

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 sont en vigueur en ce moment à moins d'une indication contraire inscrite

| TYPE D'ÉTABLISSEMENT | ZONE VERTE | ZONE JAUNE | ZONE ORANGE | ZONE ROUGE |
|--|---|---|--|---|
| <p>Restaurants</p> <p>(Permis RACJ : restaurant pour vendre ou restaurant pour servir)</p> <p>Les titulaires de permis de bar (y compris les sections bars de restaurant) répondant aux critères suivants peuvent appliquer les règles de cette section :</p> <p>1) a un permis du MAPAQ</p> <p>2) La cuisine est ouverte avec le personnel requis</p> <p>3) A une salle à manger</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Salles à manger intérieures et terrasses ouvertes <p>Consommation sur place</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pas de limitation de capacité d'accueil (respect 2 m entre les tables ou séparation physique, p. ex. : plexi); – Un maximum de 10 personnes ou les occupants de trois résidences privées par table (p. ex. : 15 personnes peuvent être assis à la même table s'ils proviennent tous de trois résidences maximum); – À partir du 28 juin, sur les terrasses extérieures, un maximum de 20 personnes à la même table et, à l'intérieur, un maximum de 10 personnes ou les occupants de trois résidences privées par table (p. ex. : 15 personnes peuvent être assis à la même table s'ils proviennent tous de trois résidences maximum); – Les clients peuvent être admis en terrasse et en salle à manger peu importe la zone dans leur lieu de résidence; – La vente d'alcool doit cesser à minuit et la consommation d'alcool à deux heures du matin; – | <ul style="list-style-type: none"> – Salles à manger intérieures et terrasses ouvertes <p>Consommation sur place</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pas de limitation de capacité d'accueil (respect 2 m entre les tables ou séparation physique, p. ex. : plexi); – Les occupants de deux résidences privées maximum peuvent être ensemble à la même table; – Toute autre personne qui procure de l'assistance (p. ex. : accompagnateur de personnes handicapées) peut se joindre à la table; – La vente d'alcool doit cesser à minuit et la consommation d'alcool à deux heures du matin; – Si la salle ou la terrasse est sous un permis de bar, celle-ci doit être fermée à deux heures du matin et limitée à 50 % de la capacité inscrite au permis ; – Les clients peuvent être admis en terrasse et en salle à manger peu importe la zone dans leur lieu de résidence; – Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l'outil Restez ouverts; – Les clients doivent être assis; – Les clients ne peuvent se servir dans un buffet ou un comptoir libre-service de couverts et d'aliments; | <p>(Non en vigueur actuellement)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Salles à manger intérieures et terrasses ouvertes <p>Consommation sur place</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pas de limitation de capacité d'accueil (respect 2 m entre les tables ou séparation physique, p. ex. : plexi); – 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); – Les clients peuvent être admis en terrasse et en salle à manger peu importe la zone dans leur lieu de résidence; – Pour les établissements avec service aux tables, une réservation est requise. Le client peut appeler du trottoir ou de son auto; – Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l'outil Restez ouverts; | <p>(Non en vigueur actuellement)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Salles à manger intérieures fermées – Terrasses extérieures ouvertes <p>Consommation sur place</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pas de limitation de capacité d'accueil (respect 2 m entre les tables ou séparation physique, p. ex. : plexi); – 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); – Les clients peuvent être admis en terrasse peu importe la zone dans leur lieu de résidence; – Pour les établissements avec service aux tables, une réservation est requise. Le client peut appeler du trottoir ou de son auto; – Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l'outil Restez ouverts; |

