**Résumé de PFE : sous titre : Rédaction d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective**

**Résumé** :

En Algérie la restauration collective connaît une expansion rapide, conditionnée par les multiples mutations du mode de vie de la population qui se traduisent dans ses nouvelles habitudes alimentaire l'importance de l'hygiène alimentaire dans les restaurants de collectivité résulte de ses propores buts: protection de la santé publique et défense du consomateur. En l'absence, à l'heure actuelle d'une réglementation spécifique aux conditions d'hygiène applicables, il est recommandé de recourir au grande de bonne pratiques d'hygiènes ayant pour objectif de définir les principes généraux de l'hygiène alimentaire restauration collective, tout en indiquant leur mise en application.