

Ouvrir un restaurant

GUIDE PRATIQUE

CORONAVIRUS (COVID-19)

Téléchargez notre guide complet ainsi que des outils pratiques

L'ARQ a rassemblé pour vous un maximum d'informations touchant aux mesures d'aide financière, aux directives sanitaires et à la prévention en milieu de travail et ce, tout au long de cette crise sanitaire sans précédent. Prenez connaissance de vos obligations envers votre clientèle et vos employés en consultant notre [répertoire de ressources](#) et obtenez ainsi toute l'information nécessaire, en temps réel.

Accédez dès maintenant au [guide complet des directives de la santé publique et des normes sanitaires en milieu de travail pour la restauration](#), ainsi qu'aux [affiches à l'intention de votre clientèle](#).

Sur [notre page Web dédiée à la COVID-19](#), vous pourrez visionner nos [webinaires créés en collaboration avec l'ITHQ](#), trouver différents outils pour vous aider à gérer votre établissement en temps de pandémie, accéder à un [tableau synthèse des mesures d'aide disponible](#) ainsi que télécharger des [affiches à l'intention de vos employés](#).



L'ARQ travaille pour vous!

Apprenez aussi de quelles façons l'ARQ a défendu vos intérêts auprès des décideurs publics, du premier jour de la pandémie, jusqu'au moment où vous lisez ces lignes.

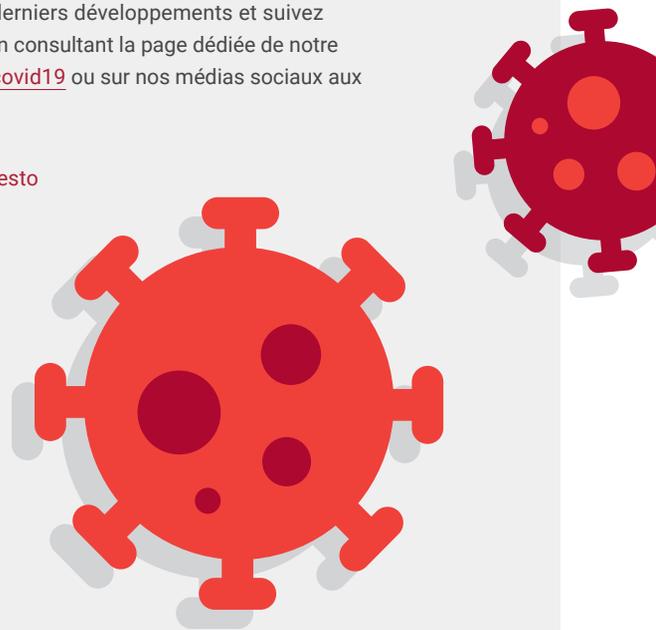
En tout temps, soyez informés des derniers développements et suivez l'évolution des directives officielles en consultant la page dédiée de notre site Web au <http://restauration.org/covid19> ou sur nos médias sociaux aux adresses ici-bas.



@ARQ.resto



@ARQ_resto



SOMMAIRE

Chapitre 1



LE PORTRAIT
DE LA RESTAURATION
AU QUÉBEC

04

Chapitre 2



LE PLAN
D'AFFAIRES

11

Chapitre 3



SACHEZ
VOUS ENTOURER

18

Chapitre 4



LE
FINANCEMENT

20

Chapitre 5



L'INCORPORATION

23

Chapitre 6



LES PERMIS
ET OBLIGATIONS

29

Chapitre 7



NORMES DU TRAVAIL
ET DE LA CNESST

60

Chapitre 8



PASSEZ
À L'ACTION

66

Chapitre 9



GESTION
QUOTIDIENNE

70

Chapitre 10



CONCLUSION

76

Chapitre

1



LE PORTRAIT DE LA RESTAURATION AU QUÉBEC

Évolution des postes vacants en restauration

Taux de survie



LE PORTRAIT DE LA RESTAURATION AU QUÉBEC

Vous songez donc à ouvrir votre premier restaurant et vous avez fait le choix d'entreprendre votre parcours avec l'Association Restauration Québec (ARQ). Toutes nos félicitations! Depuis plus de 80 ans maintenant, l'ARQ soutient la restauration sous toutes ses formes et elle connaît, mieux que quiconque, les aléas de ce métier qu'est celui de *Restauratrice* et de *Restaurateur*. Ce guide a donc été conçu pour vous accompagner pas à pas dans la planification, l'aménagement et l'opération de votre restaurant et il contient une foule de renseignements, à jour, directement compilés à partir des sites de [ministères, villes, municipalités et organismes](#). Il comporte aussi des liens utiles vers des ressources et partenaires de l'ARQ, ainsi que le savoir-faire d'une équipe dévouée à la restauration.

Il est clair que la profession de restaurateur implique des choses différentes pour chaque individu qui l'exerce, mais il n'en demeure pas moins qu'il s'en dégage deux grandes constantes chez les gens qui l'exercent avec succès : la **passion** et **savoir compter**. En effet, si ce guide ne peut vous insuffler la passion de cuisiner, de servir et de contribuer aux moments festifs de la vie de purs étrangers, il peut par contre vous aider à partir du bon pied en sachant que vous avez complété toutes les étapes nécessaires pour ouvrir une entreprise de restauration commerciale. Car si la restauration est un milieu particulièrement convivial dans lequel on se lance parfois comme

on lance une invitation à dîner, c'est aussi un milieu féroce et compétitif où les marges bénéficiaires, tout comme les marges d'erreur, sont minces. Vous devrez savoir compter : les coûts, les inventaires, les marges, les heures, les clients... et aussi savoir compter sur votre équipe, à la fois à l'intérieur de votre établissement et sur celle formée par les nombreux partenaires qui vous entoureront.

Prenez quelques minutes pour regarder le bref portrait de la restauration québécoise présenté dans les pages qui suivent et rejoignez-nous au [Chapitre 2](#) si vous êtes prêts à suivre le guide et ouvrir un restaurant!



L'industrie en bref (Québec - 2018¹) :

- 13,5 milliards de dollars (MM \$) en ventes
- Plus de 20 000 établissements et 230 000 employés
- 1,35 MM \$ en TVQ et 675 M \$ en TPS
- 4,8 MM \$ en achats de produits alimentaires (dont 53 % proviennent du Québec)
- 28 % de la demande bioalimentaire du Québec
- 1,7 % du PIB du Québec

Tourisme :

- 51 % des 31 000 entreprises touristiques sont des restaurants
- 63 % des PME œuvrant dans le tourisme le font dans la restauration
- 50 % des 355 000 employés du secteur touristique travaillent dans les restaurants
- 20 % des dépenses des voyageurs internationaux en visite au Canada, soit 3,8 MM \$

L'emploi (Source : Emploi-Québec²) :

Chefs(fes) :

- 10 000 chefs(fes) en emploi au Québec
- 28 % de femmes cheffes vs 48 % dans l'ensemble des professions
- 84 % chefs(fes) à temps plein vs 80 % dans l'ensemble des professions
- 14 % de jeunes de 15 à 24 ans vs 13 % dans l'ensemble des professions
- 50 % âgés entre 25 et 44 ans vs 43 % dans l'ensemble des professions

Cuisiniers(ières) :

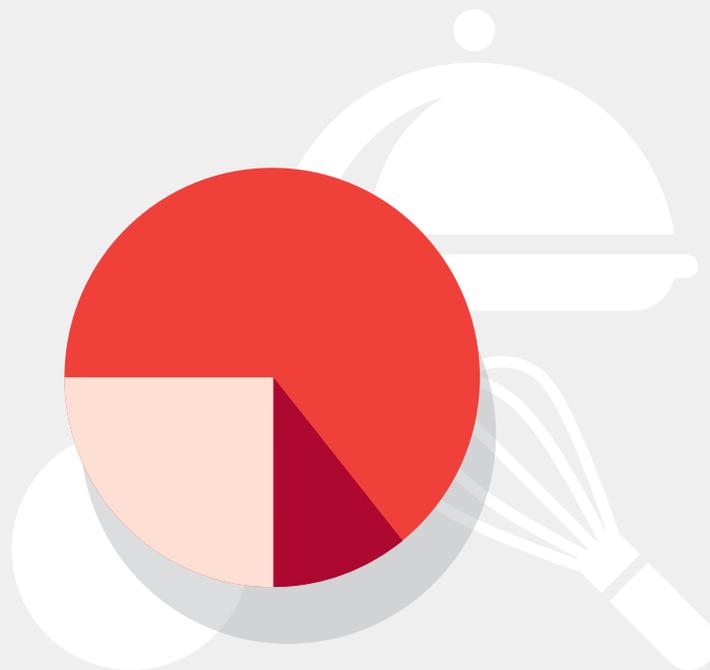
- 65 000 cuisiniers(ières) en emploi au Québec
- 42 % de femmes cuisinières vs 48 % dans l'ensemble des professions
- 68 % cuisiniers(ières) à temps plein vs 80 % dans l'ensemble des professions
- 29 % de jeunes de 15 à 24 ans vs 13 % dans l'ensemble des professions

**Serveurs :**

- 58 000 serveurs(es) en emploi au Québec
- 75 % de femmes serveuses vs 48 % dans l'ensemble des professions
- 45 % serveurs(es) à temps plein vs 80 % dans l'ensemble des professions
- 39 % de jeunes de 15 à 24 ans vs 13 % dans l'ensemble des professions

Barmans (barmaids) :

- 10 000 barmans (barmaids) en emploi au Québec
- 69 % de femmes vs 48 % dans l'ensemble des professions
- 50 % de barmans (barmaids) à temps plein vs 80 % dans l'ensemble des professions
- 32 % de jeunes de 15 à 24 ans vs 13 % dans l'ensemble des professions





ÉVOLUTION DES POSTES VACANTS EN RESTAURATION

Le principal défi de la prochaine décennie pour la restauration commerciale québécoise dans son ensemble sera, sans ambiguïté, la pénurie de main-d'œuvre. Si les dernières années ont été difficiles en matière de recrutement et de rétention de personnel, la situation risque de se détériorer avant de connaître une amélioration. Une étude récente prévoit qu'en 2025, ce seront 15 000 postes qui seront à combler dans les métiers de la restauration³.

Le graphique suivant illustre la somme des postes vacants pour les emplois catégorisés selon la Classification nationale des professions comme étant les chefs et cuisiniers (CNP 632), le personnel des services des aliments et boissons (CNP 651) et les serveurs/serveuses au comptoir, aides de cuisine et personnel de soutien assimilé (CNP 671). Le personnel de soutien assimilé comprend par exemple, les plongeurs et les préposés au comptoir de la restauration rapide.

Accédez à des statistiques spécifiques à votre région pour l'ensemble du marché du travail en visitant le site de **Statistique Canada** au statcan.gc.ca, section « Données », tableau 14-10-0325-02.

Total des postes vacants – métiers de la restauration, 2015-2019, par trimestre (CNP n° 632-651-671) _____



Source : Statistique Canada, tableau 14-10-0224-01



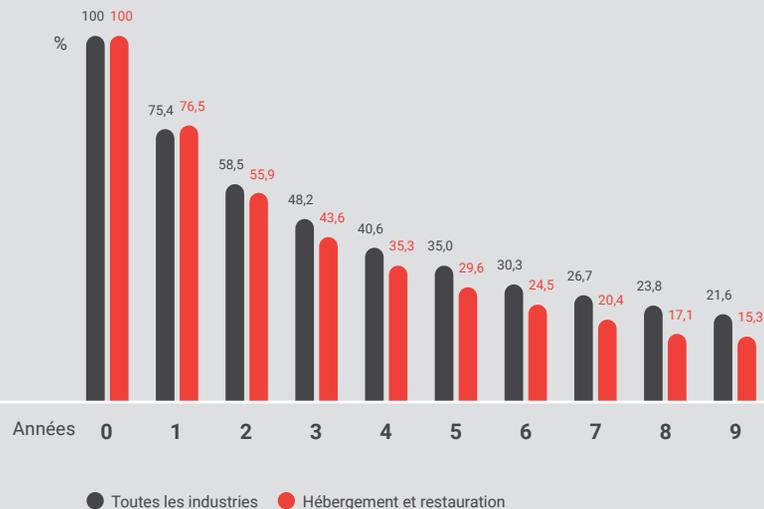
TAUX DE SURVIE

Même s'il est vrai que les données suivantes ont plus de 10 ans, il n'en demeure pas moins que les entreprises œuvrant dans la restauration commerciale ont toujours des taux de survie moyens inférieurs à l'ensemble des entreprises, tous secteurs confondus. Notez aussi que le graphique suivant comprend les entreprises d'hébergement, soit l'hôtellerie et les gîtes, et que le taux de survie des restaurants seuls pour la période est vraisemblablement plus bas encore.

Par contre, les dernières années ont vu un certain redressement à ce chapitre et l'ARQ surveille attentivement la publication de nouvelles données à ce sujet.

Le graphique qui occupe la page suivante est très utile dans la préparation d'un budget réaliste puisqu'il présente les ratios habituels de dépenses et bénéfiques d'établissements de restauration au Canada, au Québec et en Ontario. Celui-ci devrait donc vous aider à établir des proportions budgétaires ainsi qu'estimer votre retour sur investissement, ou profit. Portez une attention particulière à la section « Marge bénéficiaire d'exploitation » à la droite du tableau: celle-ci fait état d'une marge d'exploitation (bénéfice net avant impôts) de 4,5 % pour l'ensemble des types de services de restauration du Québec en 2018. Le budget que vous préparerez à la section suivante vous permettra-t-il d'atteindre des résultats similaires et si oui, quelle proportion de cette marge sera elle-même réinvestie dans votre entreprise? Poursuivez votre lecture pour savoir quelles autres considérations importantes entrent dans la planification du démarrage de votre entreprise!

Taux de survie des entreprises du secteur Hébergement et restauration Québec, 2008⁴ _____



Source : Ministère de la Science, de l'Économie et de l'Innovation du Québec

Dépenses et bénéfices d'exploitation des entreprises de restauration, 2018 (en %) ⁵ _____

	Coût des biens vendus	Rémunération de la main-d'œuvre	Réparation et entretien	Location et location à bail	Services publics	Publicité et promotion	Taxes d'affaires, licences et permis	Dépréciation	Autres	Marge bénéficiaire d'exploitation*		
										2018	2017	2016
QUÉBEC												
Restaurants avec service complet	35,9	35,6	2,9	7,2	2,4	2,4	1,0	2,9	9,7	3,9	3,7	3,4
Restaurants avec service restreint	35,7	31,7	2,1	9,2	1,9	3,1	1,0	3,2	12,1	4,3	4,2	5,2
Total des services de restauration	36,1	33,9	2,5	7,8	2,1	2,5	1,0	3,0	11,1	4,5	4,4	4,6
ONTARIO												
Restaurants avec service complet	37,0	31,4	2,1	9,8	2,8	2,2	0,6	2,8	11,3	3,1	3,2	2,5
Restaurants avec service restreint	35,0	31,4	1,9	10,3	2,2	3,0	0,6	2,9	12,7	3,9	3,6	3,0
Total des services de restauration	35,8	32,0	2,0	9,7	2,4	2,4	0,5	2,8	12,4	3,7	3,8	3,1
CANADA												
Restaurants avec service complet	36,0	33,4	2,3	8,7	2,6	2,4	0,7	3,0	10,9	3,6	3,8	3,4
Restaurants avec service restreint	35,9	31,3	1,9	9,4	2,0	3,1	0,7	3,2	12,5	4,5	4,3	4,3
Total des services de restauration	36,0	32,8	2,1	8,7	2,2	2,6	0,7	3,0	11,9	4,2	4,2	4,2

* Les bénéfices avant impôts ne sont pas équivalents à la différence entre les revenus et les dépenses. Ils ont été obtenus à partir d'un échantillonnage différent. Pour cette raison, l'addition des dépenses et de la marge bénéficiaire n'est pas égale à 100 % des revenus.

