



TÉLÉCHARGER

LIRE

ENGLISH VERSION

DOWNLOAD

READ

Description

180 000. C'est le nombre d'entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Elles forment une famille très élargie regroupant les hôtels, les palaces, les cafés, les restaurants gastronomiques ou les chaînes de restauration rapide... Le secteur, dynamique, cherche à recruter, surtout en cuisine. Des emplois vous y attendent ! 33 métiers. Malgré leur diversité, ces métiers ont un point commun : chacun, à son niveau, cherche à anticiper et à satisfaire les besoins du client. Du standardiste au chef de rang, du bagagiste au directeur d'hôtel, en passant par la gouvernante, le sommelier ou le barman, faites votre choix dans cette carte des métiers. 100 % impliqués. Attendez-vous à être sur le pied de guerre les week-ends et les jours fériés... toujours avec le sourire ! En compensation, ce secteur vous offre l'opportunité de gravir rapidement les échelons et surtout de partir travailler à l'étranger. Dès la troisième. A la fin du collège, vous pouvez préparer un CAP ou un BEP qui permet d'accéder facilement aux métiers de l'accueil dans l'hôtellerie ou à ceux de la cuisine dans la restauration. Avec un bac professionnel ou technologique, ou encore avec un BTS hôtellerie-restauration, vous évoluerez rapidement vers des postes d'encadrement. Les métiers de gestionnaires sont accessibles avec une formation universitaire ou souvent par promotion interne.

Mise en place d'une action de Préparation à l'entrée en contrat d'alternance dans les métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration en partenariat avec le FAFIH.

En hôtellerie-restauration, autant d'emplois que de cuisines différentes ! Vous pourrez exercer votre métier dans un restaurant, un casino, un hôtel ou un site.

metiershotelresto.ch est la plateforme pour trouver des informations sur les professions dans l'hôtellerie et la restauration et rechercher des places.

20 nov. 2015 . Les nouveaux métiers de l'hôtellerie et de la restauration L'hôtellerie-restauration utilise désormais des data miners, yield managers et autres.

1er employeur de France, le secteur de l'hôtellerie restauration fait face à un . Pole emploi concernant trois métiers de la restauration : le personnel de cuisine,.

Développement du tourisme, changement des modes de vie, échanges internationaux accrus... l'hôtellerie-restauration doit sans cesse s'adapter. Du petit.

Les métiers en rapport avec la restauration, l'hotellerie ou le tourisme : Consultez les articles métiers de CIDJ.COM pour tout savoir sur les études, les métiers,.

Ce parcours a pour finalité la formation des professeurs des métiers de l'hôtellerie restauration, et leur préparation au concours de recrutement de l'éducation.

Vidéo métiers Hôtellerie, Restauration : La France, première destination touristique au monde, avec une prédominance pour le luxe, a du mal à recruter dans ce.

Trouvez un emploi en intérim, CDD ou CDI dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration (métiers de bouche) : réceptionniste, serveur, cuisinier.

30 nov. 2014 . Articles traitant de Nouveaux métiers de l'hôtellerie-restauration écrits par La Rédaction.

25 nov. 2016 . 375 000, c'est le nombre de postes à pouvoir dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation, entre 2012 et 2022.

Plus de 900 000 emplois, l'hôtellerie-restauration, devrait recruter 120 000 personnes d'ici à 2015 surtout dans la restauration collective. L'hôtellerie se.

17 nov. 2014 . Avec 13% des intentions d'embauche, l'hôtellerie-restauration fait toujours partie . Zoom sur ses métiers phares, les salaires pratiqués et les.

19 Apr 2013 - 1 min - Uploaded by Régis LegoffClip vidéo de la conférence : "Les métiers de l'hôtellerie-restauration et du tourisme", sur le .

Les secteur du tourisme et de l'hôtellerie restauration sont les premiers pourvoyeurs d'emplois en France. Projetez-vous dans votre avenir en vous formant avec.

14 nov. 2009 . Vous souhaitez trouver un emploi dans l'hôtellerie et la restauration ? Pôle emploi, les organisations professionnelles de.

Le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Morbihan propose une filière . au BTS, pour vous préparer à exercer un métier de l'hôtellerie-restauration.

Le Greta 37, à Tours vous fait découvrir la réalité de l'emploi et les opportunités sur le secteur

de l'hôtellerie restauration et du tourisme.

