**Résumé du PFE :sous titre :** **Audit d'hygiène, enquête de satisfaction et contribution à l'amélioration des outils d'hygiène en restauration collective**

**Résumé** : Notre étude avait pour objectif de contribuer à l'amélioration des outils d'hygiène au niveau de la restauration collective de la résidence universitaire fille d'El Alia. Ce travail a porté sur l'élaboration d'une fiche de contrôle d'hygiène et d'un questionnaire de satisfaction des consommateurs. Cesdeux outils nous ont permis de confronter certaines réalités ou nous avons pu déceler certaines lacunes et dysfonctionnements. En effet nous avons eu comme résultats un taux de non-conformité très élevé en ce qui concerne nettoyage (60%) l'hygiène du personnel (57%), et une absence complète de la maintenance. Pour une meilleure gestion de l'hygiène dans la restauration, nous suggérons plusieurs recommandations parmi lesquelles l'introduction et la mise en place du système HACCP.

**Abstract**:
The aim of this project is to contribute to the improvement of the hygiene tools at the collective catering of the university girls 'campus El Alia. This work focused on the conception and development of a hygiene control sheet and a consumers' satisfaction survey. These two tools allowed us to confront some realities where we could detect some gaps and malfunctions. In fact, as a result we got a high rate of non-compliance concerning the cleaning (60%), staff hygiene (57%) and a complete absence of maintenance. For a better catering hygiene management, we suggest several recommendations of which the introduction and implementation of the HACCP system is a particularly an interesting one.