Chapitre

2



LE PLAN D'AFFAIRES

Le sommaire

Le profil de l'entreprise

L'étude de marché

Les ventes et marketing

L'exploitation

Les données financières

LE PLAN D'AFFAIRES

Le plan d'affaires⁶ est votre feuille de route, votre brochure de vente et votre manuel de l'opérateur, tout en un. Il est primordial de créer un plan d'affaires en bonne et due forme avant d'entreprendre toute autre démarche, car c'est après avoir complété le plan que vous saurez exactement de quelles ressources vous disposez, sur quelles certitudes vous pouvez compter et quels sont les éléments à compléter. Toute banque ou tout investisseur vous demandera de voir votre plan d'affaires et si ce n'est pas le cas, c'est à celui-ci qu'il vaudrait mieux poser quelques questions.

En plus d'être un outil essentiel de planification, votre plan d'affaires sera aussi utile lors de l'aménagement de votre local puisque vous saurez d'ores et déjà quels sont les délais que vous **pouvez** et ceux que vous **ne pouvez pas** assumer financièrement. Vous éviterez aussi des surprises de dernière minute (dans la mesure du possible) en ayant déjà demandé des plans sur mesure et des estimations de coûts professionnels.

Aussi, à la fin de ce processus de démarrage, vous aurez toujours un document qui fait foi de ce pour quoi vous avez ouvert un restaurant et quelles étaient votre mission, votre vision et vos valeurs à l'origine. Vous pourriez vouloir dépoussiérer votre plan si, par exemple, on vous présente le choix d'ouvrir un second restaurant ou d'agrandir le premier : votre vision faisait état d'un local intimiste et d'échanges complices à voix basse? Vous aurez donc votre réponse!

Voici donc les sections d'un plan d'affaires classique, énumérées et brièvement décrites afin que vous puissiez mettre votre entreprise sur papier et commencer à lui donner vie.



1. LE SOMMAIRE

- Un coup d'œil rapide pour gens occupés ou : votre plan d'affaires en une seule page.



2. LE PROFIL DE L'ENTREPRISE

- *Quelle est votre entreprise, que fait-elle de particulier et qui en sont les fondateurs?*
- *Où sera-t-elle située? Quelle est sa **forme juridique**? Fait-elle affaire avec des conseillers? Où sera-t-elle dans deux ans? Cinq ans? Dix ans?*
- **Définissez-vous en mettant sur papier vos essentiels soit, votre mission, votre vision et vos valeurs.** Votre **mission** devrait nous dire pourquoi votre entreprise existe et ce qu'elle fait, en écartant, par le fait même, ce qu'elle ne fait pas. La **vision** nous informe de ce que voyez pour le futur de l'entreprise à moyen ou à long terme et tous vos projets et plans devraient vous mener à l'accomplissement de celle-ci. Les **valeurs**, quant à elles, vous définissent au plan humain et établissent les comportements qui seront acceptables ou inacceptables au sein de votre établissement. Celles-ci pourraient vous aider à rédiger des offres d'emploi et des politiques de ressources humaines dans un futur rapproché. Par exemple, si vous citez l'importance de la famille dans vos valeurs, vous serez sans doute plus ouvert à doter vos employés d'horaires flexibles conciliant les besoins de leur famille avec votre entreprise, ou, à l'opposé, si vous citez la performance, vous pourrez mieux expliquer à un nouvel employé le besoin d'accélérer la cadence.

3. L'ÉTUDE DE MARCHÉ

- *Pourquoi ce restaurant, pourquoi là et pourquoi maintenant?*
- *Qui est votre clientèle cible? Comment répondrez-vous à ses besoins mieux que quiconque?*
- **Des chiffres, des chiffres et encore des chiffres** (statistiques locales, régionales ou nationales, données de SDC, analyses terrain, sondages, etc.). Certaines entreprises spécialisées peuvent vous aider à effectuer une étude de marché en bonne et due forme, mais attendez-vous à une facture salée puisque ces recherches sont menées par des professionnels et présentent habituellement un niveau de détail impressionnant. Aussi, sachez qu'en fonction de l'importance du capital dont vous aurez besoin au [Chapitre 4](#), certaines institutions financières pourraient exiger une étude de marché professionnelle complète.
- **Le FFOM (Forces - Faiblesses - Opportunités - Menaces)** pour vous et vos principaux concurrents. Cet outil marketing essentiel est conçu pour vous faire réfléchir sur votre concept et votre compétition. En dressant la liste des forces (ex. : bas prix, grand stationnement, etc.), des faiblesses (menu banal, décor passé de mode, etc.), des opportunités (clientèle haut de gamme, jeunes familles, etc.) et des menaces (local de restauration vacant à proximité, travaux routiers prévus, etc.) à la fois pour votre concept et pour vos concurrents, l'idée est que vous pourrez adapter votre concept aux contraintes de votre environnement. Car même s'il est certain que vous avez des idées géniales, le fossé entre la réalité et l'imaginaire peut être beaucoup plus grand que vous ne le croyez. La flexibilité est clé tout au long du processus de démarrage, puisque vous devrez peut-être remettre votre ouvrage au métier quelques fois avant d'avoir la formule gagnante!



4. LES VENTES ET MARKETING

- **Stratégie de prix** : Où se situeront vos prix par rapport à la concurrence? Plus hauts? Plus bas? Si égaux, quels avantages auront vos clients? Et de façon générale : **comment déterminerez-vous vos prix?** Cette question est d'or et il n'existe pas qu'une seule réponse. A priori, il faut oublier les formules magiques du genre « coûtant fois 3 », ou « 10 % de moins que la compétition ». Vous devez être en mesure de faire vos frais, soit de payer vos dépenses fixes et variables et aussi dégager un profit, ne serait-ce que pour pouvoir investir davantage dans votre entreprise dans le futur. N'oubliez surtout pas que vous aussi, vous méritez un salaire dès l'ouverture, qu'il y aura des intérêts sur vos dettes et que les prix des intrants augmenteront vraisemblablement tous les ans. Tous ces éléments doivent avoir une considération dans l'établissement de prix réalistes. Prévoyez aussi de quelle façon et à quelle fréquence vous ajusterez vos prix dans le futur.



Astuce de vétéran : Il est beaucoup plus facile de monter les prix petit à petit sur quelques années lorsque tout va bien, que de monter les prix subitement, surtout pour un nouveau commerce. Les clients sont très sensibles aux augmentations, mais les premiers prix que vous afficherez seront ceux qui leur seront familiers. N'ayez pas peur de demander la juste valeur de vos produits, et ce, dès le début.



Saviez-vous que l'ARQ possède son propre programme d'achats qui peut vous aider à économiser gros sur toutes sortes de produits, des fruits et légumes en passant par la viande cuite sous-vide et même l'alcool? Informez-vous sur le Programme d'achats Privilège Plus ici restauration.org/papp.

- **Stratégie marketing** : Quels outils allez-vous utiliser pour vous faire connaître et combien vous coûteront-ils?
 - Réseautage, médias sociaux, médias traditionnels, agence de communication, envois postaux, coupons, bon-rabais, concours, etc.
 - Image de marque : quel sera le visuel de votre commerce, des outils qu'il produit (menus, affiches, etc.) et des gens qui y travaillent?
- **Processus de vente** : sur quelle base (hebdomadaire, mensuelle, trimestrielle, etc.) seront calculés les effets des actions marketing?
- **Alliances stratégiques** : avec quel(s) autre(s) commerces allez-vous vous allier pour mieux performer?

5. L'EXPLOITATION

- *Quel local, quelle forme d'occupation et combien ça coûte?* En plus de prévoir le loyer qui vous sera exigé ou encore l'achat et les termes de financement d'un bâtiment, c'est à cette étape que vous aurez à réfléchir au décor et à l'aménagement de votre commerce. Il existe des firmes de design spécialisées qui peuvent vous aider à concrétiser votre vision et votre imagination n'aura de limite que votre budget. Les experts vous diront d'éviter les modes passagères en termes de couleurs et de gadgets, de penser au niveau de bruit dans votre salle à manger⁷, à la circulation facile des employés et des clients et de surtout, surtout, ne pas négliger les très importantes toilettes, qui seront visitées, et jugées, par tous vos clients ou à peu près. Pensez aussi à consulter des professionnels pour l'aménagement de votre cuisine, puisque les investissements requis sont considérables et les innovations technologiques telles que les hottes intelligentes et les fours à cuisson mixte peuvent présenter des avantages significatifs, selon votre situation. C'est également l'occasion de penser à l'accessibilité de votre établissement et de voir s'il y a lieu d'aller au-delà des possibles exigences légales à ce chapitre. Consultez, entre autres, le site de [Kéroul](#) pour apprendre comment rendre votre commerce accessible à tous.

N'oubliez pas de demander une carte de capacité avec votre plan d'architecte!



- **Heures d'ouverture et congés** : *combien de jours et combien d'heures serez-vous ouverts par année?* Il est très important de prévoir l'horaire de travail de chaque type de poste ainsi que les vacances afin de pouvoir calculer les besoins financiers à la prochaine étape.
- **Questions juridiques** : *inspections, permis, règlements de zonage, etc. : comment comptez-vous composer avec ces enjeux avec succès et à temps?* Rendez-vous au [Chapitre 6](#) pour explorer la réglementation en détail.
- **Assurances commerciales** et civiles : *qui sera votre fournisseur d'assurances et combien vous coûteront-elles?*
- **Ressources humaines** : *qui accomplira quelles tâches, à quels salaires, selon quelles exigences et comment trouverez-vous ces gens? Quels sont vos coûts totaux de main-d'œuvre? À combien se chiffreront vos charges sociales?* Ceci est une section importante où vous établirez le profil souhaité ainsi que les tâches de chaque employé. N'oubliez pas de définir votre propre rôle dans votre établissement afin de prévenir, ou guérir, des ambiguïtés qui pourraient survenir dans la gestion quotidienne, telles qu'où s'arrête la responsabilité d'un gérant de salle face à celle du propriétaire, par exemple.
- **Processus de production** : *Le qui-où-quoi-comment des 1001 détails* : Dressez votre menu, la liste des approvisionnements, déterminez quels jours auront lieu les livraisons, comment gèrerez-vous les réservations, comment adresserez-vous les plaintes, [que faire avec les surplus de nourriture](#), etc.
- **Évaluation du risque** : *quoi faire en cas de difficultés (financière, d'approvisionnement, de ressources humaines ou autres)?* Les imprévus

sont à prévoir! Pensez à ce qui arriverait si votre ouverture était retardée de quelques semaines... ou de quelques mois. Et si un restaurant à l'offre semblable à la vôtre ouvrait à deux pas de vous? Il vaut mieux avoir réfléchi à ces questions avant qu'elles ne vous prennent par surprise, tout en espérant ne jamais avoir à y faire face.

6. LES DONNÉES FINANCIÈRES

- **Coûts de démarrage** : Vous pouvez utiliser le calculateur de coûts de démarrage présenté par [Futurpreneur](#)⁶ pour représenter vos besoins financiers puisqu'il peut être très intimidant d'effectuer le calcul soi-même. Il est préférable à cette étape d'avoir déjà dressé une liste complète des matériaux, meubles, fournitures, inventaire, salaires, contrats et autres dépenses nécessaires et d'avoir confirmé son réalisme au moyen de vérifications plutôt que d'estimer un ou plusieurs coûts. Retenez aussi qu'au vu et au su du dernier point de la section précédente, soit l'évaluation du risque, il est toujours mieux de prévoir à la hausse, plutôt que de sous-estimer son besoin de capital et devoir retourner demander un second prêt, souvent à un taux d'intérêt significativement plus élevé que le premier.
- **Prévisions de ventes** : Créez des hypothèses d'achalandage faible, moyen et élevé, de facture moyenne par personne ou table, de la durée moyenne d'une visite (et donc du nombre de tablées par jour) ainsi que de l'augmentation annuelle des coûts pour ensuite :



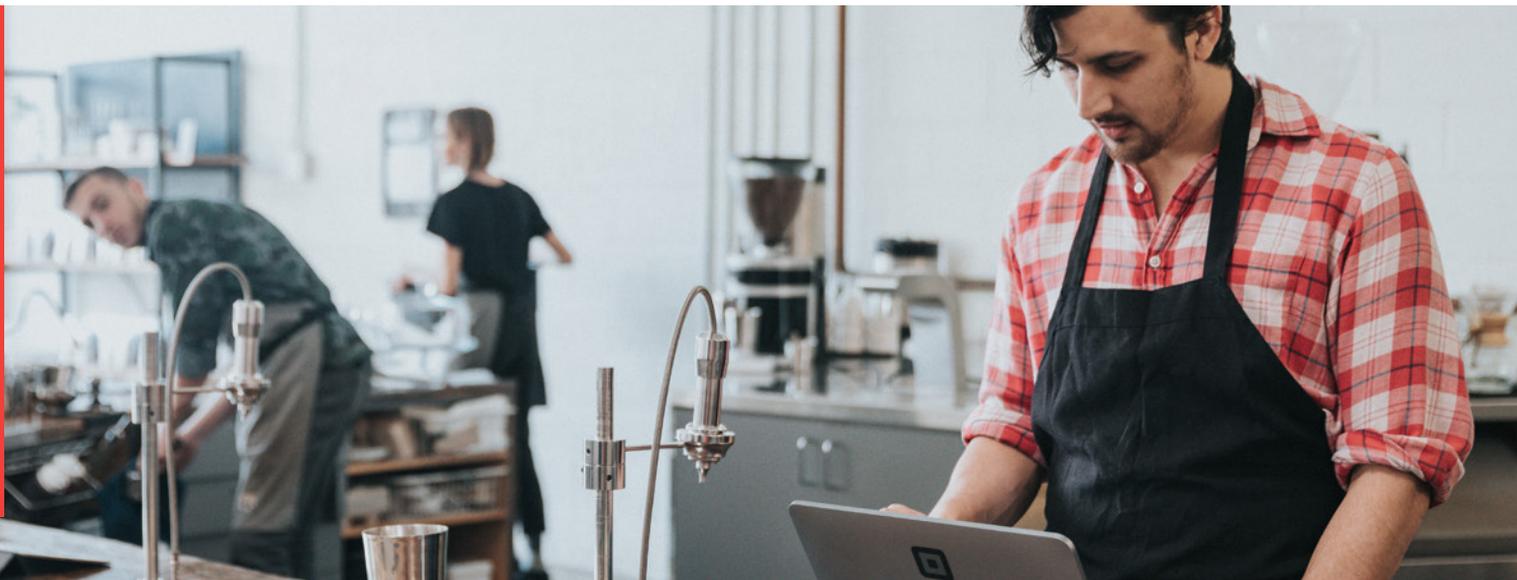
Un autre coût important dans tout commerce est le montant des frais financiers. Avez-vous négocié les taux afférents à vos solutions de paiement à votre avantage? L'ARQ peut encore une fois vous aider à diminuer vos frais par l'entremise de ses services marchands.

- ◇ Établir des prévisions mensuelles détaillées pour les deux premières années;
- ◇ Poursuivre avec des prévisions annuelles selon vos trois scénarios d'achalandage pour les trois années suivantes (prévisions totales sur cinq ans).
- ◇ **États financiers prévisionnels (flux de trésorerie et état des résultats)** : À moins de détenir une certaine expertise dans ce domaine, vous voudrez probablement penser à demander de l'aide à un [comptable](#) pour compléter la dernière section de votre plan d'affaires, soit les états financiers prévisionnels.

À la suite de la mise en forme de vos besoins financiers, vous aurez en main votre plan d'affaires, soit une image précise de votre entreprise que vous êtes fin prêt à partager.

