**Résumé du PFE : sous-titre : Etude des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective type catring**

**Résumé :**

Ce travail a pour objectif général l’étude des bonnes pratiques d’hygiène dans la restauration collective type catering. Il a consisté d’une part en des visites d’audit afin d’évaluer les conditions hygiéniques de préparation relatives au milieu, à la matière première, au matériel, à la main d’oeuvre et aux méthodes et d’autre part, en des analyses microbiologiques comparatives sur certaines étapes ciblées avant et après avoir mis au point des mesures correctives. Des résultats obtenus, il ressort que l’hygiène générale des locaux, du matériel et plus particulièrement du personnel est non satisfaisante. La mise en place et l’application de mesures correctives concrètes visant à apporter des améliorations du comportement hygiénique du personnel et des procédures de nettoyage se sont traduits par des résultats bactériologiques encourageants. Certes, la durée du stage ne nous a pas permis de toucher à l’ensemble des étapes de préparation et les points critiques relevés ; Une plus grande implication des services de contrôle, une sensibilisation accompagnée d’actions de formation à l’intention du personnel ainsi que la mise en place d’un système d’assurance qualité type HACCP seraient la solution à court terme pour une mise à niveau de cette filière.  
  
  
  
**Abstract:**  
This work objective was the study of good hygiene practices in aircraft catering services. It consisted firstly in audit visits to assess the hygienic preparation conditions, the raw material, labor and methods. Secondly, comparative microbiological analysis on some targeted steps of the catering process before and after implementing corrective action. From the obtained results, it was concluded that the general hygiene of premises, equipment and staff are particularly unsatisfactory. The establishment and implementation of tangible corrective measures for improvement of hygienic behavior of staff and cleaning procedures have resulted in better-quality bacteriological results. Certainly, the training period did not allow us to touch all preparation steps and statements critical points; Greater involvement of the control services, accompanied by awareness training programs for staff and implementing a HACCP quality assurance system would one of theshort-term solutions for an upgrade of this sector.