**Résumé du PFE : Sous titre : Les bonnes pratiques d’hygiène en restauration collective : étude bibliographique**

**Résumé:**

La restauration collective sociale est très répandue qu’elle soit scolaire, hospitalière ou d'entreprise. En considération du grand nombre de personnes y prenant le repas et la sensibilité de ces tranches d'âge (enfants, hospitalisés, vieillards), l'hygiène dans ce domainerevêt une importance majeure et nécessite de gros efforts. Il est donc essentiel de protéger lesconvives par les techniques de prévention de risque. Ce travail vise en premier lieu à la compréhension du système HACCP et son importance comme outil de prévention des dangers relatifs à la restauration collective. Nous avons également discuté des bonnes pratiques et leurs différents types. Dans un deuxième temps, cette étude établit une présentation sur les opérations de nettoyage et désinfection.

**Abstract**:

Social catering is very common in schools, hospitals and businesses. In consideration of the large number of people eating there and the sensitivity of these age groups (children, hospitalized, elderly) , hygiene in this area is of major importance and requires a great deal of effort. The primary objective of this work is to understand the HACCP system and its importance as a tool for preventing hazards related to group catering. We also discussed good practices with its different types. Second, this study establishes a presentation on the cleaning and disinfection operations.