Chapitre

3



SACHEZ VOUS ENTOURER

Personnel-clé et de gestion

Fournisseurs

Externes

PERSONNEL-CLÉ ET DE GESTION

Vous avez certainement déjà entendu l'adage que de partir en affaires avec quelqu'un, c'est comme un mariage : c'est une association de longue haleine et les gens et les temps changent aussi. C'est au tout début qu'il faut prévoir ce qui arrivera en cas de problèmes, peu importe de quelle nature ils pourront être. La place accordée à chacun et leur implication dans la structure de votre entreprise, en accord avec la forme juridique choisie, doit être clairement établie dès le départ de l'aventure. Qu'arrive-t-il si l'un de vos partenaires tombe malade? Et s'il prend une année sabbatique? Et s'il décide de tout laisser tomber et devenir musicien? Vos contrats d'association doivent prévoir des mécanismes de rachat ou d'échange d'actions à toute épreuve, et seul un professionnel peut vous assurer d'y voir clair. C'est pourquoi nous vous conseillons fortement de voir un notaire ou un avocat à cette étape.

FOURNISSEURS

Le secret de votre futur succès repose sur une sauce à base de chanterelles cueillies au petit jour par un artisan-cueilleur de la forêt du Demiacre, à St-Mini-Village? Pensez à ce qui arriverait si ce fournisseur-clé pour votre entreprise fermait boutique. Auriez-vous une autre source pour cet ingrédient? Pourriez-vous changer la recette? Devrez-vous mettre la clé sous la porte? En identifiant longtemps d'avance tous les revers possibles, vous risquez d'être moins démuni le jour où un imprévu vous bousculera. Renseignez-vous sur la concurrence de vos fournisseurs à la fois alimentaires et non-alimentaires et restez à l'affût de l'entrée sur le marché de nouveaux joueurs.

EXTERNES

Un des facteurs importants du succès de tout entrepreneur est de savoir comment reconnaître ses faiblesses et à quel moment demander de l'aide. Ce moment commence maintenant, au tout début. Tout comme vous le faites pour vos ingrédients, magasinez l'offre de comptables, avocats, notaires, fiscalistes, courtiers en immobilier, locateurs et vendeurs d'équipement de cuisine et de caisses et trouvez les experts qui répondent le mieux à vos besoins.



Chapitre

4



LE FINANCEMENT

Le financement privé
Soutien gouvernemental



LE FINANCEMENT PRIVÉ

Vous avez préparé un plan d'affaires dans les règles de l'art et vous êtes fin prêt à le présenter à la banque pour obtenir du financement. Bravo! Vous avez dû, à l'étape des coûts de démarrage et certainement à celle des flux de trésorerie, vous rendre compte que vous auriez besoin d'un coup de pouce pour démarrer votre entreprise et que la banque qui croira en votre projet (avec raison!) deviendra une alliée de taille.

C'est ici le temps d'introduire un bémol : l'industrie de la restauration est extrêmement compétitive et comme le démontre le graphique en page 8 au [Chapitre 1](#), les établissements de restauration ont la fâcheuse tendance de ne pas survivre aussi bien que d'autres types d'entreprises au-delà de leur seconde année d'exploitation. Les banques peuvent donc être assez frileuses à accorder des prêts importants devant être remboursés sur une période étendue à un entrepreneur œuvrant dans une industrie aussi incertaine.

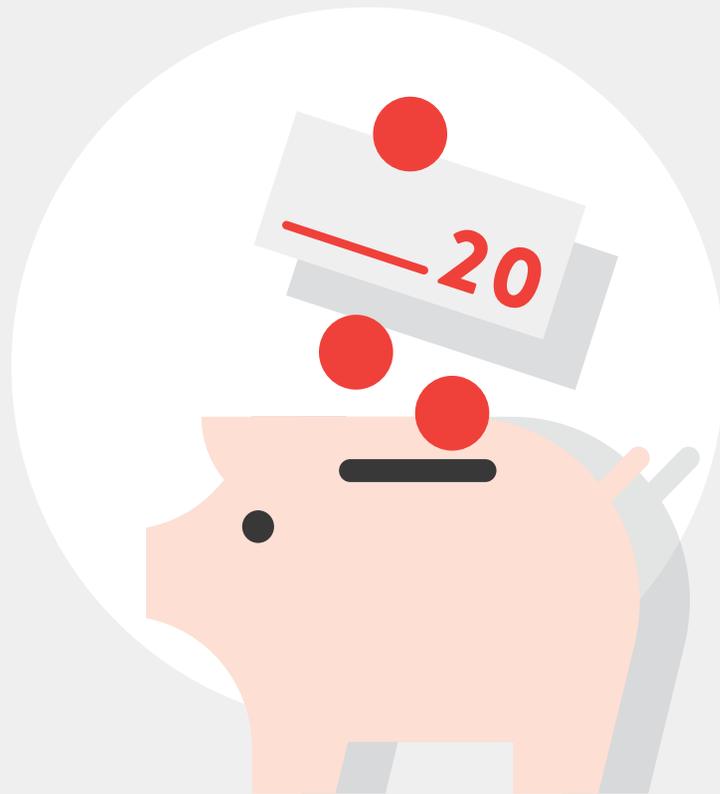
Il est donc primordial de pouvoir compter sur une base de capital privé, soit provenant de vous-même, de votre famille et amis ou encore d'autres investisseurs (anges, capital-risque, etc.). Les directeurs de prêts commerciaux ne manqueront pas de vous demander quel montant de votre propre argent vous êtes prêt à risquer et il est possible qu'ils ne vous accordent pas le plein montant demandé, lorsqu'ils acceptent de financer votre entreprise. Tout ceci est particulièrement vrai lorsqu'il s'agit d'un premier restaurant. Soyez donc prêt, à la fois mentalement et financièrement, à faire face à des questions difficiles et des déboursés importants et assurez-vous d'avoir pris tous les moyens pour avoir des rencontres fructueuses avec votre plus grand partenaire financier : votre banque.

SOUTIEN GOUVERNEMENTAL

Au-delà du financement privé et des banques, il existe une multitude de ressources qui peuvent vous aider à trouver du financement pour lancer votre entreprise. La [Banque de développement du Canada \(BDC\)](#) propose des solutions sur mesure pour les entrepreneurs au bdc.ca/fr.

Visitez aussi le site du [ministère de l'Innovation, Sciences et Développement économique Canada \(ISDE\)](#) pour consulter une liste des organismes et programmes qui pourraient bénéficier à votre démarrage d'entreprise.

Le gouvernement du Québec a également mis en place le [Service Démarrer une entreprise](#) pour vous orienter dans vos démarches.



Chapitre

5



L'INCORPORATION

Loi sur la publicité légale des entreprises

Procédure d'immatriculation

Agence du revenu du Québec

Déclaration des pourboires

Module d'enregistrement des ventes

Agence du revenu du Canada



L'INCORPORATION

Ce chapitre est dédié à la consécration de votre entreprise en tant qu'entité légale et à son enregistrement auprès des différentes instances qui régissent sa fiscalité. Avant de signer quelque contrat ou d'engager votre nom personnel dans une démarche quelle qu'elle soit, vérifiez la pertinence de vous incorporer et ainsi engager la personnalité juridique distincte de votre entreprise dans les divers contrats qui vous lieront à d'autres.

LOI SUR LA PUBLICITÉ LÉGALE DES ENTREPRISES

Une personne physique qui exploite une entreprise est soumise à la *Loi sur la publicité légale des entreprises*. Par conséquent, elle dispose de 60 jours, à partir du début des activités de son entreprise, pour s'immatriculer.

Cette démarche vise à faire connaître au public l'identité des exploitants. Une personne physique qui exploite une entreprise individuelle sous son propre nom et prénom n'a pas à s'immatriculer. Cette possibilité peut être avantageuse si le revenu envisagé de votre activité commerciale ne dépassera pas les 30 000 \$ par année et que vous acceptez de souscrire tous les contrats de votre commerce en votre nom personnel. Au-delà de ce montant, il n'existe plus d'exemption de taxes pour les produits vendus et vous devrez percevoir et remettre les deux taxes à l'entité

appropriée. Cette nuance et plusieurs autres expliquent pourquoi il est préférable de consulter un avocat ou un notaire pour la constitution juridique de son entreprise.

L'enregistrement de votre entreprise vous équipera d'un numéro unique intitulé « numéro d'entreprise du Québec (NEQ) », valide pour tous les ministères et organismes du gouvernement du Québec.

PROCÉDURE D'IMMATRICULATION

Pour s'immatriculer, l'exploitant doit produire la « [Déclaration d'immatriculation – Personne physique](#) » en ligne ou le déposer aux bureaux de Revenu Québec. Des frais sont applicables et les procédures sont différentes selon la forme juridique choisie. Les formulaires peuvent également être obtenus en téléphonant à [Entreprises Québec](#) au 1 800 644-0075.

La même démarche doit être effectuée – avec le formulaire approprié – par les exploitants d'une société par actions (compagnie) ou par les exploitants d'une société en nom collectif, et ce, au cours des 60 jours suivant le début des activités de l'entreprise.



AGENCE DU REVENU DU QUÉBEC

L'Agence du revenu du Québec (Revenu Québec) a pour mandat de percevoir les taxes de vente ainsi que les retenues à la source sur la rémunération des employés et l'impôt des corporations ou des particuliers en vertu de la *Loi sur les impôts*.

Elle perçoit également la [cotisation de l'employeur](#) au Fonds des services de santé (entre 1,5 % et 4,26 % de la masse salariale en 2020), de même que la cotisation de l'employeur au Régime des rentes du Québec (actuellement de 5,70 % de la masse salariale, soit le même taux que celui imposé aux employés). Le [Régime québécois d'assurance parentale](#) (RQAP), quant à lui demande une contribution de l'employeur de 0,692 % et de 0,494 % de la part de l'employé. Ces retenues s'ajoutent aux taux d'imposition sur le revenu, qui se situent entre 15 % et 25,75 % au Québec et entre 12,53 % et 27,56 % au Canada pour 2019.

Le document [Formules pour le calcul des retenues à la source et des cotisations 2019](#) peut vous être très utile pour mieux visualiser le tout, ainsi que pour référence future.

Tel que mentionné, Revenu Québec perçoit également la [taxe de vente du Québec \(TVQ\)](#) et la [taxe sur les produits et services \(TPS\)](#), ce qui vous évite de devoir verser les taxes perçues à deux entités différentes. À titre d'entreprise, vous êtes désigné comme mandataire du gouvernement. Vous devez donc percevoir ces deux taxes de vos clients et les remettre au gouvernement de la façon désignée.

Pour vous conformer à toutes ces obligations, vous devez d'abord vous inscrire auprès de Revenu Québec qui vous assignera un numéro d'entreprise. Vous pourrez commencer à faire les versements prévus par la Loi sur les impôts et le régime de taxe de vente à compter de ce moment. Rendez-vous à la page du site de [Revenu Québec](#) qui traite de ce sujet pour en apprendre davantage en recherchant « inscription d'une entreprise en démarrage Revenu Québec » dans votre moteur de recherche Web préféré.



DÉCLARATION DES POURBOIRES

Vous saviez probablement que la déclaration des pourboires est obligatoire au Québec, mais saviez-vous que les employés au pourboire **doivent déclarer l'entièreté de ceux-ci** et que vous devez superviser la tenue d'un registre à cet effet? En effet, le [Registre et déclaration des pourboires \(TP 1019.4\)](#) est souvent l'outil utilisé pour consigner le tout, malgré qu'il existe différents systèmes de gestion intégrée qui peuvent traiter le tout de façon électronique de nos jours.

Ce registre, disponible auprès de [Revenu Québec](#), doit être mis à la disposition de vos employés, car c'est à eux qu'incombe la responsabilité de déclarer la totalité de leurs pourboires à l'employeur. L'employeur doit, quant à lui, remplir chaque année le formulaire de [Déclaration patronale des pourboires et des ventes \(TP 1086.R.1\)](#).

Informez-vous auprès de votre comptable au sujet du crédit d'impôt relatif à la déclaration des pourboires : certaines dépenses de charges sociales calculées sur le pourboire de vos employés vous seront remboursées par Revenu Québec à la hauteur de 75 %!



L'ARQ travaille pour vous!

L'ARQ travaille afin que le crédit d'impôt relatif à la déclaration des pourboires soit rétabli à 100 % des dépenses admissibles!





MODULE D'ENREGISTREMENT DES VENTES

Dans le but de lutter contre l'évasion fiscale dans le secteur de la restauration, le gouvernement du Québec a pris la décision, il y a déjà près de 10 ans, d'imposer le module d'enregistrement des ventes (MEV) à tous les établissements de restauration, ainsi qu'aux bars depuis 2016. Le MEV est un micro-ordinateur qui est relié à votre caisse enregistreuse ou à votre système points de vente (POV ou POS) ainsi qu'à une imprimante thermique qui imprime des factures avec un code à barres.

Ainsi, tous les restaurateurs et tenanciers de bars doivent obligatoirement remettre une facture produite au moyen d'un MEV comprenant les renseignements prescrits (nom de l'établissement, adresse, numéros de TPS et de TVQ ainsi que l'identification des items vendus) à leurs clients et en conserver une copie.



ATTENTION : Cette obligation de remettre une facture s'applique à tous les établissements ayant un MEV et elle implique de remettre « en mains propres » la facture au client, et donc pas seulement de lui demander s'il la désire! Les directives de Revenu Québec sont très strictes à ce sujet et soyez donc certain de communiquer le tout clairement à vos employés.

Pour plus d'information, contactez la ligne téléphonique dédiée au MEV au 514 287-2014 ou, sans frais, au 1 855 271-0519 ou consultez le site Internet de **Revenu Québec** au revenuquebec.ca/fr/.

Vous devrez donc contacter un détaillant de caisses enregistreuses ou de POS pour vous procurer le MEV et le faire installer sur un système de vente compatible à ce dernier, le tout à vos frais (le MEV et son installation se détaillent au moins 1 000 \$; à prévoir aux frais de démarrage donc!).



AGENCE DU REVENU DU CANADA

Vous devrez, en plus du NEQ de Revenu Québec, vous faire attribuer un numéro d'entreprise (NE) par l'Agence du revenu du Canada (ARC). Rendez-vous au site de [l'ARC, section « Entreprises »](#) pour en faire la demande.

Au Québec, la TPS est gérée par l'entremise de Revenu Québec et vous n'aurez donc pas à ouvrir de compte spécifique avec l'Agence du revenu du Canada.

Par contre, vous devez ouvrir un [compte de programme de retenues sur la paie](#) afin de cumuler les montants de charges sociales prélevées sur les payes de vos employés. Vous avez jusqu'au 15 du mois suivant le dépôt de la première paie versée à votre ou vos employés pour ouvrir un tel compte.

Enfin, [l'Agence du revenu du Canada](#) perçoit la cotisation de l'employeur au [régime d'assurance-emploi \(AE\)](#) (1,68 % de la rémunération au Québec en 2020). Vous devrez percevoir à la fois la cotisation de l'employé ainsi que la vôtre, qui est 1,4 fois supérieure à celle de l'employé, et ce, jusqu'à concurrence du montant maximal de cotisation pour l'année.



Chapitre

6



LES PERMIS ET OBLIGATIONS

Certificat d'occupation
ou certificat d'autorisation

Permis de transformation
ou de construction

Taxes municipales

Enseignes

Terrasses

Régie du bâtiment du Québec

Cuisine de rue

« Trappes à graisse »

Autres normes

Ministère de l'Environnement
et de la Lutte contre les Changements
Climatiques

Éco Entreprises Québec

Loi sur le tabac

Cannabis

Régie des Alcools, des Courses
et des Jeux

Délais

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation du Québec

Loi sur le droit d'auteur

Office québécois de la langue française

Bureau de la Sécurité privée

Autorité des marchés financiers

PERMIS ET OBLIGATIONS

Une fois que votre entreprise est dûment enregistrée auprès des gouvernements provincial et fédéral, il est temps de penser à demander, en son nom, les autorisations municipales et ministérielles qui vous permettront d'aménager votre local et de l'exploiter le temps venu. Comme chaque municipalité est libre de gérer l'occupation de son territoire et donc d'y créer des règlements uniques, renseignez-vous directement avec celle-ci afin de connaître les types de permis et autorisations nécessaires, ainsi que les délais applicables.

