**Résumé du PFE : sous titre : Contribution à la mise en place des bonnes pratiques d’hygiene et des bonnes pratiques de fabrication dans une sarl de catering dans la wilaya d’Alger**

**Résumé :**

Cette étude a pour objectif d'évaluer le respect des Bonnes Pratiques d’Hygiène (BPH) et des Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), identifier toutes les conformités et les non conformités par rapport aux exigences internationales dans une entreprise qui active dans le domaine de Catering et restauration collective; Afin de proposer quelques corrections nécessaires pour maîtriser les prés requis. Globalement il a été enregistré 22,95% de non conformités et 77,05% de conformités.

**Abstarct :**

This study aims to assess the respect of Good Hygiene Practices (GHP) and Good Manufacturing Practices (GMP) ; to identify all the conformities and non-conformities in relation to international requirements in an enterprise which operates in the field of catering in order to propose some necessary corrections to master the prerequisites. Globally, we have registered a rate of 22,95% of non-conformities and 77,05% of conformities.