**Résumé du PFE : sous titre : Analyse microbiologique des plats cuisinés servis dans les restaurants de deux résidences universitaires de la wilaya d’Alger (A et B)**

**Résumé**:

Dans la restauration collective des cités universitaire, le respect des règles d’hygiène reste un problème très délicat. Des toxi-infections alimentaires collectives et des maladies alimentaires plus ou moins graves sont observées chez les résidents après ingestion des plats servis auxrestaurants universitaires, causées par la contamination des aliments par des germes à des seuils élevés. La présente étude a eu pour objectif l’analyse bactériologique de dix-sept plats cuisinés servis dans les restaurants de deux résidences universitaires de la wilaya d’Alger, à savoir la résidence universitaire des garçons Bouraoui Ammar et celle des fillesEl-Alia. Les résultats obtenus ont révélé que 66,66% des plats servis à la résidence Bouraoui Ammar et 50% de ceux servis à la résidence El-Alia étaient de qualité microbiologique satisfaisante, alors que 33,33% et 50% des plats servis dans les deux résidences respectives étaient de qualité microbiologique non satisfaisante. Au regard des résultats enregistrés il semble nécessaire de sensibiliser et de former le personnel de ces établissement à l’application et au respect des bonnes pratiques d’hygiène afin et de préserver la santé des résidents.

**Abstract** :

In the collective restoration of university buildings, compliance withhygienerulesremains Collective foodpoisoning and food-borne diseases of varyingseverityare observed in residentsafter ingestion of foodserved in university restaurants , caused by contamination of foodwithgerms at high thresholds. The objective of thisstudywas to analyse 17 ready-made dishesbacteriologically in the restaurants of twouniversityresidences of the wilaya of Algier , the Bouraoui Ammar Boys UniversityResidence and the El-Alia Girls University Residence. The resultsrevealedthat 66.66% of the dishesserved at the Bouraoui Ammar residence and 50% of thoseserved at the El-Alia residencewere of satisfactorymicrobiologicalquality , while 33.33% and 50% of the dishesserved in the two respective residenceswere of unsatisfactorymicrobiologicalquality. In view of the resultsrecorded, itseemsnecessary to raiseawareness and to train the staff of these establishments in the application and compliance with good hygiene practices in order to preserve the health of the residents