La construction et la rénovation d'un restaurant, particulièrement dans les villes comme Montréal et Québec, sont soumises à une quantité phénoménale de restrictions touchant le zonage, la tranquillité publique, la protection du patrimoine, etc.

Vous devez également vous informer des normes de construction existantes, comme la distance de la voie publique ou la hauteur du bâtiment, par exemple.

En plus des permis évidents comme ceux de construction ou de rénovation, vous devrez fort probablement demander des autorisations si vous voulez, entre autres :

- Mettre une enseigne à l'extérieur de votre commerce;
- Avoir une terrasse;

- Ériger une clôture;
- Abattre des arbres;
- Avoir un éclairage extérieur;
- Diffuser de la musique à l'extérieur, etc.

Afin d'avoir une idée générale avant de communiquer directement avec votre bureau municipal, vous pouvez utiliser le [service PerLE](#) pour dresser la liste des permis applicables dans votre municipalité, en plus de ceux exigés par les gouvernements provincial et fédéral. Ce service gratuit et facile d'utilisation pourrait vous sauver temps et argent.

De façon générale, vous devrez effectuer les étapes suivantes au niveau municipal, quelle que soit votre localisation :

- aviser la municipalité concernée de votre volonté d'ouvrir un restaurant sur son territoire;
- demander si le zonage municipal autorise l'ouverture d'un restaurant à l'endroit que vous avez choisi;
- vérifier quels sont les permis requis auprès des services municipaux, que ce soit pour la rénovation, la construction ou la conversion du commerce;
- vérifier les délais pour l'obtention des différents permis et les coûts qui y sont rattachés.



Les sections suivantes fournissent des exemples de certains coûts détaillés pour la Ville de Montréal (arrondissement de Ville-Marie) ainsi que la Ville de Québec. N'oubliez pas que ces coûts sont fournis à titre indicatif seulement, qu'ils sont cumulables et que certains de ceux-ci ne sont pas remboursables. Il vaut donc mieux vérifier chacune des exigences s'appliquant à votre cas particulier deux fois plutôt qu'une. Vous trouverez les informations de contact de votre municipalité en téléphonant à [Québec municipal](#) au 418 651-9890.

CERTIFICAT D'OCCUPATION (OU CERTIFICAT D'AUTORISATION)

La toute première démarche consiste à s'adresser à la municipalité, au [bureau de l'arrondissement](#) ou encore à l'Hôtel de Ville (au 514 872-0311 pour la Ville de Montréal ou au 418 641-6311 pour la Ville de Québec) pour obtenir un certificat d'occupation, tel que défini par les règlements d'urbanisme en vigueur. Vous devrez préparer votre demande à l'aide de plans détaillés des locaux, détenir un certificat de localisation pour l'immeuble qui vous intéresse et avoir fait des plans d'aménagement projetés, ainsi qu'être en mesure de fournir des explications détaillées de l'ensemble des activités qui s'y dérouleront. De façon générale, le certificat d'occupation demeure valide tant et aussi longtemps qu'il n'y a pas un changement d'occupant et que sont exercées les activités décrites par le document affiché, aux mêmes conditions, dans le local pour lequel il a été délivré.

Des frais d'étude de 205 \$ sont exigés pour le dépôt d'une demande de certificat d'occupation pour [l'arrondissement de Ville-Marie](#). Ces frais sont non remboursables, alors il est souvent préférable de faire une recherche préalablement au dépôt de la demande comme telle.

La Ville de Québec, quant à elle, peut demander plusieurs autres permis accessoires en marge de la demande de certificat d'autorisation, telles qu'une étude acoustique ou encore de rejet industriel au réseau d'égouts. Mieux vaut alors vous informer personnellement des documents requis et des frais reliés en composant le 311 sur le territoire de la ville ou encore la ligne Info-commerçants au 418 641-6611.

PERMIS DE TRANSFORMATION OU DE CONSTRUCTION

Tout changement au nombre de pièces, à la tuyauterie ou au raccordement électrique d'un lieu doit faire l'objet d'un permis de transformation à la municipalité concernée. Certains changements mineurs comme celui d'un revêtement de plancher ou le déplacement d'un comptoir sont exemptés, mais des permis peuvent être requis même pour la peinture lorsque l'on parle de murs extérieurs ou de bâtiments patrimoniaux, par exemple.

Les coûts de permis varient beaucoup selon les arrondissements. Par exemple, pour l'arrondissement de Ville-Marie, les coûts sont de 9,80 \$ par tranche de 1 000 \$ de travaux. Le montant minimum exigible est de 431 \$

pour une transformation, ce qui comprend le déplacement de lavabos et les changements de cloisons, par exemple⁸.

Une fiche-bâtiment doit être remplie au moment de la demande de permis dans le cas d'une nouvelle construction ou lorsque les travaux de transformation touchent les murs et les séparations coupe-feu, les issues ou leurs accès ou qu'ils se rapportent à un changement d'usage. Ce document est généralement rempli par l'entrepreneur ou un professionnel. Des plans d'architecte ainsi qu'une évaluation détaillée des coûts peuvent aussi être exigés selon la valeur et la nature du projet, alors communiquez avec votre bureau Accès Montréal au 514 872-0311 afin d'avoir l'heure juste.

Pour la Ville de Québec, et dans le cas de transformation d'une bâtisse existante, le coût du permis est de 9,60 \$ par tranche de 1 000 \$ de travaux. Un minimum de 256 \$ est exigé pour un tel permis. Dans le cas d'une nouvelle construction, le coût du permis est de 3,56 \$/m², incluant le sous-sol et les fondations, pour un minimum de 383 \$.

TAXES MUNICIPALES

Assurez-vous de bien comprendre à combien s'élèvera le montant des taxes municipales que vous aurez à assumer avant de conclure l'achat ou la location d'un bâtiment, puisqu'il peut être considérable. Sachez que certains baux prévoient le transfert des taxes municipales au locataire et une augmentation subite de celles-ci peut complètement désorganiser la planification financière de votre entreprise : vérifiez attentivement votre bail ou votre contrat d'achat ainsi que l'historique des augmentations de votre municipalité ou arrondissement!

Les propriétaires d'immeubles commerciaux doivent payer à la Ville de Montréal différentes taxes calculées en fonction de la valeur locative du lieu d'affaires. Une contribution à [l'Autorité régionale de transport métropolitain \(ARTM\)](#) est également exigée sur la valeur foncière non résidentielle de l'immeuble.

Comme ces taux sont révisés fréquemment, adressez-vous directement à la Ville de Montréal pour connaître leur valeur courante au 311 par téléphone ou encore au site ville.montreal.qc.ca/finances ou à l'adresse courriel taxes@ville.montreal.qc.ca. Le site Web de la Ville de Québec traite du sujet à la page [« Taxes et évaluation »](#), sous la section « Citoyens ».



ENSEIGNES

Il est important de savoir que la taille, l'emplacement, la hauteur ainsi que le visuel des enseignes que vous poserez pour signaler la présence de votre établissement pourraient être soumis à des exigences de la part de votre municipalité ou arrondissement. Il vaut donc mieux vérifier quelles sont ces spécifications avant d'engager des sommes dans la création d'une enseigne extérieure. Aussi, rendez-vous à la [section de ce guide portant sur l'Office québécois de la langue française \(OQLF\)](#) avant de faire faire votre panneau publicitaire ou même faire imprimer vos menus.

Dans le cas de Ville-Marie, des frais d'étude non remboursables s'élevant à 205 \$ par enseigne sont exigés, en plus de frais liés à la superficie de l'enseigne.

La Ville de Québec, quant à elle, applique une nouvelle réglementation depuis quelques années concernant les enseignes commerciales. En effet, il existe un [guide de plus de 100 pages](#) préparé par la Ville à l'intention des fabricants d'enseigne et il est donc primordial que vous connaissiez les modalités applicables à votre établissement. La Ville exige uniquement des frais liés au certificat d'autorisation pour enseigne, mais tout changement aux enseignes, même ceux ne touchant pas à la structure et de nature purement esthétiques, demandent une nouvelle émission de permis.

TERRASSES

L'aménagement d'une terrasse peut coûter très cher et puisque celle-ci sera liée à votre permis d'alcool, il est donc important d'y réfléchir avant le début des opérations, et ce, même si l'été est encore loin. Plusieurs règlements se rattachant à la [musique](#), la cuisson extérieure, les glacières et l'éclairage sont aussi en vigueur et doivent être considérés avant de prendre la décision d'installer ou non une terrasse à l'extérieur de son commerce.

L'aménagement d'une terrasse sur le domaine public (sur le trottoir ou dans la rue) doit être autorisé par votre municipalité ou arrondissement. Vous devez fournir des plans à la municipalité pour étude et analyse technique ainsi qu'une preuve d'assurance-responsabilité d'un montant fixé par la municipalité. Une terrasse sur le domaine privé (sur un terrain n'appartenant pas à la ville) peut généralement être exploitée à l'année sans frais particuliers, mais elle doit quand même faire l'objet d'un permis de transformation ou d'aménagement lors de sa construction ou de sa rénovation. Vous devrez de plus faire inclure cet usage au certificat d'occupation, ce qui demandera une révision si la réflexion n'a pas été faite au prédémarrage.

Par exemple, pour une terrasse sur le domaine public dans l'arrondissement Ville-Marie, les frais sont de 545 \$ pour l'étude et 63 \$ pour l'émission du permis. Ces frais sont non remboursables dans le cas d'un rejet de la demande. Un loyer annuel est ensuite calculé selon la superficie occupée en tenant compte de l'évaluation foncière du terrain.



Toujours selon l'exemple de l'arrondissement de Ville-Marie, l'exploitation d'une terrasse est autorisée du 1^{er} mars au 1^{er} avril pour l'équipement amovible (chaises, tables, corderons, etc.) et du 1^{er} avril au 31 octobre pour les installations saisonnières (plateformes, structures, etc.). C'est donc dire que vous pourrez installer des tables et chaises à compter du 1^{er} mars, puisqu'il est possible d'enlever ces objets de la rue. Vous devrez par contre attendre le 1^{er} avril pour installer tout type de structure plus permanente sur la voie publique. Il est à noter que la récente réglementation entourant les terrasses sur le domaine public est beaucoup plus stricte. Ainsi, toute terrasse sur le domaine public doit être installée en contre-terrasse le long du trottoir, en laissant un dégagement d'au moins 1,80 mètre avec l'immeuble pour un corridor piétonnier. Aussi, la terrasse doit être fermée sur tous les côtés, sauf pour l'entrée, et être accessible en tout temps aux personnes ayant des limitations fonctionnelles. Donc, si une plateforme est construite, une rampe d'accès devra obligatoirement être prévue. Finalement, la terrasse pourra être prolongée sur la chaussée à certaines conditions.

Consultez le règlement municipal approprié avant de faire les plans vous-même : en fait, tel que mentionné précédemment, il sera obligatoire d'acheminer des plans d'architecte scellés à la [Régie des alcools, des courses et des jeux \(RACJ\)](#) si vous comptez servir de l'alcool sur votre terrasse, alors, mieux vaut prévoir le coup!

Enfin, et toujours à Ville-Marie, un aménagement d'au plus trois tables, pour un maximum de 12 places assises, destiné uniquement à la consommation d'aliments (aucun alcool), n'est pas considéré comme une terrasse et ne requiert pas de permis. Il doit cependant obligatoirement être situé sur le domaine privé et dans la « cour avant ». Vérifiez si votre municipalité dispose d'une telle exception : vous pourriez sauver temps et argent!



RÉGIE DU BÂTIMENT DU QUÉBEC

La [Régie du bâtiment du Québec \(RBQ\)](#) a pour mandat de veiller au respect des normes en matière de construction et de sécurité dans les édifices publics.

Les plans de construction ou de rénovation doivent être conformes aux règlements en vigueur et au Code de la construction. Il est donc nécessaire de faire affaire avec un entrepreneur professionnel enregistré pour entreprendre des travaux. De plus, si vous comptez demander un permis pour la vente ou le service d'alcool, vous devrez soumettre des plans scellés approuvés par un ingénieur, un architecte ou la municipalité à la [Régie des alcools, courses et jeux \(RACJ\)](#).

Au moment de présenter votre demande de rénovation ou de construction au service des permis et inspection de votre municipalité, celle-ci informe la RBQ, qui enverra alors un inspecteur sur les lieux durant les travaux. Il est à noter que certaines municipalités effectuent elles-mêmes les inspections, en vertu d'une entente avec la RBQ.

Vous n'avez pas à produire de plans lorsque vous faites l'achat d'un commerce existant sans y apporter de modification touchant son usage, son intégrité structurale, les murs ou séparations coupe-feu, les issues et leur accès ainsi que l'enveloppe extérieure.

Pour connaître les normes actuellement en vigueur en matière de construction ou de rénovation, ainsi que les délais d'approbation et les coûts rattachés à ce processus, veuillez entrer en communication avec le service des permis et inspections de votre municipalité.

Dans le cas où les inspections ne sont pas assurées par les autorités locales, vous pouvez communiquer avec le bureau de la RBQ de votre région, dont les coordonnées se trouvent sur la [page Ressources de l'ARQ](#) au restauration.org/ressources.

Toilettes

Le nombre de toilettes requis dans un restaurant varie selon plusieurs facteurs : l'année de construction du bâtiment, le nombre total de personnes (clients et employés) dans le restaurant, etc. Il est donc conseillé de contacter un professionnel de la construction (plombier, architecte, etc.) afin de savoir si vous devez modifier vos installations ou non, et ce, surtout si vous procédez à un changement d'usage en conséquence de la nouvelle vocation de votre local.



Astuce de vétéran : Les portes des toilettes doivent fermer solidement et assurer la discrétion, mais gardez aussi en tête qu'il peut être nécessaire qu'elles puissent être ouvertes de l'extérieur en cas d'urgence. Réfléchissez bien aux matériaux et à la quincaillerie utilisée si vous ne voulez pas être forcé de briser vos installations!

CUISINE DE RUE

La cuisine de rue est permise par certaines grandes villes du Québec comme Montréal et Québec, bien sûr, mais aussi Magog, Saguenay et bien d'autres encore. Ici aussi, chaque municipalité crée ses propres règlements et la plupart sont encore en période d'ajustement, le phénomène étant relativement nouveau au Québec.

Avant de faire l'achat d'un camion de cuisine de rue, assurez-vous d'avoir bien compris les règlements de la ou des zone(s) où vous comptez opérer. Pourrez-vous aller là où bon vous semble ou devrez-vous rester dans des endroits autorisés? Quels jours les camions sont-ils permis? À qui et à quel montant devrez-vous payer vos permis annuels?

D'un autre côté, en tant que restaurateur ayant pignon sur rue, aurez-vous à faire compétition aux camions-cuisine si la réglementation dans votre ville est laxiste à ce sujet? Il peut être très important de connaître ces détails si vous comptez opérer près d'un parc ou de façon saisonnière ou événementielle, par exemple.

« TRAPPES À GRAISSE »

Depuis le 1^{er} avril 2009, la Communauté métropolitaine de Montréal (CMM) applique le Règlement sur l'assainissement des eaux sur son territoire. Ce règlement métropolitain, avec application locale, exige dorénavant que tous les restaurants sur le territoire de la CMM soient munis d'un séparateur d'huile et de graisse, communément appelé « trappe à graisse ». Plusieurs autres municipalités ont emboîté le pas depuis et il est possible que vous soyez obligé d'en faire l'installation lors d'une construction neuve ou de la rénovation d'un espace existant.

Pour plus d'information sur le Règlement ou savoir si votre ville fait partie de la CMM, consultez le cmm.qc.ca. À l'extérieur de la CMM, communiquez avec votre municipalité ou avec un plombier spécialisé pour plus de précisions.