CI-JOINT LE FICHER POUR VOTRE DEMANDE - LA TELECHARGER, COMPLETER & NOUS LA RETOURNER PAR MAIL AU PLUS VITE.

Les métiers de services dans l'hôtellerie et la restauration rassemblent les réceptionnistes, les employés-es d'étages, les concierges d'hôtel, les gouvernants-es.

2 mars 2015 . Il y a une vingtaine d'années, dire à ses parents que l'on fait le choix de l'Hôtellerie-Restauration comme carrière était impossible. Les métiers.

L'IECD s'appuie sur le formidable levier de développement économique et social que représente le tourisme pour créer ou renforcer des écoles hôtelières.

Les formations Hôtellerie Restauration . Le parcours proposé devra permettre d'atteindre les objectifs suivants: Découvrir les métiers et les différents postes de.

Les métiers de l'hôtellerie-restauration demandent des compétences et qualités relationnelles importantes développées par l'alternance : connaissance du.

Critiques, citations, extraits de Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration de ONISEP. Un guide complet et intéressant sur les divers métiers de l'hôtellerie.

Les Métiers de Tourisme - Hôtellerie - Restauration: Découvrez ce métier : le contenu du poste, le salaire, les possibilités d'évolution de carrière, les formations.

Présentation de la Filière Hôtellerie Restauration du CFA de Blagnac. . un diplôme de niveau V dans les métiers de l'Hôtellerie-Restauration est obligatoire.

Grâce à la diversité de ses métiers, l'hôtellerie-restauration attire des profils allant du CAP à Bac+5. Découvrez l'ensemble des métiers de ce secteur.

Actualités de l'Emploi : Par métier. Poussez une porte vers les métiers de l'hôtellerie. Les articles proches. Hôtellerie - Restauration : Les conditions de travail en.

15 juin 2012 . Ce dossier permet aux élèves de classe de prépa-pro d'être sensibilisés aux métiers de l'hôtellerie, la restauration et de (.)

19 oct. 2017 . Les métiers et l'emploi dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Dans les cuisines d'un restaurant ou les couloirs d'un hôtel, derrière.

Comment s'insèrent les jeunes issus des formations aux métiers de l'hôtellerie restauration et comment, en regard, les emplois de ce même secteur sont-ils.

Annuaire des métiers pour votre orientation : Recherchez un métier parmi plus de 76 fiches dans le domaine Hôtellerie - restauration - tourisme classées.

Le secteur de l'hôtellerie-restauration offre un large choix de formations et d'opportunités de carrière. Alors où sont les postes ? Quels sont les métiers qui.

Si l'hôtellerie arrive à maintenir son niveau d'emploi en Île-de-France, la situation est plus problématique dans la restauration, notamment pour les.

Formations aux métiers de l'hôtellerie restauration. Choisir un secteur d'activité. bâtiment restauration industriel sanitaire tertiaire.

Les artisans de l'hôtellerie restauration mettent en valeur le patrimoine . GIRAL propose quatre formations aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Sélection de livres sur les métiers de l'hôtellerie et de la restauration . Mais si la restauration rapide privilégie le personnel non-qualifié et la promotion interne,.

1 juil. 2013 . Principaux risques professionnels dans les métiers de l'hôtellerie-restauration.

Créateur d'emplois depuis des décennies, l'hôtellerie-restauration contribue à faire de la France l'un des premiers acteurs mondiaux du tourisme et de la.

Ce secteur d'activité est le 4ème employeur de France, il représente 800 000 emplois, et recrute chaque année près de 50 000 personnes. Les entreprises ont.

il y a 3 jours . Ce n'est pas un secret : les métiers de l'hôtellerie et de la restauration sont souvent en tension. Mais la variété des besoins permet aussi des.

Découvrez Métiers de l'hôtellerie-restauration et de l'animation dans les établissements Korian en France. Consultez les offres d'emploi proposées et.

Secteur et métiers de l'hôtellerie, café, restauration - Collection GIP LorPM 2016. 1. Lorraine métiers. PARCOURS. GIP. LorPM'PRO. Sommaire. Hôtellerie café.

4 nov. 2015 . Les métiers de l'hôtellerie-restauration - Lesmetiers.net vous propose des dossiers dans lesquelles vous découvrirez plus en détail un métier.

