

### Rappel des principales dates du plan de déconfinement

#### **28 mai**

Ouverture des terrasses extérieures des restaurants\* peu importe la couleur de la zone.

#### **D'ici au 31 mai**

Selon les prévisions gouvernementales, la presque totalité des régions en rouge vont ou auront passé au palier orange. Cela signifie que les salles à manger des restaurants pourront rouvrir selon les modalités du palier orange (voir page suivante)

#### **11 juin**

Ouverture des terrasses extérieures des bars

#### **D'ici au 14 juin**

Selon les prévisions gouvernementales, la presque totalité des régions vont ou auront passé au palier jaune. Cela signifie que les activités de bar seront de nouveau autorisées

#### **D'ici au 28 juin**

Selon les prévisions gouvernementales, la presque totalité des régions vont ou auront passé au palier vert. Cela signifie, par exemple, que la capacité par table sera augmentée à 10 personnes. Aussi, il sera possible de réserver des salles pour des activités sociales ou événementielles pour un maximum de 25 personnes

#### **Fin août**

Avec l'attente d'une cible de 75 % des gens des 12 ans et plus ayant une deuxième dose, il y aura un allègement des règles sur le port du masque et la distanciation sociale dans plusieurs lieux publics. Ce sera aussi la fin du système des paliers de couleur

\* Le terme « restaurant » signifie l'activité de restauration. Par conséquent, un bar ayant un permis du MAPAQ, une aire de préparation des aliments et une offre alimentaire peuvent exploiter une terrasse ou une salle à manger selon les règles prévues pour la restauration

**\*\*IMPORTANT\*\***

Les mesures présentées dans le tableau suivant sont celles qui étaient connus par l'Association à la date figurant dans l'en-tête du document.  
**Elles entrent toutes en vigueur au 28 mai 2021.**

TYPE D'ÉTABLISSEMENT	ZONE <u>VERTE</u>	ZONE <u>JAUNE</u>	ZONE <u>ORANGE</u>	ZONE <u>ROUGE</u>
<p><b>Restaurants</b></p> <p>(Permis RACJ : restaurant pour vendre ou restaurant pour servir)</p> <p><b>Les titulaires de permis de bar (y compris les sections bars de restaurant) répondant aux critères suivants peuvent appliquer les règles de cette section :</b></p> <p><b>1) Permis du MAPAQ</b></p> <p><b>2) Espace dédié pour la préparation d'aliments</b></p> <p><b>3) Avoir une offre alimentaire accessible</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Salles à manger intérieures et terrasses ouvertes</li> </ul> <p><b><u>Consommation sur place</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pas de limitation de capacité d'accueil (respect 2 m entre les tables ou séparation physique, p. ex. : plexi);</li> <li>– Maximum de 10 personnes par tables;</li> <li>– Les occupants d'une même résidence privée peuvent être ensemble à la même table, peu importe le nombre;</li> <li>– Les clients peuvent être admis en terrasse et en salle à manger peu importe la zone dans leur lieu de résidence;</li> <li>– Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l'outil <a href="#">Restez ouverts</a>;</li> <li>– Les clients doivent être assis;</li> <li>– Les clients ne peuvent se servir dans un buffet ou un comptoir libre-service de couverts et d'aliments;</li> <li>– Port du couvre-visage obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements;</li> <li>– Les spectacles sont permis dans les restaurants durant les repas;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Salles à manger intérieures et terrasses ouvertes</li> </ul> <p><b><u>Consommation sur place</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pas de limitation de capacité d'accueil (respect 2 m entre les tables ou séparation physique, p. ex. : plexi);</li> <li>– Les occupants de deux résidences privées maximum peuvent être ensemble à la même table;</li> <li>– Toute autre personne qui procure de l'assistance (p. ex. : accompagnateur de personnes handicapées) peut se joindre à la table;</li> <li>– La vente d'alcool doit cesser à 23 h et la consommation d'alcool à minuit;</li> <li>– Si la salle ou la terrasse est sous un permis de bar, celle-ci doit être fermée à minuit et limitée à 50 % de la capacité inscrite au permis ;</li> <li>– Les clients peuvent être admis en terrasse et en salle à manger peu importe la zone dans leur lieu de résidence;</li> <li>– Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l'outil <a href="#">Restez ouverts</a>;</li> <li>– Les clients doivent être assis;</li> <li>– Les clients ne peuvent se servir dans un buffet ou un comptoir libre-service de couverts et d'aliments;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Salles à manger intérieures et terrasses ouvertes</li> </ul> <p><b><u>Consommation sur place</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pas de limitation de capacité d'accueil (respect 2 m entre les tables ou séparation physique, p. ex. : plexi);</li> <li>– Un maximum de 2 adultes par table, provenant d'adresses différentes, peuvent être accompagnés de leurs enfants d'âge mineur. Les occupants d'une même résidence privée peuvent être ensemble à la même table. Elles peuvent être aussi accompagnées de toute autre personne qui nécessite ou à qui elles procurent assistance (p. ex. : accompagnateur de personnes handicapées);</li> <li>– Les clients peuvent être admis en terrasse et en salle à manger peu importe la zone dans leur lieu de résidence;</li> <li>– Pour les établissements avec service aux tables, une réservation est requise. Le client peut appeler du trottoir ou de son auto;</li> <li>– Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l'outil <a href="#">Restez ouverts</a>;</li> <li>– Toute commande de boissons alcooliques doit être accompagnée d'aliments préparés sur place;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Salles à manger intérieures fermées</li> <li>– Terrasses extérieures ouvertes</li> </ul> <p><b><u>Consommation sur place</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Pas de limitation de capacité d'accueil (respect 2 m entre les tables ou séparation physique, p. ex. : plexi);</li> <li>– Un maximum de 2 adultes par table, provenant d'adresses différentes, peuvent être accompagnés de leurs enfants d'âge mineur. Les occupants d'une même résidence privée peuvent être ensemble à la même table. Elles peuvent être aussi accompagnées de toute autre personne qui nécessite ou à qui elles procurent assistance (p. ex. : accompagnateur de personnes handicapées);</li> <li>– Les clients peuvent être admis en terrasse peu importe la zone dans leur lieu de résidence;</li> <li>– Pour les établissements avec service aux tables, une réservation est requise. Le client peut appeler du trottoir ou de son auto;</li> <li>– Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l'outil <a href="#">Restez ouverts</a>;</li> </ul>