AUTRES NORMES

Lors de l'aménagement de votre restaurant, assurez-vous qu'il respecte toutes les autres normes en vigueur applicables à votre situation particulière, notamment en ce qui concerne :

- l'aménagement d'une salle à déchets réfrigérée ou extérieure;
- les lieux de préparation et de conservation des aliments;
- l'accès aux personnes handicapées (si exigé par la municipalité ou encore dans une volonté d'accessibilité universelle);
- la plomberie et la ventilation;
- les exigences liées à la protection des incendies;
- les espaces alloués aux bacs à ordures, recyclage et matières organiques.

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT ET DE LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES

Le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC) a pour mandat de veiller à la protection de l'environnement et sa portée actuelle s'étend principalement aux commerces opérant en milieux ruraux, soit non-desservis par les aqueducs et égouts municipaux.

Démarches

Si vous désirez construire un restaurant dans une zone ne possédant pas de réseau d'égouts et d'aqueducs, vous devez tout d'abord contacter la municipalité où vous désirez vous installer pour obtenir une autorisation. Si celle-ci n'est pas en mesure de vous la donner, vous devrez contacter le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques.

Territoire agricole

Si l'immeuble est situé dans une zone agricole, vous devez demander une autorisation à la [Commission de protection du territoire agricole](#).

Eau potable

La très grande majorité des établissements de restauration sont reliés à un réseau d'aqueduc municipal. Toutefois, à certains endroits, il est possible que de telles installations soient inexistantes et qu'un établissement doive se procurer de l'eau potable au moyen d'un puits artésien. Dans ce cas, sachez qu'il existe deux règlements régissant l'utilisation de l'eau potable pour consommation humaine, à savoir :

- [le Règlement sur la qualité de l'eau potable;](#)
- [le Règlement sur le captage des eaux souterraines.](#)

Selon le Règlement sur la qualité de l'eau potable, tout exploitant d'un réseau de distribution desservant de 21 à 1 000 personnes doit prélever au moins deux échantillons par mois, à un intervalle d'au moins sept jours entre les deux prélèvements. Depuis le 8 mars 2012, les prélèvements doivent être faits par une personne compétente (ayant une formation en traitement de l'eau) ou supervisée par une personne reconnue compétente¹¹.

Le nombre de personnes desservies est déterminé par le nombre de places assises dans l'établissement, plus le nombre d'employés réguliers sur un même quart de travail. Dans le cas d'un établissement pour lequel la Régie des alcools, des courses et des jeux a délivré un permis, le nombre de places est celui indiqué au permis, toujours en ajoutant les employés.

Pour ce qui est d'une cantine ou d'un restaurant qui n'a pas de sièges, mais où les usagers ont accès à des verres d'eau mis à leur disposition ou aux toilettes, le nombre de personnes desservies est déterminé par le nombre moyen quotidien de visiteurs de l'année précédente (si un registre contenant ces données existe) ou, le cas échéant, le nombre de places assises pour les gens en attente du service. Dans les deux situations, vous devez ajouter le nombre d'employés réguliers sur un même quart de travail. À défaut de données, le nombre de personnes desservies est fixé à 500.

Dans tous les cas, vous devez [communiquer avec le MELCC](#) au 418 521-3830 ou sans frais au 1 800 561-1616 afin de connaître toutes les normes à respecter concernant l'utilisation de l'eau potable.

ÉCO ENTREPRISES QUÉBEC

Toute entreprise a l'obligation légale de s'enregistrer auprès d'[Éco Entreprises Québec \(ÉEQ\)](#) afin de déclarer la quantité de matières recyclables qu'elle génère et payer, s'il y a lieu, sa contribution aux programmes de collecte sélective.

Cependant, les entreprises considérées comme des petits générateurs sont exemptées si elles répondent à l'un des critères suivants¹² :

- elles ont mis sur le marché, durant l'année de référence, une ou des matières dont le poids total est plus petit ou égal à 1 tonne métrique;
- leurs revenus, recettes ou ventes au Québec pour la même période sont plus petits ou égaux à 1 million de dollars;
- elles n'ont qu'un seul point de vente qui n'est pas approvisionné ou opéré dans le cadre d'une franchise, d'une chaîne ou sous l'enseigne d'une bannière.

Pour plus d'information ou pour savoir si votre entreprise doit verser une contribution, contactez directement ÉEQ au 514 987-1700 ou, sans frais, au 1 877 987-1491.

LOI SUR LE TABAC

La *Loi sur le tabac* est entrée en vigueur le 31 mai 2006. Depuis, il est **interdit de fumer dans tous les lieux publics**, incluant les restaurants, bars, brasseries et tavernes. La cigarette électronique est également interdite dans ces lieux. C'est le [ministère de la Santé et des Services sociaux \(MSSS\)](#) qui gère l'application de cette loi au Québec et vous pouvez adresser vos demandes de renseignements aux Directions de l'inspection et des enquêtes au 1 877 416-8222.

Depuis le 26 mai 2016, il est aussi **interdit de fumer sur les terrasses commerciales** et depuis le 26 novembre 2016, dans un **périmètre de 9 mètres** de toute porte, fenêtre ou prise d'air pouvant s'ouvrir et communiquant avec un lieu fermé, à l'exception de la partie donnant sur le domaine public (rue et trottoir).

Les restaurateurs sont responsables de faire respecter la loi dans leur établissement et ne doivent pas tolérer qu'une personne fume dans un endroit où il est interdit de le faire, y compris la terrasse.

Il est également de l'obligation du commerçant d'intervenir s'il constate qu'un client fume dans un lieu où c'est interdit. C'est votre **responsabilité pénale** en tant qu'exploitant de commerce qui pourrait être mise en cause si vous êtes incapable de prouver que vous avez fait preuve d'une diligence raisonnable en prenant **au moins** les mesures suivantes¹⁴ :

- installer des affiches clairement visibles stipulant l'interdiction de fumer;
- ne pas installer de cendrier;
- faire preuve d'une réelle volonté d'empêcher votre clientèle de fumer sur le site de votre commerce ;
- donner des directives claires, verbales et écrites à vos employés pour qu'ils respectent la loi.

Établissements visés

Tous les lieux publics sont visés par la *Loi sur le tabac* entrée en vigueur le 31 mai 2006 : restaurants, bars, brasseries, tavernes, centres commerciaux, salles de réception (incluant les tentes et chapiteaux), clubs privés et salles de bingo.

Aucune exception n'est permise dans ces lieux.

Abris pour fumeurs

La loi permet aux restaurateurs d'aménager des abris pour fumeurs. Cependant, ces abris doivent être situés à plus de 9 mètres de distance de toute porte, fenêtre ou prise d'air pouvant s'ouvrir et communiquant avec un lieu fermé.

De plus, les clients désirant s'y rendre ne peuvent pas apporter avec eux leur repas ou leur consommation alcoolisée. Aucun service n'y est permis, de même qu'aucun divertissement (musique, écran de télévision, etc.).

Finalement, ces abris sont réglementés par les municipalités et leurs services de sécurité et de protection des incendies. Il est donc préférable de contacter votre municipalité avant de construire un tel abri afin de savoir quelles installations sont permises et réglementaires.

Vente de tabac

Depuis l'entrée en vigueur de la *Loi sur le tabac*, il est interdit de vendre des produits du tabac en tous lieux, sauf chez les marchands de tabac. De plus, ces produits ne peuvent plus être étalés à la vue du public depuis le 31 mai 2008.

Finalement, les machines distributrices sont également interdites sur tout le territoire québécois.



Affichage

L'exploitant d'un lieu ou d'un commerce visé par la Loi doit indiquer au moyen d'affiches, installées à la vue des personnes qui fréquentent ce lieu, les endroits où il est interdit de fumer. Les terrasses sont aussi soumises à l'obligation d'affichage, de même que la zone non-fumeur de 9 mètres.

Ces affiches doivent inclure, au minimum, le pictogramme d'interdiction de fumer la cigarette ainsi que celui d'interdiction de fumer du cannabis. De plus, le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) recommande d'ajouter celui interdisant de vapoter pour éviter toute confusion. À l'extrême, une affiche écrite à la main pourrait être légale, si elle mentionne les deux interdictions (tabac et cannabis) ainsi que les endroits où il est interdit de fumer (à l'intérieur et à moins de 9 mètres d'une porte, fenêtre ou prise d'air).

Employés

La *Loi sur le tabac* interdit également aux employés de fumer dans leur milieu de travail.

Autrefois permis, les fumeurs destinés au personnel sont interdits depuis le 30 mai 2008.

Les employés doivent aussi respecter le périmètre non-fumeur de 9 mètres de toute porte, fenêtre ou prise d'air pouvant s'ouvrir et communiquant avec un lieu fermé. En tant qu'employeur, vous êtes responsable d'établir une politique claire concernant l'usage du tabac et de la faire respecter.

Cigarette électronique

La cigarette électronique est également interdite dans les lieux publics visés par la Loi, incluant les terrasses commerciales. L'affichage de cette interdiction n'est pas obligatoire, mais comme il vaut mieux prévenir que guérir, il est recommandé d'inclure le pictogramme d'interdiction sur son affichage afin d'éviter que vos clients « n'oublient » la loi!



L'ARQ travaille pour vous!

L'ARQ a préparé pour vous des affiches conformes à la législation que vous pouvez télécharger au [restauration.org/tabac](https://www.restauration.org/tabac).

CANNABIS

La *Loi encadrant le cannabis* stipule qu'il est interdit de fumer ou de vapoter du cannabis dans tous les endroits où il est déjà interdit de fumer ou de vapoter du tabac. Il est donc interdit de fumer du cannabis à l'intérieur des restaurants, des bars, des milieux de travail en général ainsi que de tout lieu fermé accueillant le public, ainsi qu'à moins de 9 mètres de toute porte, fenêtre ou prise d'air de ces lieux.

De plus, les municipalités sont libres de créer des règlements plus contraignants que la législation provinciale et il importe de se renseigner sur la consommation sur le domaine public, afin de ne pas contrevenir à la loi, même si le contrôle n'est pas de votre ressort lorsqu'il ne s'agit pas d'un terrain privé.



RÉGIE DES ALCOOLS, DES COURSES ET DES JEUX

Le mandat de la *Régie des alcools, des courses et des jeux (RACJ)* est de contrôler l'émission et l'exploitation des permis d'alcool afin d'assurer le maintien de la paix et de la tranquillité publique. Elle régit également l'exploitation d'appareils de loterie vidéo.

Un permis d'alcool peut être accordé à une corporation, à une société ou à une personne physique majeure qui est citoyenne canadienne ou qui réside légalement au Québec en tant que résident permanent depuis un an.

Permis d'alcool

En grande partie grâce aux efforts de représentation faits par l'ARQ, l'application du permis unique par catégorie, par établissement, est entrée en vigueur le 1^{er} octobre 2017. Depuis cette date, vous n'avez plus à demander un permis pour chaque pièce où vous désirez servir de l'alcool.

Malgré la mise en place du permis unique, cela ne signifie pas que tous les permis se valent. Si, par exemple, vous désirez avoir une partie de votre établissement où les mineurs sont admis (mis à part la terrasse), mais aussi servir de l'alcool sans repas, vous devrez demander deux permis soit le permis de restaurant **et** le permis de bar. La section « bar » de votre établissement devra être clairement délimitée et interdite aux mineurs, entre autres exigences.



Voici les particularités des différents types de permis délivrés par la RACJ :

- **Le permis de restaurant pour vendre** autorise la vente de boissons alcooliques entre 8 h et 3 h, à l'occasion d'un repas (voir encadré). Il autorise également, dans le cas d'un établissement effectuant la vente de repas pour consommation sur place de façon principale et habituelle, la vente de boissons alcooliques accompagnées d'un repas pour emporter ou pour livrer, entre 8 h et 23 h. Finalement, il autorise le titulaire à laisser le client emporter un contenant de vin entamé qu'il lui a vendu dans son établissement, à condition que celui-ci soit bouché de façon hermétique.
- **Le permis de restaurant pour servir** (comme pour un restaurant de type « Apportez votre vin ») autorise son titulaire à servir à ses clients ou à les laisser consommer des boissons alcooliques qu'ils apportent dans son établissement pour consommer sur place à l'occasion d'un repas, pourvu que ces boissons ne soient pas des spiritueux. Le vin, la bière et les *coolers* vendus en épicerie sont tous autorisés dans ces lieux.
- **Le permis de bar** autorise la vente de boissons alcooliques pour consommation sur place. Il autorise aussi le titulaire à laisser le client emporter un contenant de vin entamé qu'il lui a vendu dans son établissement, à condition que celui-ci soit bouché de façon hermétique. Il est interdit aux personnes mineures de se trouver dans un lieu ayant uniquement un permis de bar, et ce, même pour y travailler.

- **Le permis de réunion** autorise, pour la période que détermine la Régie, la vente ou le service de boissons alcooliques pour consommation à l'endroit et aux heures qu'il indique et à l'occasion d'événements déterminés par le règlement.
- **Le permis de club** autorise la vente de boissons alcooliques pour consommation sur place par les membres d'un club et leurs invités.



L'ARQ travaille pour vous!

Suite aux efforts de représentation faits par l'ARQ auprès de la RACJ, la notion de service d'un repas avec la vente d'alcool sera appelée à changer prochainement. Surveillez la section « [Dossiers](#) » du site Web de l'ARQ pour en savoir plus.

Heures d'exploitation

Un permis autorisant la vente ou le service de boissons alcooliques pour consommation sur place peut être exploité tous les jours, de 8 h à 3 h le lendemain.

Un détenteur de permis de bar ne peut tolérer une personne plus d'une heure après l'heure où le permis doit cesser d'être exploité, sauf un employé, ni admettre une personne dans son commerce en dehors des heures d'exploitation de son permis. Tous les autres types de détenteurs de permis peuvent opérer 24 heures par jour pour autant qu'ils ne servent pas d'alcool en dehors des heures d'exploitation du permis (8 h à 3 h).

Par contre, les détenteurs d'un permis de bar peuvent accepter la clientèle entre 6 h et 8 h, pourvu qu'ils empêchent aussi la consommation d'alcool en dehors des heures d'exploitation du permis et qu'il soit impossible de jouer avec les **appareils de loterie vidéo**.

Demande de permis

Pour obtenir un permis d'alcool, il faut remplir le **formulaire « Demande de permis d'alcool »**, que l'on retrouve sur le site de la RACJ, sous la rubrique « Formulaires et publications ». Il faut préalablement être titulaire d'un certificat d'occupation de l'établissement émis par la municipalité.

Il est à noter qu'une demande de permis entraîne automatiquement une ouverture de dossier à la RACJ qui doit être accompagnée d'un montant de 259 \$, en plus des droits annuels payables énumérés dans le tableau à la page 45. Voici la liste des documents et des renseignements à fournir au moment d'effectuer votre demande :

- document « Demande de permis d'alcool » de la RACJ;
- titre de location (bail) ou de propriété d'immeuble;
- titre de location (bail) ou de propriété du fonds de commerce;
- certificat d'attestation ou d'occupation émis par la ville;
- déclaration d'immatriculation (anciennement raison sociale);
- plans approuvés par un ingénieur, un architecte ou la municipalité;
- photos de l'intérieur (incluant des photos de la cuisine dans le cas d'un restaurant);
- photos de l'extérieur (façade et, s'il y a lieu, terrasse aménagée);
- copie du menu (dans le cas d'un restaurant);
- frais d'ouverture de dossier.

Consultez le **Guide pour remplir une demande de permis d'alcool** sur le site de la RACJ pour plus d'informations à ce sujet.