24 juil. 2013 . Formation - Hôtellerie Restauration . spécialisation forme aux métiers de la restauration tels que commis de cuisine, traiteur, organisateurs de.

Le CFA de la Ville de Tours vous propose un parcours de formation de niveau V (CAP) et Niveau III (BTS) aux métiers de l'hôtellerie-restauration. Le plaisir de.

Métier et formation de la restauration et de l'hôtellerie : identifier les formations du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, consulter les fiches métiers.

De très nombreux exemples de phrases traduites contenant "métiers de l'hôtellerie restauration" – Dictionnaire anglais-français et moteur de recherche de.

Candidats : trouvez le job de vos rêves dans l'hôtellerie / restauration . Gardien de refuge de montagne : études, métier, diplômes, salaire, formation | CIDJ.

22 mars 2007 . Fiches « Les Métiers de l'hôtellerie-restauration » - Présentation Les Métiers de l'hôtellerie-restauration. Des fiches pour bien s'orienter.

L'école de Paris des Métiers de la Table, du Tourisme et de l'Hôtellerie est un Centre de Formation . de la chocolaterie, de l'accueil et de l'hôtellerie-restauration.

Le secteur de l'hôtellerie-restauration est connu pour faire partie des secteurs . à susciter des vocations et ses métiers ne trouvent toujours pas preneurs [2][2].

Jour après jour, nous accompagnons les établissements d'hôtellerie, de restauration traditionnelle ou collective pour les aider à assurer la qualité de leur.

7 mai 2017 . Très en vogue depuis une dizaine d'années, les métiers de l'hôtellerie et de la restauration se sont modernisés, et même féminisés. Mais qu'en.

À l'occasion d'un voyage pour une mission sur Mars, de nombreux postes sont à pourvoir afin de constituer une équipe... C'est l'opportunité de découvrir.

7 nov. 2016 . Le cœur de métier du réseau Adecco Métiers de Bouche se concentre . Les métiers de bouche et de l'hôtellerie-restauration ne sont pas.

Connaitre le secteur professionnel et ses métier : Hôtellerie, Restauration, Tourisme, information générale et qualités requises pour travailler dans ce secteur.

Cap sur l'essentiel : les métiers de l'hôtellerie-restauration et des activités liées . Zoom sur les métiers liés au tourisme et à l'hôtellerie-restauration ainsi que les.

Metiers-hotel-resto.fr vous propose de découvrir la diversité des métiers du secteur :

Restaurer, des métiers pour tous les goûts : café, restaurant traditionnel, . Est un site proposé par le Fafih, OPCA l'Hôtellerie, de la Restauration, des Loisirs.

Toute l'actualité Emploi et carrière de la rubrique Les métiers dans l'hôtellerie restauration : conseils, bonnes pratiques, états des lieux, etc. - Le Moniteur.

Bonjour, je vais animer un atelier sur le droit du travail mais axé sur les métiers de l'hotellerie restauration. Or je connais mal ce secteur et.

Les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration recherchent chaque année . Si la promotion interne reste l'une des caractéristiques du métier, les.

En 2006, les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation (HORECA) emploient 35 000 personnes en Lorraine, ce qui représente 4% des.

Notre métier, développer les connaissances des salariés aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme. La réussite de votre projet est notre.

14 mars 2017 . Réunis ce mardi 14 mars à la CCI de Caen (à Saint-Contest), les professionnels

de l'hôtellerie et de la restauration proposent toute une série.

30 mai 2016 . Mercredi 10 février, l'Afpa vous invite à découvrir les métiers et formations de l'hôtellerie et de la restauration lors d'une porte ouverte de 14h à.

Le pôle Hôtellerie restauration. Imprimer. Serveur, cuisinier, barman... Les métiers de l'hôtellerie et de la restauration ne connaissent pas la crise ! Apprentis en.

Le tourisme et l'hôtellerie-restauration recouvrent une grande diversité de métiers et de filières de formation allant du certificat d'aptitude professionnelle au bac.

Lisez notre témoignage de directeur d'hôtel dans l'hôtellerie restauration.

Cette formation diplômante, vous permettra d'être polyvalent autant dans les métiers de la restauration que du service ou de l'hébergement. Votre formation.

10 juin 2016 . L'hôtellerie-restauration poursuit les créations d'emploi en 2016, mais quelques métiers et filières sont plus porteurs que d'autres. Le secteur.

