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

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Résumé :**

Dans le secteur de la restauration universitaire, l'application des règles d'hygiène reste un problème majeur par le fait de la grande quantité de nourriture préparée chaque jour. La présente étude a eu pour objectif l’analyse bactériologique de seize plats cuisinés servis dans les restaurants de deux résidences universitaires de la wilaya d’Alger, à savoir la résidence universitaire (RUB 3) et la résidence universitaire 19 mai 1956, situées toutes les deux dans la commune de Bab Ezzouar. Les résultats obtenus ont révélé que 75% des plats servis à la résidence RUB3 et 63% de ceux servis à la résidence 19 mai 1956 étaient de qualité microbiologique satisfaisante, alors que 25% et 38% des plats servis dans les deux résidences respectives étaient de qualité microbiologique non satisfaisante. Au vu de ces résultats, il est nécessaire d’améliorer les conditions d’hygiène en formant le personnel à l’application de consignes strictes tout au long du processus de préparation au sein des restaurations, le tout suivi d’un plan de surveillance et de contrôle par les services vétérinaires dans le but de prévenir la survenue de toxi-infections alimentaires collectives

**Abstract** :

In the university catering sector, the application of hygiene rules remains a major problem due to the large amount of food prepared each day. The objective of the present study was the bacteriological analysis of sixteen ready meals served in the restaurants of two university residences of the wilaya of Algiers, namely the university residence (RUB 3) and the university residence 19 May 1956, located both in the Bab Ezzouarmunicipality. The results showed that 75% of the dishes served at the RUB3 residence and 63% of those served at the 19 May 1956 residence were of satisfactory microbiological quality, 25% and 38% of the dishes served in the two respective residences were of unsatisfactory microbiological quality. In view of these results, it is necessary to improve hygiene conditions by training staff to apply strict guidelines throughout the preparation process within restorations, any follow-up of a monitoring and control plan by the competent authorities with a view to preventing the occurrence of collective foodborne infections.