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> – Si la salle ou la terrasse est sous un permis de bar, celle-ci doit être fermée à deux heures du matin et limitée à 50 % de la capacité inscrite au permis ; – Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l’outil Restez ouverts; – Les clients doivent être assis; – Les clients ne peuvent se servir dans un buffet ou un comptoir libre-service de couverts et d’aliments; – Port du couvre-visage obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements; – Les spectacles sont permis dans les restaurants durant les repas; – La danse et le karaoké ne sont pas permis; <p><u>Commandes pour emporter et livraison</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Livraison et commande pour emporter autorisées en tout temps; – 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); | <ul style="list-style-type: none"> – Port du couvre-visage obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements; – Les spectacles sont permis dans les restaurants durant les repas; – La danse et le karaoké ne sont pas permis; <p><u>Commandes pour emporter et livraison</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Livraison et commande pour emporter autorisées en tout temps; – 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); – Aucune obligation à inscrire ces clients aux registres. <p><u>Pour les employés</u></p> <p><u>En salle et en terrasse</u> : port du masque de procédure</p> <p><u>En cuisine</u> : port seulement du masque de procédure autorisé si à moins de 2 m des collègues et 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"> – En salle à manger intérieure, toute commande de boissons alcooliques doit être accompagnée d’aliments préparés sur place; – La vente d’alcool doit cesser à 23 h et la consommation d’alcool à minuit; – 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; – Les clients doivent être assis. Ils ne peuvent pas changer de table en cours de repas; – Les clients ne peuvent se servir dans un buffet ou un comptoir libre-service de couverts et d’aliments; – Les spectacles sont permis, mais ceux-ci doivent être avant ou après un repas; – La danse et le karaoké ne sont pas permis; – Port du couvre-visage obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements; <p><u>Commandes pour emporter et livraison</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Livraison et commande pour emporter autorisées en tout temps; – 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); – Aucune obligation à inscrire les clients aux registres. | <ul style="list-style-type: none"> – Toute commande de boissons alcooliques doit être accompagnée d’aliments préparés sur place; – La vente d’alcool doit cesser à 23 h et la consommation d’alcool à minuit; – 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; – Les clients doivent être assis. Ils ne peuvent pas changer de table en cours de repas; – Les clients ne peuvent se servir dans un buffet ou un comptoir libre-service de couverts et d’aliments; – Les spectacles sont permis, mais ceux-ci doivent être avant ou après un repas; – La danse et le karaoké ne sont pas permis; – Port du couvre-visage obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements; <p><u>Commandes pour emporter et livraison</u></p> <ul style="list-style-type: none"> – Livraison et commande pour emporter autorisées en tout temps; – 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); |
|--|--|---|---|--|

