniques d'une part, et les restrictions budgétaires d'autre part ont rendu nécessaire une révision de la collection des périodiques. Après étude, le Comité de la Bibliothèque propose la suppression d'un certain nombre d'abonnements.

La liste de ces propositions d'annulation d'abonnements a été affichée dans toutes les salles de lecture de la bibliothèque. Elle a également été envoyée à toutes les personnes qui reçoivent régulièrement la liste des acquisitions des prêtirages et rapports - ou celle des livres et brochures.

Si les périodiques sont importants pour votre travail, veuillez consulter attentivement cette liste et nous faire parvenir vos commentaires par écrit avant le 10 septembre 1981 dernier délai.



Wagons-lits Tourisme

Dès le 1er août, nous nous verrons obligés d'encaisser la totalité du voyage auprès de nos clients au moment de la réservation de vols APEX ou d'arrangements INTERVILLES.

Lors de réservations d'autres arrangements forfaitaires, nous devons encaisser les acomptes selon les instructions contenues dans les différents catalogues.

Nous remercions notre aimable clientèle de sa compréhension.

As from 1 August, we are obliged to ask you to pay in full at the time of reservation for INTERVILLE travel arrangements and APEX flights.

With reference to reservations for other inclusive travel arrangements, we must request payments on account, in accordance with instructions mentioned in the different catalogues.

Thank you for your understanding.

Wagons-Lits Tourisme /
Tel. 2763 - 2797



VACANT POSTS LIST ON 14th AUGUST 1981

<u>Post No</u>	<u>Vacancy No</u>	<u>Title</u>	<u>Grade</u>
EP-DI-058 *	80-82	Physicist	9
EP-ELI-243 *	81-29	Technician (Electronics)	6

DD-OC-CS-088 *	81-25	Electro-Mechanic	4
DD-ES-NP-181	81-40	Technician (Electronics)	7
DD-SW-NI-235	81-41	Physicist or Mathematician (Programming)	8/9/10

PS-DI-442 *	81-28	Technician (Electronics)	6
SPS-EPO-WA-002 *	81-24	Technician (Experimental Areas Operation)	6

SB-AC-ST-034	81-32	Mechanic	5/6
SB-EE-GE-SI-043	81-38	Electrician	5/6
SB-AC-TO-080	81-34	Sheet Metal Worker-Welder	5/6
SB-AC-083	81-39	Engineer or Physicist	8/9
SB-AC-TO-118	81-36	Mechanic	5/6
SB-EE-GE-PH-148	81-37	Technician (Power Supplies Operation)	5/6
SB-EE-CF-222 *	81-11	Technician (Heating & Ventilation)	5
SB-EE-EL-286 *	81-17	Technician (Electrical)	5
SB-AC-CI-298	81-35	Photographer (Printed Circuits)	5
SB-TS-NE-NB-340	81-31	Assistant Work Inspector (Cleaning)	4
SB-AC-ST-373	81-33	Mechanic	5/6
SB-DI-453	81-30	Administrative Clerk	5

HS-DI-SC-125 *	80-34	Safety Engineer - Assistant Head of Emergency & Site Security Services	8

DG-SE-PA-TD-57	81-42	Systems Analyst	8

NOTE: Applications for these vacancies are invited from staff members only, except where a post is marked with an asterisk indicating that external recruitment has been authorized.

For staff members who wish to apply for an internal job, but who hesitate because they do not have the qualifications required, adequate training could be envisaged. They are therefore encouraged to make their interest known.

Vacancies of other Organizations and Institutes are displayed on the notice-boards in the Administration Building and outside the Reception Office, Personnel Division.

Plats du jour des restaurants

SEMAINE DU 17 AU 21 AOUT 1981

<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 4.80Fr.s.II 5.50 Fr.s.</i>	<i>I 5,-- Fr.s.II 5,75Fr.s.</i>	<i>Fr. F. 13,--</i>
LUNDI/ MONDAY	I Ravioli au Jambon Salade Verte II Hamburger Ketchup Pommes Mousseline Tomate	I Spaghetti Bolognaise II Poulet à la Broche Pommes Frites Légumes	Escalope de Volaille Panée Spaghetti Tomates Provencales
MARDI/ TUESDAY	I Saucisse Grillée Pommes Parmentier Salade Verte II Poisson Froid à la Russe Salade de Tomates	I Omelette aux Fines Herbes II Emincé de Porc Mexicaine Riz Pilaf Légumes	Rôti de Porc Pommes dorées Petits Pois
MERCREDI/ WEDNESDAY	I Salade Bouchère II Steak Bercy Pommes Mousseline Salade Verte	I Schubling Garni II Roosbeef Maison Pommes Mousseline Légumes	Filet de Poisson Provencale Riz Légumes de Saison
JEUDI/ THURSDAY	I Oeufs Florentine Pommes Nature II Sauté d'Agneau au Curry Riz Petits Pois	I Tripes à la Milanaise II Filets de Plie à l'Anglaise Pommes Persillées Légumes	Lapin Chasseur Pommes Purée Salade Verte
VENDREDI/ FRIDAY	I Côte de Veau Vinaigrette II La Marée du Jour Garnie	I Maquereaux Niçoise II Lapin au Vin Blanc Cornettes au Beurre Légumes	Steack Haché Sauce Marchand de Vin Pommes Boulangères Haricots Verts

**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