	<p><b><u>Commandes pour emporter et livraison</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Livraison et commande pour emporter autorisées en tout temps;</li> <li>– Aucune vente d’alcool pour emporter ou pour livraison sans aliments préparés sur place (aucune vente de spiritueux ou de mélanges à base de spiritueux pour emporter, en tout temps);</li> </ul> <p><b><u>Pour les employés</u></b></p> <p><u>En salle et en terrasse</u> : port du masque de procédure et d’une protection oculaire (visière ou lunettes de protection).</p> <p><u>En cuisine</u> : port seulement du masque de procédure autorisé si TOUT le monde porte le masque. Le port de la visière seule est toléré comme solution de dernier recours.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Port du couvre-visage obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements;</li> <li>– Les spectacles sont permis dans les restaurants durant les repas;</li> </ul> <p><b><u>Commandes pour emporter et livraison</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Livraison et commande pour emporter autorisées en tout temps;</li> <li>– Aucune vente d’alcool pour emporter ou pour livraison sans aliments préparés sur place (aucune vente de spiritueux ou de mélanges à base de spiritueux pour emporter, en tout temps);</li> <li>– Aucune obligation à inscrire ces clients aux registres.</li> </ul> <p><b><u>Pour les employés</u></b></p> <p><u>En salle et en terrasse</u> : port du masque de procédure et d’une protection oculaire (visière ou lunettes de protection).</p> <p><u>En cuisine</u> : port seulement du masque de procédure autorisé si TOUT le monde porte le masque. Le port de la visière seule est toléré comme solution de dernier recours.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– La vente d’alcool doit cesser à 23 h et la consommation d’alcool à minuit;</li> <li>– Si la salle ou la terrasse est sous un permis de bar, celle-ci doit être fermée à minuit et limitée à 50 % de la capacité inscrite au permis;</li> <li>– Les clients doivent être assis. Ils ne peuvent pas changer de table en cours de repas;</li> <li>– Les clients ne peuvent se servir dans un buffet ou un comptoir libre-service de couverts et d’aliments;</li> <li>– Les spectacles sont permis, mais ceux-ci doivent être avant ou après un repas;</li> <li>– Port du couvre-visage obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements;</li> </ul> <p><b><u>Commandes pour emporter et livraison</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Livraison et commande pour emporter autorisées en tout temps;</li> <li>– Aucune vente d’alcool pour emporter ou pour livraison sans aliments préparés sur place (aucune vente de spiritueux ou de mélanges à base de spiritueux pour emporter, en tout temps);</li> <li>– Aucune obligation à inscrire les clients aux registres.</li> </ul> <p><b><u>Pour les employés</u></b></p> <p><u>En salle et en terrasse</u> : port du masque de procédure et d’une protection oculaire (visière ou lunettes de protection).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Toute commande de boissons alcooliques doit être accompagnée d’aliments préparés sur place;</li> <li>– La vente d’alcool doit cesser à 23 h et la consommation d’alcool à minuit;</li> <li>– Si la terrasse est sous un permis de bar, celle-ci doit être fermée à minuit et limitée à 50 % de la capacité inscrite au permis;</li> <li>– Les clients doivent être assis. Ils ne peuvent pas changer de table en cours de repas;</li> <li>– Les clients ne peuvent se servir dans un buffet ou un comptoir libre-service de couverts et d’aliments;</li> <li>– Les spectacles sont permis, mais ceux-ci doivent être avant ou après un repas;</li> <li>– Port du couvre-visage obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements;</li> </ul> <p><b><u>Commandes pour emporter et livraison</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Livraison et commande pour emporter autorisées en tout temps;</li> <li>– Aucune vente d’alcool pour emporter ou pour livraison sans aliments préparés sur place (aucune vente de spiritueux ou de mélanges à base de spiritueux pour emporter, en tout temps);</li> </ul>
--	---	--	---	--