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| | <p><u>Pour les employés</u></p> <p><u>En salle et en terrasse</u> : port du masque de procédure</p> <p><u>En cuisine</u> : port seulement du masque de procédure autorisé si à moins de 2 m des collègues et si TOUT le monde porte le masque. Le port de la visière seule est toléré comme solution de dernier recours.</p> | | <p><u>Pour les employés</u></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><u>Pour les employés</u></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 VERTE | ZONE JAUNE | ZONE ORANGE | ZONE ROUGE |
|--|--|--|--|---|
| <p>Bars et sections « bar » des restaurants</p> <p>Les modalités explicités dans ces section concerne les activités de service de boissons alcoolique sans nourriture avec un permis de bar</p> <p>Les modalités suivantes s'appliquent dans un restaurant lorsque le cuisine est fermée.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Espaces intérieurs et extérieurs ouverts – Limitation de capacité d'accueil : 50 % du nombre inscrit au permis – Les tables doivent être à deux mètres ou séparation physique (p. ex. : plexi); – Un maximum de 10 personnes ou les occupants de trois résidences privées par table (p. ex. : 15 personnes peuvent être assis à la même table s'ils proviennent tous de trois résidences maximum); – À partir du 28 juin, sur les terrasses extérieures, un maximum de 20 personnes à la même table et, à l'intérieur, un maximum de 10 personnes ou les occupants de trois résidences privées par table (p. ex. : 15 personnes peuvent être assis à la même table s'ils proviennent tous de trois résidences maximum); – Seuls les clients provenant d'une zone jaune ou verte peuvent être admis à l'intérieur; – À l'extérieur, les clients peuvent provenir d'une zone orange, jaune ou verte; – L'exploitant devra demander une preuve d'adresse à tout client; | <ul style="list-style-type: none"> – Espaces intérieur et extérieur ouverts – Limitation de capacité d'accueil : 50 % du nombre inscrit au permis – Les tables doivent être à deux mètres ou séparation physique (p. ex. : plexi); – Les occupants de deux résidences privées maximum peuvent être ensemble à la même table; – Toute autre personne qui procure de l'assistance (p. ex. : accompagnateur de personnes handicapées) peut se joindre à la table; – Seuls les clients provenant d'une zone jaune ou verte peuvent être admis à l'intérieur; – À l'extérieur, les clients peuvent provenir d'une zone orange, jaune ou verte; – L'exploitant devra demander une preuve d'adresse à tout client; – Fermeture à deux heures du matin et la vente d'alcool doit cesser à minuit; – Les clients doivent demeurer assis à leur table; – Les spectacles sont permis; – La danse et le karaoké ne sont pas permis; – Port du couvre-visage obligatoire pour les clients lors des déplacements; | <p style="text-align: center;">(Non en vigueur actuellement)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Espace intérieur fermé – Terrasses extérieures ouvertes – Limitation de capacité d'accueil : 50 % du nombre inscrit au permis – Les tables doivent être à deux mètres ou séparation physique (p. ex. : plexi); – 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); – Une réservation est requise. Le client peut appeler du trottoir ou de son auto; – Les clients peuvent être admis en terrasse peu importe la zone dans leur lieu de résidence; – Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l'outil Restez ouverts; – Fermeture à minuit et la vente d'alcool doit cesser à 23 h; – Les clients doivent être assis. Ils ne peuvent pas changer de table en cours de repas; – Port du couvre-visage obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements; | <p style="text-align: center;">(Non en vigueur actuellement)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Espace intérieur fermé – Terrasses extérieures ouvertes à partir du 11 juin – Limitation de capacité d'accueil : 50 % du nombre inscrit au permis – Les tables doivent être à deux mètres ou séparation physique (p. ex. : plexi); – 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); – Pour les établissements avec service aux tables, une réservation est requise. Le client peut appeler du trottoir ou de son auto; – Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l'outil Restez ouverts; |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> – Fermeture à deux heures du matin et la vente d'alcool doit cesser à minuit; – Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l'outil Restez ouverts; – Les clients doivent être assis. – Billards, quilles, fléchettes et autres loisirs de même nature sont autorisés; – Port du couvre-visage obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements; – Les spectacles sont permis; – La danse et le karaoké ne sont pas permis. <p><u>Pour les employés</u></p> <p><u>En salle et en terrasse</u> : port du masque de procédure.</p> <p><u>En cuisine</u> : port seulement du masque de procédure autorisé si à moins de 2 m des collègues et 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"> – Obligation de tenir un registre des clients. Nous vous suggérons l'outil Restez ouverts; – Billards, salles de quilles, fléchettes et autres loisirs de même nature sont autorisés; <p><u>Pour les employés</u></p> <p><u>En salle et en terrasse</u> : port du masque de procédure.</p> <p><u>En cuisine</u> : port seulement du masque de procédure autorisé si à moins de 2 m des collègues et si TOUT le monde porte le masque. Le port de la visière seule est toléré comme solution de dernier recours</p> | <p><u>Pour les employés</u></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 à moins de 2 m des collègues et 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"> – Toute commande de boissons alcooliques doit être accompagnée d'aliments préparés sur place; – Fermeture à minuit et la vente d'alcool doit cesser à 23 h; – Les clients doivent être assis. Ils ne peuvent pas changer de table en cours de repas; – Port du couvre-visage obligatoire pour les clients âgés de 10 ans et plus lors des déplacements; <p><u>Pour les employés</u></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 à moins de 2 m des collègues et 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>Salles louées ou de réception</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Pour les congrès, assemblée ou réunion du même genre, un maximum de 250 personnes peuvent être dans une même salle ou à l'extérieur. Les gens doivent demeurer assis; – À partir du 28 juin, les cérémonies de funérailles et mariages peuvent réunir 250 personnes et moins avec tenue d'un registre – Les rassemblements « festifs » (banquet, cocktail, réception de mariage etc.) sont permis dans les salles intérieures pour un maximum de 25 personnes. À l'extérieur, la capacité monte à 50 personnes. | <ul style="list-style-type: none"> – Pour les congrès, assemblée ou réunion du même genre, un maximum de 250 personnes peuvent être dans une même salle ou à l'extérieur. Les gens doivent demeurer assis; – Les cérémonies de funérailles et mariages peuvent réunir 50 personnes et moins avec tenue d'un registre; – Aucun rassemblement « festif » (banquet, cocktail, etc.) n'est permis. | <p>(Non en vigueur actuellement)</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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). | <p>(Non en vigueur actuellement)</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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). |

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