! ATTENTION aux particularités suivantes :

- lorsque le requérant est mandaté par une corporation, il doit fournir une copie des lettres patentes;
- **les tarifs sont majorés au 1^{er} avril de chaque année**, sauf le droit supplémentaire dont le taux est fixe d'année en année, mais modulé en fonction de votre capacité d'accueil (voir l'exemple à la page 46);
- un formulaire doit être rempli afin de déterminer la capacité d'occupation d'une pièce ou d'une terrasse pour l'obtention d'un permis d'alcool. Dès qu'un changement survient, la Régie exige ce formulaire, même si ces changements n'impliquent aucun réaménagement structurel des lieux **(c'est donc dire que si vous changez l'aménagement de vos tables et chaises afin d'accueillir plus de convives, vous devrez contacter la RACJ, faute de quoi, votre permis pourrait être suspendu [voir page 47]);**
- Le requérant faisant la demande d'un permis d'alcool doit être citoyen canadien ou résider légalement au Québec en tant que résident permanent depuis au moins un an, ainsi que **ne pas avoir été déclaré coupable d'un acte criminel lié aux activités reliées à l'exploitation de son permis au cours des cinq années qui précèdent la demande** ou n'a pas purgé la peine qui lui a été imposée, sauf s'il a obtenu la réhabilitation à l'égard de cet acte;
- Dans le cas d'une société ou d'une corporation non inscrite à une bourse canadienne, chacun des associés de la société ou administrateurs de la corporation et des actionnaires, détenant 10 % ou plus des actions comportant plein droit de vote, doit également être résident permanent depuis au moins un an. La société aussi doit aussi se conformer aux exigences liées au dossier criminel.

Coûts (au 1^{er} avril 2019)

Type de permis ou autorisation	Montant à joindre à la demande	Droits annuels payables à la date indiquée sur la facturation
Permis de restaurant pour vendre	259 \$	585 \$*
Permis de restaurant pour servir	259 \$	585 \$*
Permis de bar	259 \$	585 \$*
Permis de club	259 \$	343 \$*
Achat, location ou reprise de possession de bar	544 \$	Selon le type de permis
Achat, location ou reprise de possession d'un restaurant ou club sans modification au permis en vigueur (incluant l'autorisation de l'exploitation temporaire)	428 \$	Selon le type de permis
Achat, location ou reprise de possession d'un restaurant ou club avec modification au permis en vigueur (incluant l'autorisation de l'exploitation temporaire)	544 \$	Selon le type de permis
Autorisation d'exploitation temporaire lors de la faillite ou du décès du titulaire	286 \$	Selon le type de permis
Renouvellement de l'exploitation temporaire	143 \$	Selon le type de permis
Modifications (tout changement au permis en vigueur)	259 \$	Selon le type de permis
Changement d'endroit d'exploitation d'un permis de bar, de restaurant ou de club	402 \$	Selon le type de permis
Autorisations : spectacles, danse, projection de films	449 \$ chacune	
Permis de réunion pour servir	47 \$ par jour (maximum 282 \$ par site)	
Permis de réunion pour vendre	91 \$ par jour (maximum 455 \$ par site)	

* Droit supplémentaire : à ces montants s'ajoute le montant fixe de 0,75 \$, multiplié par le nombre de personnes pouvant être admises, jusqu'à un maximum de 800 \$.

Calcul du droit supplémentaire

0,75 \$ x le nombre maximal de personnes admises en même temps dans votre établissement (tel qu'établi par le certificat de capacité qui vous est délivré par la Régie et pour un montant maximum de 800 \$).

Exemple :

- capacité de 121 personnes x 0,75 \$ = 90,75 \$
 - droits annuels de..... + 585,00 \$
-
- 675,75 \$

Un restaurant avec un permis pour vendre seulement devra donc payer 675,75 \$ pour renouveler son permis à la date d'échéance.

Danse, spectacles et projections

Afin de permettre la projection de films, ou encore la pratique de danse, que ce soit en ligne, africaine ou style libre ou encore pour allouer votre salle aux arts de la scène, vous devez vous munir d'une autorisation à cet effet, et ce, pour chaque type d'évènement que vous comptez tenir au courant de l'année.

C'est donc dire que vous devrez vous munir d'une autorisation pour la danse, ainsi que d'un permis de spectacle, en plus d'un permis de projection de films si vous comptez tenir tous les trois types d'évènements au courant de l'année, au prix de 449 \$ chacun. Ces frais s'additionnent aux [droits d'auteur de SOCAN et de Ré:Sonne](#) décrits plus loin dans ce chapitre et vous devrez de plus solliciter l'autorisation de la municipalité avant de tenir ce genre d'évènement ou même d'en faire la demande d'autorisation auprès de la Régie, bien sûr.

DÉLAIS

Il est important de comprendre que le délai pour l'obtention d'un permis d'alcool, s'il est nécessaire d'en publier la demande dans les journaux, est d'environ 60 jours et **peut aller jusqu'à 90 jours en fonction du volume de demandes que la Régie reçoit**, afin de permettre une opposition formelle.

Si la demande de permis d'alcool est faite à la suite d'un achat ou de la reprise de possession d'un commerce, le délai est d'environ 15 jours puisque la publication dans les journaux n'est pas requise.

Vous ne pourrez permettre la vente d'alcool, ni en faire l'achat comme commerçant, jusqu'à l'obtention de celui-ci et lorsqu'il vous sera délivré, vous devrez le placer à la vue du public afin de l'exploiter.

Cependant, s'il y a opposition, les délais pourraient être plus longs, voire même être de nature à empêcher son obtention. Voilà pourquoi il vaut mieux consulter tous les spécialistes concernés au préalable, ainsi que prévoir les délais possibles aux coûts de démarrage.

Opposition à une demande de permis

À la suite d'une publication dans les journaux, toute personne, corporation, société ou groupe de personnes peut s'opposer à la demande de permis en transmettant à la Régie un écrit motivé, signé et assermenté dans les 30 jours suivant la publication de l'avis.

Pour faire suite à cette opposition, la Régie procédera à une audition afin d'entendre toutes les preuves et tous les arguments des parties en cause. Finalement, elle rendra une décision.

Nouvelle demande

Dans le cas où votre demande de permis est refusée, renseignez-vous afin de savoir quel est le délai requis avant de pouvoir faire une nouvelle demande. Dans le cas d'une révocation, par exemple, le délai d'attente est d'un an.

Cependant, dans le cas d'une révocation automatique pour cause de non-renouvellement ainsi que celui d'une révocation par le détenteur de permis lui-même, aucun délai n'est fixé avant de pouvoir présenter une nouvelle demande.

Changements au permis

Certains changements à votre commerce nécessitent une nouvelle demande de permis avec publication dans les journaux comme, par exemple, la modification à la capacité de votre établissement ou le changement de catégorie. Les mêmes délais sont donc à prévoir avant l'obtention du permis dans ces cas et vous devez faire parvenir votre demande à la RACJ dans les 10 jours suivant ledit changement, en plus d'acquitter des frais de 544 \$ dans le cas d'un bar et de 428 \$ pour un restaurant.

Vous devez également aviser la Régie, sans la nécessité de publication cette fois, si vous changez d'actionnaire, de gestionnaire (le gérant qui s'occupe effectivement de la salle et ses ventes) ou tout autre administrateur pour qui une [annexe A.1](#) aura été dûment remplie et jointe à la demande originale. Vous devez de même aviser la Régie de tout changement à l'aménagement de votre établissement (plan de salle, enseigne extérieure, portes et sorties, etc.). Des frais de 259 \$ s'appliquent.

Révocation volontaire

Il est possible de révoquer un permis en effectuant la demande à la Régie des alcools, des courses et des jeux.

Une résolution de la corporation ou une déclaration des associés doit accompagner la demande. Un remboursement automatique, correspondant aux jours pour lesquels le permis ne sera pas exploité, sera alors effectué par la Régie.

Acquisition et permis temporaire

Lorsqu'on devient propriétaire d'un débit d'alcool, que ce soit par suite d'une vente, d'une cession, d'une donation ou d'un legs, la loi interdit d'exploiter le permis de l'ancien titulaire.

Il faut tout d'abord déposer à la Régie des alcools, des courses et des jeux une demande de permis d'alcool, produire les documents pertinents et acquitter des frais de 428 \$ pour un restaurant ou de 544 \$ pour un bar, une brasserie ou une taverne.

Les frais mentionnés ci-haut incluent, dans cette situation, l'autorisation d'exploitation temporaire qui permet de poursuivre les activités de l'entreprise pendant l'étude de la nouvelle demande de permis.

Les frais exigibles pour l'autorisation d'exploitation temporaire en cas de décès ou de faillite du titulaire sont de 286 \$.

Durée

Un permis d'alcool et une autorisation sont valides tant et aussi longtemps que l'établissement existe. Cependant, les droits sont payables annuellement, au moins 30 jours avant la date d'anniversaire, et ce, même en cas d'obtention d'une autorisation d'exploitation temporaire ou d'une modification faite au permis durant l'année.

Aliénation

Dans le cas de l'aliénation de l'établissement, c'est-à-dire la transmission du titre de propriété d'un vendeur à un acheteur, la Régie des alcools, des courses et des jeux ne rembourse pas la portion du permis correspondant au nombre de jours pour lesquels le permis n'a pas été exploité.

Pour obtenir ce remboursement, le détenteur de permis doit faire inclure une clause de remboursement dans le contrat de vente, et donc être remboursé par l'acheteur lui-même.

Promotions et publicité

Avant d'entreprendre toute action visant à annoncer à votre future clientèle que vous êtes autorisé à vendre des boissons alcooliques, il est important de se familiariser avec le [Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques](#).

Celui-ci, stipule, entre autres, que vous ne pouvez faire la promotion d'une seule marque de boisson à l'extérieur de votre établissement, ni faire de la publicité conjointe avec un producteur, ni publiciser des promotions ou promouvoir des boissons gratuites (de type 2 pour 1) ou encore faire de la publicité qui ferait de l'alcool un facteur de prestige ou de réussite sociale ou autre.

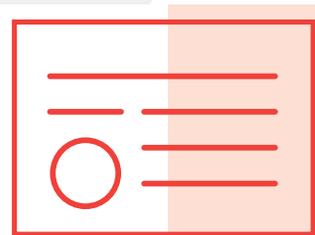
Les publicités que vous diffusez à l'extérieur de votre établissement doivent être approuvées par la Régie et ne doivent pas viser ou figurer des personnes mineures, ou encourager la consommation irresponsable d'alcool, entre autres.

Des formations en ligne sont disponibles pour éduquer votre personnel sur le service responsable de l'alcool : visitez le site d'[Éduc'alcool](#) pour en savoir plus.



L'ARQ travaille pour vous!

Le Règlement sur la promotion, la publicité et les programmes éducatifs en matière de boissons alcooliques est appelé à changer au cours de l'année 2020 et l'ARQ travaille à rendre son application plus simple et pratique pour les détenteurs de permis comme vous. Surveillez le site Web de l'ARQ restoration.org afin de suivre les développements à ce sujet!



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC

Si vous ouvrez un établissement de restauration *proprement dit*, ou encore un bar où vous prévoyez vendre autre chose que des croustilles ou des arachides, vous devrez vous munir d'un permis du [ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec \(MAPAQ\)](#) afin de préparer ou encore maintenir au froid ou au chaud des aliments et les offrir à la vente.

L'obtention ainsi que le maintien de ce permis viennent avec un lot d'obligations et de normes qui encadrent la pratique sanitaire et hygiénique d'aliments au Québec, et le respect de ces normes balise la qualité de l'offre culinaire québécoise. Non seulement leur respect est assuré par les visites ponctuelles des inspecteurs du MAPAQ, mais vos clients et votre personnel en seront quotidiennement témoins et votre succès en dépend assurément.

Les inspecteurs s'assureront de la qualité des aliments, des méthodes de travail relatives aux manipulations d'aliments, de l'état physique ainsi que de la propreté des installations. Ces inspections ont lieu régulièrement et elles peuvent devenir plus fréquentes lorsqu'il y a des plaintes ou des risques jugés élevés de toxi-infections.

Permis d'exploitation de l'activité de restaurateur 2019-2020

		Frais ou droits
Ouverture du dossier		129 \$
Préparation générale avec buffet		509 \$
Préparation générale sans buffet		331 \$
Maintenir chaud ou froid avec buffet		509 \$
Maintenir chaud ou froid sans buffet		254 \$
Sans but lucratif		36 \$
Événements spéciaux	Première journée	36 \$
	Chaque jour additionnel	9 \$
Droits prévus par unité de maintien chaud ou froid dont le nombre excède 5 unités		13 \$

On entend par « unité » ou « unité de maintien chaud ou froid » : un appareil, un contenant ou toute autre installation qui est conçu pour maintenir chaud ou froid un aliment offert en libre-service aux consommateurs.

Un permis de préparation d'aliments est valide pour une période de douze mois. Toute demande de renouvellement de permis doit être produite au moins 60 jours avant la date d'expiration du permis.

Il est important de savoir que si vous comptez ouvrir une cuisine de production, soit une cuisine sans salle à manger qui fournira un autre établissement en produits transformés (sauces, desserts, etc.), vous devrez demander un permis de préparation générale distinct de votre permis de restaurateur et vous conformer aux obligations d'étiquetage et de tenue de registres propre à ce domaine. Consultez le [site du MAPAQ](#) ou téléphonez au 1 800 463-6210 pour plus d'informations à ce sujet.

Le restaurateur doit afficher le permis délivré par le MAPAQ dans son établissement, à un endroit où il peut être facilement vu du public.

Démarches

Voici la liste des informations que vous devez fournir pour faire une demande de permis d'exploitation au MAPAQ :

- le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de l'entreprise;
- s'il y a lieu, le numéro de plaque du véhicule où il y a préparation d'aliments;

- la date de début des activités;
- le nom de la personne qui demande le permis ou le nom de la compagnie qui fait la demande;
- s'il y a lieu, le numéro d'entreprise du Québec (NEQ);
- l'adresse de correspondance;
- la catégorie de permis demandé et la nature des activités de l'entreprise;
- l'attestation de conformité, stipulant que vous disposez d'installations réservées à la préparation d'aliments, d'une aire ou d'un local pourvu d'un évier, d'un système d'eau potable chaude et froide courante, d'un appareil de distribution de savon liquide ou en poudre et de serviettes jetables, d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées, d'un système de ventilation adapté aux activités d'exploitation et d'un récipient pour les déchets. Cette attestation est incluse dans le formulaire de demande et vous n'avez qu'à cocher les espaces correspondants;
- le nom de la personne à qui a été confié le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires et le numéro de son attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire (voir [Chapitre 8](#) : Passez à l'action, section Formez votre personnel)
- la signature du demandeur.

La demande de permis doit être accompagnée d'un mandat-poste, d'un mandat bancaire ou d'un chèque visé à l'ordre du ministre des Finances, au montant des droits exigibles. Adressez-vous à la division des permis du MAPAQ pour plus d'informations en composant le 1 800 463-6210.



Renouvellement de permis

Pour effectuer une demande de renouvellement de permis, vous devez retourner le formulaire de renouvellement que vous fera parvenir le MAPAQ, en indiquant les modifications s'il y a lieu, le tout accompagné des droits exigibles. Toute demande de renouvellement de permis doit être postée au Service des permis du MAPAQ avant la date d'expiration du permis en cours.

Vous pouvez également renouveler votre permis en ligne avec une carte de crédit s'il n'y a aucune modification à apporter à l'information sur le formulaire.

Achat d'un établissement

Lorsque vous achetez un établissement existant, vous devez présenter une demande de permis en tout point identique à celle décrite plus haut concernant l'ouverture d'un établissement. Le permis n'est pas transférable et aucun remboursement ne sera effectué en cas de révocation du permis.

Conditions pour l'exploitation d'un permis

Au Québec, l'inspection des aliments et de la salubrité des établissements faisant la préparation ou la vente d'aliments est sous la juridiction du MAPAQ. Toutefois, dans le cas de la Ville de Montréal, l'inspection est assurée par la Division de l'inspection des aliments de la ville.

Il existe une réglementation abondante relativement aux normes d'hygiène à respecter dans l'exploitation d'un restaurant. À titre de référence, voici quelques éléments de réglementation que tout restaurateur se doit de respecter, la *Loi sur les produits alimentaires* s'appliquant dans toutes les villes du Québec.