			<p><u>En cuisine</u> : port seulement du masque de procédure autorisé si TOUT le monde porte le masque. Le port de la visière seule est toléré comme solution de dernier recours.</p>	<p><b><u>Pour les employés</u></b></p> <p><u>En salle en terrasse</u> : port du masque de procédure et d'une protection oculaire (visière ou lunettes de protection).</p> <p><u>En cuisine</u> : port seulement du masque de procédure autorisé si TOUT le monde porte le masque. Le port de la visière seule est toléré comme solution de dernier recours.</p>
--	--	--	---	---

TYPE D'ÉTABLISSEMENT	ZONE <u>VERTE</u>	ZONE <u>JAUNE</u>	ZONE <u>ORANGE</u>	ZONE <u>ROUGE</u>
<p><b>Bars et sections « bar » des restaurants</b></p> <p><b>Les modalités explicités dans ces section concerne les activités de service de boissons alcoolique sans nourriture avec un permis de bar</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Espaces intérieurs et extérieurs ouverts</li> <li>– Limitation de capacité d'accueil : 50 % du nombre inscrit au permis</li> <li>– Les tables doivent être à deux mètres ou séparation physique (p. ex. : plexi);</li> <li>– Maximum de 10 personnes par tables.</li> <li>– Les occupants d'une même résidence privée peuvent être ensemble à la même table, peu importe le nombre;</li> <li>– Seuls les clients provenant d'une zone jaune ou verte peuvent être admis à l'intérieur</li> <li>– L'exploitant devra demander une preuve d'adresse à tout client;</li> <li>– Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l'outil <a href="#">Restez ouverts</a>;</li> <li>– Les clients doivent être assis.</li> <li>– Les clients ne peuvent se servir dans un buffet ou un comptoir libre-service de couverts et d'aliments;</li> <li>– Port du couvre-visage obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements;</li> <li>– Les spectacles sont permis dans les restaurants durant les repas;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Espaces intérieur et extérieur ouverts</li> <li>– Limitation de capacité d'accueil : 50 % du nombre inscrit au permis</li> <li>– Les tables doivent être à deux mètres ou séparation physique (p. ex. : plexi);</li> <li>– Les occupants de deux résidences privées maximum peuvent être ensemble à la même table;</li> <li>– Toute autre personne qui procure de l'assistance (p. ex. : accompagnateur de personnes handicapées) peut se joindre à la table;</li> <li>– Seuls les clients provenant d'une zone jaune ou verte peuvent être admis à l'intérieur;</li> <li>– L'exploitant devra demander une preuve d'adresse à tout client;</li> <li>– Fermeture à minuit et la vente d'alcool doit cesser à 23 h;</li> <li>– Les clients doivent demeurer assis à leur table;</li> <li>– Interdiction de danser et de chanter;</li> <li>– Port du couvre-visage obligatoire pour les clients lors des déplacements;</li> <li>– Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l'outil <a href="#">Restez ouverts</a>;</li> </ul>	<p><b><u>Les mesures sur les bars sont sujettes à changement et seront confirmées d'ici le 11 juin</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Espace intérieur fermé</li> <li>– Terrasses extérieures ouvertes à partir du 11 juin</li> <li>– Limitation de capacité d'accueil : 50 % du nombre inscrit au permis</li> <li>– Les tables doivent être à deux mètres ou séparation physique (p. ex. : plexi);</li> <li>– Un maximum de 2 adultes par table provenant d'adresses différentes ou les occupants d'une même résidence privée peuvent être ensemble à la même table. Elles peuvent être aussi accompagnées de toute autre personne qui nécessite ou à qui elles procurent assistance (p. ex. : accompagnateur de personnes handicapées);</li> <li>– Pour les établissements avec service aux tables, une réservation est requise. Le client peut appeler du trottoir ou de son auto;</li> <li>– Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l'outil <a href="#">Restez ouverts</a>;</li> <li>– Toute commande de boissons alcooliques doit être accompagnée d'aliments préparés sur place;</li> <li>– Fermeture à minuit et la vente d'alcool doit cesser à 23 h;</li> </ul>	<p><b><u>Les mesures sur les bars sont sujettes à changement et seront confirmées d'ici le 11 juin</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Espace intérieur fermé</li> <li>– Terrasses extérieures ouvertes à partir du 11 juin</li> <li>– Limitation de capacité d'accueil : 50 % du nombre inscrit au permis</li> <li>– Les tables doivent être à deux mètres ou séparation physique (p. ex. : plexi);</li> <li>– Un maximum de 2 adultes par table provenant d'adresses différentes ou les occupants d'une même résidence privée peuvent être ensemble à la même table. Elles peuvent être aussi accompagnées de toute autre personne qui nécessite ou à qui elles procurent assistance (p. ex. : accompagnateur de personnes handicapées);</li> <li>– Pour les établissements avec service aux tables, une réservation est requise. Le client peut appeler du trottoir ou de son auto;</li> <li>– Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l'outil</li> </ul>