9 févr. 2016 . Vous recherchez un emploi dans l'hôtellerie-restauration ? Rendez-vous au CIDJ le mardi 09 février 2016 de 10h à 17h, pour le Forum des.

Zoom sur les métiers de l'hôtellerie-restauration. IMG_2495. IMG_2502. IMG_2504.

IMG_2507. IMG_2517. IMG_2537. IMG_2543. IMG_2550. IMG_2555.

Le secteur de l'hôtellerie comprend 4 branches : - la restauration commerciale : restaurants traditionnels et la restauration rapide, - la restauration collective,

Les métiers de l'Hôtellerie-Restauration. La France est la 1ère destination touristique du monde et surtout le symbole de la gastronomie par excellence.

Les Métiers, Les études avant-Bac Site Haute-Follis. Poursuite d'études à. Haute-Follis Enseignement Sup. Campus EC 53. Poursuite d'études dans un autre.

5 mai 2016 . Le prochain rendez-vous sera consacré, aux métiers de l'hôtellerie-restauration.

Des professionnels seront présents pour témoigner de leur.

Noté 2.0/5. Retrouvez Métiers de l'hôtellerie-restauration : La passion du service et des millions de livres en stock sur Amazon.fr. Achetez neuf ou d'occasion.

Le secteur de l'hôtellerie et de la restauration offre une large palette de métiers tels que : cuisinier, employé de restauration collective, maître d'hôtel ou encore.

Lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration Quercy Périgord. partager : Imprimer; Twitter; Facebook; Envoyer par courriel. Lycée professionnel. Zone C.

Ces métiers mettent en valeur le patrimoine gastronomique et le service. . BEP Métiers de la restauration et de l'hôtellerie - dominante production culinaire.

Lycée des métiers de l' Hôtellerie de la Restauration et du Tourisme à Brunoy, Essonne (91).

Le secteur propose de nombreux métiers, découvrez-les ! Métiers Hôtellerie. Métiers

Restauration. Métiers Cafés Bars. Métiers Monde de la Nuit.

Many translated example sentences containing "métiers de l'hôtellerie restauration" – English-French dictionary and search engine for English translations.

7 juin 2016 . Secteur majeur de l'économie française, l'hôtellerie-restauration représentait 899 000 emplois en France en 2014, dont 19 % d'emplois.

14 déc. 2009 . Le secteur de l'hôtellerie-restauration est un secteur toujours en recrutement. La possibilité d'évoluer est certaine avec des diplômes mais.

L'Hôtellerie, la restauration, les métiers de bouche : des métiers qui recrutent ! Découvrez sur ce portail : des infos sur les métiers l'actualité du secteur des infos.

Du réceptionniste au directeur d'établissement, du commis de cuisine au maître d'hôtel, l'hôtellerie-restauration offre toute une palette de métiers. Et les.

raison que la collection mémo métiers a été conçue. Ainsi, dans ce numéro consacré aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, vous trouverez les.

Les métiers de l'hôtellerie restauration les moins qualifiés sont les plus concernés

(réceptionnistes, commis de cuisine, femmes de chambre...). Cependant les.
 Les fiches métiers de l'hôtellerie restauration sont là pour vous aider à choisir votre voie.
 Site de présentation des formations et de la vie du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme de Grenoble. France. . Formations Hôtellerie - Restauration.
 Découvrir l'environnement et les conditions de travail les métiers de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration afin de renforcer son projet professionnel.
 L'hôtellerie-restauration est, au même titre que la haute couture, une vitrine de la France à l'étranger. Savoir-faire, raffinement de la cuisine et qualité de.
 2 mai 2016 . Lancée à l'été 2015, l'Association pour l'hébergement et un tourisme professionnels (AhTop) milite activement en France pour plus d'équité au.
 La motivation. Pour accepter sans trop rechigner les conditions de travail particulières à l'hôtellerie-restauration, il faut être motivé. L'amour du métier aidera les.
 Serveur de restaurant : un métier le plus souvent pratiqué que momentanément ou pour débiter dans le monde du travail. Si servir dans un restaurant fait.
 UMIH 83 dispose d'un organisme de formation compétent dans les domaines de l'hôtellerie-restauration. Formation, coaching, professionnalisation : retrouvez.

Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv	Neu-Archiv</
------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	--------------