Lieux et installations (Règlement art. 1.4.4 et 2.1)

Le local, l'aire, l'équipement, le matériel ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits aux fins de vente, d'exercice de l'activité de restaurateur ou de fourniture de services moyennant rémunération doit servir exclusivement à la préparation de produits. La préparation de produits doit, en outre, se faire ailleurs que dans une cuisine domestique, si elle est effectuée dans une quantité supérieure à 100 kg par mois ou aux fins de vente en gros (cette disposition ne s'applique pas aux gîtes touristiques).

Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux, y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments. Toutefois, toute personne qui accède comme client au local ou à l'aire de service au public, peut être accompagnée du chien lui permettant de pallier un handicap.

Dans un lieu ou un véhicule, les produits non emballés doivent être placés dans des récipients ou contenants, à l'exception des fruits et légumes frais lors de leur récolte.



Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher. Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm, dans le cas de supports fixes, et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.

Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à un mètre du plancher, d'au moins 50 décalux. Dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux. Ce système d'éclairage doit être pourvu d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.

Le lieu, l'aire ou le véhicule doit être aéré et ventilé et doit disposer :

- d'eau potable courante chaude et froide (la température de l'eau chaude doit être d'au moins 60 °C);
- d'un appareil distributeur de savon liquide ou en poudre.

Le local ou le véhicule utilisé pour la préparation des produits doit disposer d'un évier et de serviettes individuelles jetables et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

L'eau (ou la glace) utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments ainsi que pour le lavage des équipements entrant en contact direct avec les produits doit être de l'eau potable.

Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être muni d'un thermomètre ou d'un thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1 °C qui indique la température la plus chaude de l'endroit.

Le lieu où le véhicule doit disposer de récipients pour les déchets, rebuts ou détrit. Ces récipients doivent être étanches, non absorbants, rigides et munis d'un couvercle et ne doivent pas être en carton. Ils doivent être lavés ou nettoyés et désinfectés dès qu'ils sont vidés.

Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits, à l'exception des fruits et légumes frais entiers qui ne font pas l'objet de préparation, doivent être faites d'un matériau :

- qui ne peut être corrodé;
- résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection;
- non toxique et non en état ou en voie de putréfaction;
- non absorbant et imperméable;
- inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits.

Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.

Le matériel et l'équipement fabriqués par assemblage, autrement que par soudure ou joint imperméable, doivent être démontables et chacun des éléments doit être accessible de façon à en permettre le lavage, le nettoyage, la désinfection et l'inspection.

Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.

Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits :

- les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écaillures;
- les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissure et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide;
- les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux, y compris les insectes et rongeurs.



L'ARQ travaille pour vous!

Procurez-vous le Guide des législations en restauration, publié par l'ARQ afin d'en savoir plus sur les normes du MAPAQ, ainsi qu'en apprendre sur une foule d'autres sujets!

LOI SUR LE DROIT D'AUTEUR

Si la bonne musique peut attirer les foules, ou encore mettre l'ambiance feutrée parfaite pour un tête-à-tête, la mauvaise peut enterrer les conversations et écourter les visites, et par le fait même, réduire les factures.

Peu importe la source de musique que vous choisirez, sachez que vous devrez payer des redevances pour sa diffusion publique par l'entremise d'[Entandem](#), une coentreprise de la [Société canadienne des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique \(SOCAN\)](#) et de [Ré:Sonne, Société de gestion de la musique](#). Ces deux organismes perçoivent les droits d'exécution publique, qu'elles remettent par la suite aux créateurs et éditeurs (SOCAN) ou aux artistes-interprètes et producteurs de disques (Ré:Sonne). En tant qu'utilisateur de musique, vous n'aurez qu'à traiter uniquement qu'avec Entandem. Il est conseillé d'utiliser le service téléphonique d'Entandem au 1 866 944-6223 afin de créer votre compte de payeur et trouver, avec leur aide, les tarifs s'appliquant à votre entreprise. Leur plateforme en ligne devrait être fonctionnelle en 2020 et celle-ci promet un fonctionnement simplifié et entièrement électronique.

Vous recevrez une facture unique ventilée selon les tarifs exigibles tous les ans, au mois de janvier. Il est possible que cette facture ne vous soit acheminée que par voie électronique (dans votre boîte courriel ou encore dans votre compte d'utilisateur de la plateforme en ligne d'Entandem), alors soyez vigilants et communiquez avec Entandem sans tarder si vous ne recevez rien durant la période de facturation.



Si vous faites affaires avec un fournisseur de musique, soit par radio satellite, par diffusion en ligne, par câble ou autre, **vous êtes responsable de vérifier que votre fournisseur acquitte ses droits à la SOCAN et à Ré:Sonne.** N'acceptez jamais d'utiliser un service qui ne stipule pas le paiement de ses redevances en toutes lettres dans son contrat de services, à moins d'être disposé à payer ces frais vous-même par l'entremise d'Entandem. Conservez également une copie de ce contrat dans l'événement où vous seriez sommé de produire une preuve de votre conformité. Sachez que l'application de la *Loi sur le droit d'auteur* est appuyée par des inspecteurs et que les frais impayés peuvent être calculés de façon rétroactive pour une durée allant jusqu'à cinq ans.

Exception

Si la musique de fond qui est diffusée dans votre établissement provient UNIQUEMENT d'un récepteur radio à ondes terrestres (AM-FM), vous n'avez pas à payer de redevances puisque les diffuseurs radio ont déjà acquitté ces droits pour la diffusion publique. Si telle est votre situation, vous n'avez aucune action à prendre, à moins de la visite d'un inspecteur qui vous indiquera la marche à suivre.

Tarifs

Voici donc une liste non-exhaustive de certains des tarifs applicables à l'industrie de la restauration ainsi qu'aux bars afin que vous ayez une idée des frais exigibles. Vous aurez à acquitter les droits exigés par chacun des deux organismes et pour chaque type de diffusion musicale qui se produit dans votre établissement. N'hésitez pas à contacter Entandem afin qu'ils vous aident à y voir clair. Soyez aussi certains de les aviser de tout changement, par exemple, l'annulation de vos vendredis karaoké : vous vous sauvez ainsi le paiement d'un tarif!

SOCAN

Tarif 3A : Exécuteurs en personne

Le tarif exigible est égal à 3,0 % du total des compensations versées par l'établissement aux musiciens, chanteurs et autres exécutants (incluant les salaires, logement, repas, etc., mais excluant les sommes payées pour le matériel, l'éclairage, etc.). Montant minimum : 89,76 \$.

Tarif 3B : Diffusion de musique enregistrée accompagnant un spectacle

Le tarif exigible est égal à 2,0 % du total des compensations versées par l'établissement aux musiciens, chanteurs et autres exécutants (incluant les salaires, logement, repas, etc., mais excluant les sommes payées pour le matériel, l'éclairage, etc.). Montant minimum : 67,32 \$.



Tarif 15A : Musique de fond diffusée par cassettes, disques laser, MP3 et radio satellite

Le tarif est de 1,23 \$ le mètre carré où la musique est diffusée (0,1146 \$ le pied carré).

Un établissement ouvert moins de six mois par année paiera la moitié de ce tarif. Dans tous les cas, le tarif minimum sera de 94,51 \$. Votre paiement devra être accompagné d'un rapport indiquant la superficie de l'établissement.

Ré:Sonne

Tarif 3b : Musique de fond

Si la capacité (nombre de personnes) de votre établissement peut être confirmée, il faut appliquer le calcul suivant : Nombre de personnes × Nombre de jours d'exploitation × 0,001745 \$. Montant minimum : 25 \$ + taxes.

Si la capacité de votre établissement ne peut être confirmée, vous devez faire le calcul en utilisant la superficie accessible au public :

- a. Superficie en pieds carrés × Nombre de jours de fonctionnement × 0,000268 \$.
- b. Superficie en mètres carrés × Nombre de jours de fonctionnement × 0,00291 \$.

Tarif 5 : Utilisation de musique pour accompagner des événements en direct

- a. Musique enregistrée accompagnant un spectacle en direct dans un cabaret, un club, un restaurant, une auberge, une taverne et un établissement du même genre.

Le tarif exigible est égal à 0,9 % de la compensation pour divertissement versée durant l'année, sous réserve de redevances annuelles de 37,64 \$.

- b. Réception, congrès, assemblées et présentation de mode.

La redevance est payable pour chaque événement et dépend du nombre de places assises et debout :

Sans danse	9,25 \$ à 39,33 \$ + taxes
Avec danse	18,51 \$ à 78,66 \$ + taxes

- c. Bars karaoké et établissements du même genre

Jours d'exploitation/semaine

1 à 3 jours	86,06 \$ + taxes
4 à 7 jours	124,00 \$ + taxes

Tarif 6a : Utilisation de musique enregistrée pour dance

(ex. : DJs, soirées dansantes avec musique diffusée d'un ordinateur, téléphone ou MP3 personnel)

Mois d'exploitation	3 jours par semaine ou moins	4 jours par semaine ou plus
6 mois par année ou moins	151,19 \$	302,38 \$
Plus de 6 mois par année	302,38 \$	604,76 \$

OFFICE QUÉBÉCOIS DE LA LANGUE FRANÇAISE

L'[Office québécois de la langue française](#) applique les dispositions de la *Charte de la langue française* et est habilité à imposer des constats d'infraction assortis d'amendes pouvant se chiffrer dans les milliers. Soyez donc assurés de faire une lecture attentive des documents [Obligations des entreprises relativement aux produits offerts au Québec](#) et [Affichage des marques de commerce](#) avant de produire votre affichage extérieur, vos menus et même vos manuels de formation du personnel. Sur ce dernier point, consultez le dépliant [Le français, langue du travail, du commerce et des affaires au Québec](#).

BUREAU DE LA SÉCURITÉ PRIVÉE

Si vous comptez embaucher des portiers ou des agents de sécurité pour assurer l'ordre dans votre établissement, sachez que ces professions sont régies par le [Bureau de la Sécurité privée \(BSP\)](#). Tout individu exerçant des fonctions de gardiennage doit posséder un permis valide délivré par le BSP afin de pouvoir offrir des services de sécurité privée tels que prévus par la *Loi sur la sécurité privée* (LSP).

Il existe aussi un permis lié à la fonction de supérieur immédiat de ces professionnels : informez-vous auprès du BSP au 514 748-7480 afin de savoir si cette formation peut être pertinente, ou encore obligatoire, pour vous ou votre personnel de gestion.

AUTORITÉ DES MARCHÉS FINANCIERS

Depuis le 1^{er} janvier 2013, le nouveau règlement lié à *la Loi sur les entreprises de services monétaires et encadrant l'exploitation de guichets automatiques privés*, mis en place par [l'Autorité des marchés financiers \(AMF\)](#), est en vigueur.

Ce règlement oblige les exploitants de guichets, qui approvisionnent eux-mêmes le guichet en argent, à se procurer un permis annuel pour chaque appareil situé dans leur établissement, au coût de 225 \$ chacun. Il y a également obligation de fournir, lors d'une demande de permis, un rapport d'habilitation sécuritaire délivré par la Sûreté du Québec au coût de 126 \$ par personne visée (exploitant et employés responsables du guichet).

Pour plus d'information sur ce règlement, contactez l'Autorité des marchés financiers au 1 877 525-0337.

Chapitre

7



NORMES DU TRAVAIL ET DE LA CNESST

Section santé et sécurité du travail

Section normes du travail

COMMISSION DES NORMES, DE L'ÉQUITÉ, DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL (SECTION SANTÉ ET SÉCURITÉ DU TRAVAIL)

Tel que son nom l'indique, la Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail (CNESST) est mandatée pour faire respecter la *Loi sur la santé et la sécurité du travail*, et la *Loi sur les accidents de travail et les maladies professionnelles*. Ces lois ont pour objectifs la prévention des accidents ainsi que l'indemnisation et la réadaptation des travailleurs victimes d'accident ou de maladie, à l'aide d'un fonds financé par les employeurs.

Inscription

Vous disposez de 60 jours après le début de vos activités pour vous enregistrer auprès de la CNESST et fournir les renseignements requis sur vos activités et sur les salaires prévus pour l'année, soit jusqu'au 31 décembre. Chaque année, il devra faire état, avant le 15 mars, des salaires versés durant l'année précédente, incluant les pourboires. Tous les employeurs sont dans l'obligation de s'inscrire à la CNESST et de payer les cotisations annuelles.

Protection personnelle de l'employeur ou administrateur

L'employeur ou l'administrateur d'une corporation peut demander une protection personnelle en remplissant le formulaire à cet effet.



Cotisation

Les employeurs ne paient pas tous la même cotisation à la CNESST. Afin d'établir la cotisation annuelle de chaque employeur, la CNESST procède à leur classification en tenant compte des activités économiques de chacun.

Le taux de cotisation d'un employeur correspond alors à celui de l'unité de classification auquel il appartient (voir tableau qui suit). Toutefois, ce taux peut fluctuer légèrement si cet employeur a une masse salariale relativement importante. Dans ce cas, un certain degré de personnalisation lui est accordé et a pour effet de diminuer ou d'augmenter légèrement son taux, selon les coûts de réclamation à la CNESST enregistrés par son entreprise au cours des quatre dernières années.

En octobre de chaque année, la CNESST avise les employeurs du taux de cotisation qui s'appliquera pour l'année suivante. Au mois de janvier suivant, les employeurs reçoivent les formulaires servant à la déclaration des salaires et pourboires versés l'année précédente, qui doit être transmise à la CNESST avant le 15 mars. En mars, la CNESST expédie l'« Avis de cotisation » pour l'année en cours, dont la prime doit être acquittée, s'il y a lieu, avant la date d'échéance de l'avis.

Un employeur qui ne fait pas parvenir sa déclaration est passible de pénalités.

Taux général par unité

(pour chaque tranche de 100 \$ de salaire assurable, incluant les pourboires)

UNITÉ	TITRE DE L'UNITÉ	TAUX 2020	TAUX 2019
68010	Restaurants; comptoirs de restauration rapide; débits de boissons alcoolisées (avec ou sans livraison)	1,89 \$	1,81 \$
68020	Cafétérias; services traiteurs; cantines mobiles; exploitation de machines distributrices	3,05 \$	3,03 \$
68030	Établissements hôteliers	2,51 \$	2,41 \$
68040	Pourvoiries; terrains de camping; parcs de maisons mobiles	3,55 \$	3,43 \$

Mutuelles de prévention

En 1998, la CNESST a mis sur pied un nouveau produit d'assurance conçu spécialement pour les petites et moyennes entreprises (PME) du Québec : les **mutuelles de prévention**. La CNESST poursuit ainsi un double objectif : d'une part, inciter les employeurs de PME à prendre des mesures concrètes pour améliorer la santé et la sécurité de leurs employés, et, d'autre part, faire en sorte que pour chaque année de participation à une mutuelle, les employeurs paient une prime d'assurance qui correspond à leur performance.

Cette formule peut s'avérer extrêmement avantageuse pour les PME dont les coûts de réclamation à la CNESST sont inférieurs aux coûts moyens de leur unité de classification. En adhérant à une mutuelle de prévention, ces entreprises cessent progressivement d'être assujetties au taux de l'unité de classification (voir le tableau à la page précédente) pour bénéficier d'une tarification basée sur la performance du regroupement auquel elles appartiennent. La date limite pour devenir membre d'une mutuelle est fixée au 30 septembre de chaque année.



Il existe plusieurs mutuelles de prévention au Québec. L'ARQ possède, pour sa part, la plus importante mutuelle de prévention du secteur de la restauration et de l'hôtellerie. Les économies, en étant membre de la mutuelle, peuvent atteindre jusqu'à 30 %. Pour plus d'information à ce sujet, téléphonez à l'ARQ, sans frais, au 1 800 463-4237 ou au 514 527-9801.

Inspection et prévention

La CNESST envoie parfois des inspecteurs afin de vérifier si la loi et les règlements sont respectés et pour s'assurer que la prise en charge de la prévention des accidents est bien effectuée. Cet organisme insiste beaucoup sur l'aspect préventif dans le milieu de travail, car la prévention peut entraîner une diminution des coûts d'indemnisation et, par conséquent, une diminution des cotisations des employeurs.