	<p><b><u>Pour les employés</u></b></p> <p><u>En salle et en terrasse</u> : port du masque de procédure et d'une protection oculaire (visière ou lunettes de protection).</p> <p><u>En cuisine</u> : port seulement du masque de procédure autorisé si TOUT le monde porte le masque. Le port de la visière seule est toléré comme solution de dernier recours.</p>	<p><b><u>Pour les employés</u></b></p> <p><u>En salle et en terrasse</u> : port du masque de procédure et d'une protection oculaire (visière ou lunettes de protection).</p> <p><u>En cuisine</u> : port seulement du masque de procédure autorisé si TOUT le monde porte le masque. Le port de la visière seule est toléré comme solution de dernier recours.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Les clients doivent être assis. Ils ne peuvent pas changer de table en cours de repas;</li> <li>– Port du couvre-visage obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements;</li> </ul> <p><b><u>Pour les employés</u></b></p> <p><u>En salle et en terrasse</u> : port du masque de procédure et d'une protection oculaire (visière ou lunettes de protection).</p> <p><u>En cuisine</u> : port seulement du masque de procédure autorisé si TOUT le monde porte le masque. Le port de la visière seule est toléré comme solution de dernier recours.</p>	<p><b><u>Restez ouverts;</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Toute commande de boissons alcooliques doit être accompagnée d'aliments préparés sur place;</li> <li>– Fermeture à minuit et la vente d'alcool doit cesser à 23 h;</li> <li>– Les clients doivent être assis. Ils ne peuvent pas changer de table en cours de repas;</li> <li>– Port du couvre-visage obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements;</li> </ul> <p><b><u>Pour les employés</u></b></p> <p><u>En salle et en terrasse</u>: port du masque de procédure et d'une protection oculaire (visière ou lunettes de protection).</p> <p><u>En cuisine</u> : port seulement du masque de procédure autorisé si TOUT le monde porte le masque. Le port de la visière seule est toléré comme solution de dernier recours.</p>
--	--	--	---	---

TYPE D'ÉTABLISSEMENT	<u>ZONE VERTE</u>	<u>ZONE JAUNE</u>	<u>ZONE ORANGE</u>	<u>ZONE ROUGE</u>
<p><b>Salles louées ou de réception</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Pour les congrès, assemblée ou réunion du même genre, un maximum de 250 personnes peuvent être dans une même salle. Les gens doivent demeurer assis;</li> <li>– Les rassemblements « festifs » (banquet, cocktail, etc.) sont permis dans les salles intérieures pour un maximum de 50 personnes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aucun rassemblement permis, avec ou sans nourriture (incluant les réunions, conférences, spectacles, etc., mais à l'exception des cérémonies de funérailles et mariages réunissant 50 personnes et moins avec tenue d'un registre).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aucun rassemblement permis, avec ou sans nourriture (incluant les réunions, conférences, spectacles, etc., mais à l'exception des cérémonies de funérailles et mariages réunissant 25 personnes et moins avec tenue d'un registre).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Aucun rassemblement permis, avec ou sans nourriture (incluant les réunions, conférences, spectacles, etc., mais à l'exception des cérémonies de funérailles et mariages réunissant 25 personnes et moins avec tenue d'un registre).</li> </ul>

Pour en savoir plus sur TOUTES les directives sanitaires à mettre en place (clients ET employés), consultez [le guide de l'ARQ](#).