L'ARQ travaille pour vous!

Visitez le site Web de l'ARQ au restauration.org/sante-et-securite-au-travail pour consulter une foule de renseignements sur le sujet, incluant des vidéos de formation pour votre personnel de salle ainsi que de cuisine.

COMMISSION DES NORMES, DE L'ÉQUITÉ, DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL (SECTION NORMES DU TRAVAIL)

Ce même organisme s'assure également de faire respecter la *Loi sur les normes du travail* (LNT) pour les travailleurs non visés par un décret, un contrat de travail ou une convention collective et impose les conditions minimales de travail qu'elle décrit. Comme employeur, vous pouvez décider d'offrir des conditions plus avantageuses à vos employés, mais vous ne pouvez jamais en offrir de moins bonnes que celles énoncées dans la LNT. Par ailleurs, la CNESST agit comme médiatrice en cas de conflit employé-employeur et ses compétences s'étendent sur tous les sujets couverts par LNT. Il est très important de [se familiariser avec les dispositions de la LNT](#) et de maintenir ses connaissances à jour puisqu'une plainte de la part d'un employé peut vous coûter très cher, en plus de nuire à votre réputation et rendre difficile l'embauche de nouveaux employés.

Les compétences de la CNESST touchent à plusieurs différents aspects du travail dont :

- le salaire minimum;
- les horaires et pauses;
- les vacances et congés (fériés et maladie);
- le travail des mineurs;
- les recours contre les congédiements et sanctions;
- les frais liés aux vêtements et à l'équipement;
- le harcèlement psychologique;
- etc.

À titre d'exemple de la complexité de certaines de ces règles, et de la nécessité de s'en informer, voici un très **court topo sur les normes en matière de licenciement** établies par la LNT.

- Les préavis de licenciement (heures pouvant être travaillées ou payées) exigés par la loi de la part de l'employeur envers l'employé se déclinent de la façon suivante :
 - Moins de 3 mois de service : aucun préavis;
 - Entre 3 mois et 1 an de service : 1 semaine de préavis;
 - Entre 1 an et 5 ans de service : 2 semaines de préavis;
 - Entre 5 ans et 10 ans de service : 4 semaines de préavis;
 - 10 ans ou plus de service : 8 semaines de préavis.

- Sachez aussi que la LNT ne requiert aucun préavis de départ de la part d'un employé, même si dans les faits les bonnes mœurs veulent que le préavis donné par l'employé soit le même que celui exigé de l'employeur. Cependant, le Code civil du Québec prévoit une obligation de préavis lorsque le départ de l'employé occasionne des frais importants à l'entreprise (au-delà des frais de recrutement pour le poste vacant). Il est important de savoir que ce point peut être extrêmement difficile à faire valoir en cour et à moins du départ subit d'un gestionnaire ou de personnel-clé, c'est rarement une option légale valable.

Par ailleurs, les employeurs doivent contribuer au financement de la section normes du travail de la CNESST en versant, à Revenu Québec, une cotisation égale à 0,07 % du total de la rémunération de leurs employés.

Vous pouvez consulter le site de la CNESST au cnesst.gouv.qc.ca pour trouver des réponses à vos questions légales touchant la gestion d'employés, les contacter par téléphone au 1 844 838-0808 ou encore consulter le convivial site d'Éducaloi au educaloi.qc.ca/capsules/les-normes-du-travail-au-quebec pour trouver des informations générales.



L'ARQ travaille pour vous!

Comme membre de l'ARQ, vous pouvez contacter notre service d'information, disponibles au 1 800 463-4237, du lundi au vendredi entre 8 h 30 et 16 h 30, pour vous assister en cas de doute par rapport à vos droits et responsabilités en tant qu'employeur.

L'ARQ a également bâti, pour vous, deux webinaires informatifs : l'un expliquant les changements à la LNT entrés en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2019, touchant notamment les congés payés et le refus de travail ainsi qu'un autre dans le cadre de la campagne « Sans harcèlement », portant sur le harcèlement psychologique élaboré en collaboration avec les professionnels de sa mutuelle de prévention. Visitez notre site à l'onglet *Ressources humaines* pour en savoir plus!

Chapitre

8



PASSEZ À L'ACTION

Aménagez votre local

Formez votre personnel

– en cuisine

– en salle

AMÉNAGEZ VOTRE LOCAL

Vous avez fait faire vos plans et devis, demandé vos permis et signé un bail. Maintenant que tout est en ordre, ou en voie de l'être, il est temps de passer à l'action!

Assurez-vous d'avoir prévu le délai nécessaire pour la réalisation du projet; vous vous rappellerez qu'un permis de la RACJ peut prendre jusqu'à 90 jours avant de vous parvenir et qu'il vous est interdit de servir des boissons alcoolisées jusqu'à ce que celui-ci soit affiché en bonne et due forme dans votre établissement. Certains imprévus au niveau des entrepreneurs en construction, des marchands d'équipements et des installations de services publiques pourraient aussi être à considérer et quelques semaines de retard peuvent affecter grandement votre rentabilité et votre réputation. Mieux vaut orchestrer le tout en fonction des permis légaux à obtenir, plutôt qu'en fonction de la rapidité avec laquelle vous pourrez accueillir des clients.

Vous voudrez avoir une cuisine opérationnelle au moins quelques jours avant l'ouverture annoncée au grand public, afin de tester les équipements et réaliser quelques préparations. Du coup, avez-vous pensé à comparer les prix offerts par les différents [distributeurs de gaz naturel](#) et [de propane](#), marchands de produits d'hygiène et [fournisseurs de rouleaux de caisse](#) opérant dans votre région? La facture liée à ces produits d'usage quotidien peut grimper rapidement et, comme en fait foi le dicton : le diable est dans les détails.

FORMEZ VOTRE PERSONNEL

En cuisine

Tel que mentionné au [Chapitre 6](#), vous êtes dans l'obligation de vous conformer aux obligations de formations du MAPAQ au niveau de l'hygiène et de la salubrité alimentaires. Pour satisfaire ces exigences, vous devez :

1. Désigner une personne à titre de responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires, qui détiendra une formation de [Gestionnaire d'établissement alimentaire](#) (d'une durée de 12 heures)
2. Satisfaire **l'une ou l'autre** des exigences suivantes :
 - Assurer que le gestionnaire de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou une personne ayant suivi la formation de Manipulateur d'aliments (durée de 6 heures) soit présent en tout temps lors de la préparation ou de la manipulation d'aliments;

OU

- Assurer qu'au moins 10 % du personnel effectuant de la préparation d'aliments ou du nettoyage de matériel et d'équipement entrant en contact avec les aliments possède une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire ou de manipulateur d'aliments (sans que l'une de ces personnes soit obligatoirement présente sur les lieux).

3. Tenir un registre sur les lieux de travail qui indique :

- Le nombre de personnes préparant des aliments ou effectuant du nettoyage de matériel et d'équipement entrant en contact avec les aliments, y compris le gestionnaire responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires;
- Les noms des employés titulaires d'une attestation de formation.

Ces formations sont disponibles dans votre région à des prix variés selon les formateurs. La liste de ceux-ci est disponible au mapaq.gouv.qc.ca/formateurs ainsi que sur le site de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) au hygienesalubrite.com/fr/.

Par ailleurs, vous voudrez probablement penser à former l'ensemble de votre personnel sur les procédés et standards applicables dans votre restaurant. Il peut sembler excessif de former l'ensemble de votre cuisine pour apprêter chaque plat, mais vous serez reconnaissant plus tard lorsque votre personnel se montrera versatile dans une situation critique. Prenez quelques jours pour faire le tour de l'ensemble du menu avec l'entièreté de votre personnel, afin que tous sachent quelles sont vos attentes pour chaque élément de l'assiette. Cette étape sera aussi cruciale dans la tenue des inventaires et de la comptabilité, puisque vous saurez que vous produisez des assiettes uniformes.



En salle

Si vous opérez un établissement servant des boissons alcoolisées, sachez qu'une nouvelle obligation de formation naîtra du projet de loi n° 170 *Loi modernisant le régime juridique applicable aux permis d'alcool et modifiant diverses dispositions législatives en matière des boissons alcooliques* au cours de l'année 2020. Surveillez le [site de l'ARQ](#) ainsi que celui de la [RACJ](#) afin de connaître vos obligations et former adéquatement votre personnel dans le service responsable des boissons alcoolisées.

De plus, vous voudrez vous assurer que l'ensemble de votre personnel de salle se soit familiarisé avec votre POS et que celui-ci est configuré de façon optimale pour vos besoins. Avez-vous pensé à programmer les fonctions « Gratuités » et « Formation »? Rappelez-vous que tout ce que vous entrez dans le POS est susceptible d'être révisé par [Revenu Québec](#) et que l'entièreté de votre inventaire doit être comptabilisée.

Assurez-vous aussi de prendre le temps de voir les procédures et standards que vous désirez voir dans votre restaurant avec l'ensemble de votre personnel de salle. Doit-on vouvoyer la clientèle? Quelles sont vos attentes envers l'uniforme, les cheveux et la barbe? À quel moment un serveur doit-il ou elle demander de l'aide pour un client agressif ou une plainte? Les [capsules informatives de l'ARQ](#) peuvent vous aider à établir certaines bases avec votre équipe, mais n'hésitez pas à établir les vôtres par écrit puisque celles-ci vous serviront de politiques et procédures à la prochaine étape : la gestion quotidienne.



L'ARQ travaille pour vous!

Votre Association a collaboré à l'élaboration de la toute première formation interactive sur les allergies alimentaires destinée aux restaurants, une initiative d'Allergies Québec. Rendez-vous au allergies-alimentaires.org/fr pour suivre la cyberformation avec votre personnel!

Chapitre

9



GESTION QUOTIDIENNE

La gestion de personnel

Recruter du personnel : un défi de taille

Contrôle des coûts

BESOIN D'AIDE?

Que vous soyez chef-proprétaire, propriétaire-gestionnaire ou tout simplement propriétaire, beaucoup de questions surgiront au cours d'une année normale d'opération, voire même au cours d'une journée! L'ARQ est là pour vous soutenir, notamment à l'aide de sa **ligne d'information, disponible de 8 h 30 à 16 h 30, du lundi au vendredi au 1 800 463-4237** ou **consultez notre site au restauration.org/nous-joindre**.



LA GESTION DE PERSONNEL

Tel que mentionné au chapitre précédent, à moins d'un décret, d'un contrat de travail ou d'une convention collective, la *Loi sur les normes du travail* (LNT) encadre les employés salariés au Québec, incluant ceux au pourboire. Cette loi touche plusieurs sujets différents tels que les pauses, les congés, les heures supplémentaires ainsi que les motifs de renvoi et les préavis s'y rattachant. Rendez-vous sur le site de la CNESST au cnesst.gouv.qc.ca ou donnez un coup de fil à nos [agents d'information](https://cnesst.gouv.qc.ca) au 1 800 463-4237 avant de prendre des mesures lorsque vous n'êtes pas certain des conséquences. Les procédures intentées au service des recours de la CNESST peuvent être extrêmement coûteuses et longues à résoudre et il vaut toujours mieux prévenir que guérir.

Soyez certains aussi de visualiser le [webinaire préparé par l'ARQ](#) à votre intention sur le harcèlement psychologique et sexuel, où vous apprendrez ce que la loi exige d'une telle politique (obligatoire depuis le 1^{er} janvier 2019).

De plus, tel que vu au [Chapitre 7](#), vous pouvez réduire vos cotisations à la CNESST en adhérant à une [mutuelle de prévention](#) qui vous guidera aussi dans l'adoption de bonnes pratiques en gestion des ressources humaines.

En plus d'être encadrés par la CNESST, les droits des travailleurs au Québec, de même que les relations civiles (donc avec les clients), sont aussi régis par la [Commission des droits de la personne et des droits de la jeunesse \(CDPDJ\)](#), et ce, même sans obligation de citoyenneté canadienne dans

certain cas. Référez-vous à leur [site Web](#) ou téléphonez au 1 800 361-6477 pour connaître, par exemple, les questions à ne pas poser lors d'entrevues d'embauche ou encore les motifs de renvoi jugés discriminatoires (Indice : on parle de questions ou motifs fondés sur l'âge, l'état civil, la religion, la race ou la couleur, la condition sociale, la grossesse, la langue, l'origine ethnique ou nationale, les convictions politiques, le handicap, l'orientation sexuelle, le sexe ou l'identité ou l'expression de genre).

Si tout ce cela vous paraît intimidant, n'ayez crainte, les milieux de travail harmonieux restent fondés sur la communication saine et les relations cordiales entre coéquipiers. Car c'est ce que représente votre personnel : votre équipe. Ensemble vous réalisez un travail collectif qui vous procure satisfaction et fierté et reconnaître le travail de chacun dans cet ensemble, c'est donner à chacun l'envie d'y participer de son mieux!



L'ARQ travaille pour vous!

L'ARQ milite pour rendre aux propriétaires de restaurants la capacité d'établir des conventions de partage des pourboires qui reconnaissent le travail d'équipe que constitue l'expérience-client dans son ensemble.

RECRUTER DU PERSONNEL : UN DÉFI DE TAILLE

Malgré vos bons efforts de rétention de personnel et votre volonté d'offrir un milieu de travail confortable et sécuritaire, il se peut que certains employés vous quittent pour de nouveaux horizons.

Il est donc temps de recruter et dans le contexte actuel de pénurie de main-d'œuvre, cette étape peut être plus difficile que l'on imagine. Voici une liste, non-exhaustive, d'étapes à suivre pour recruter du personnel, que ce soit en salle ou en cuisine :

1. Préparez, si ce n'est déjà fait, une description de tâche claire et complète du poste à pourvoir. Celle-ci pourrait être utilisée dans l'événement malheureux où vous auriez à défendre une cause à la CNESST ou encore dans le cadre d'une gradation des sanctions d'un employé fautif alors, soyez précis!
2. Informez votre personnel existant que vous êtes à la recherche d'un nouvel employé : demandez-leur aussi comment ils ont entendu parler de vous lorsqu'ils se sont présentés pour le poste qu'ils occupent ; ils pourraient vous donner des pistes auxquelles vous n'auriez jamais pensé.
3. Affichez votre offre à la vue de votre clientèle, par exemple dans un vestibule ou près d'une caisse. Une affiche discrète et bien rédigée ne saurait vous nuire et pourrait vous ouvrir des possibilités.



4. Commencez avec les réseaux sociaux (Facebook, LinkedIn, Twitter, etc.) car c'est là qu'une grande partie de la main-d'œuvre commence sa recherche d'emploi, et en plus, c'est gratuit! Effectuez une recherche pour trouver des groupes Facebook avec les mots-clés « staff », « resto-bar » ainsi que le nom de la ville où vous opérez pour trouver les gens actifs dans votre région. « Staff de Bar & Resto Montréal », « Staff de Bar et Resto Trois-Rivières » et « Cuisiniers du Québec » sont des exemples de groupes très actifs.
5. Inscrivez votre offre d'emploi sur les sites gouvernementaux tels que celui [d'Emploi Québec](#) et le [Guichet Emplois du gouvernement du Canada](#)
6. Dans les grandes villes comme dans les petites, plus de gens que vous ne le croyez lisent les babillards publics; préparez une affiche avec vos coordonnées clairement lisibles, voir détachables et demandez à votre commerce de proximité d'afficher chez eux.
7. Publiez votre offre sur les sites de recherche d'emploi en débutant avec ceux qui sont gratuits comme :
 - Workopolis.com au [workopolis.com/hire/post-a-job/fr/](#)
 - Indeed.com au [ca.indeed.com/hire](#)
 - Alljobs.ca au [alljobs.ca/](#)
 - Restostaff.ca au [restostaff.ca/about/](#)
- Suivis des sites payants et s'adressant au secteur de la restauration tels que
 - Hotelleriejobs.com au [hotelleriejobs.com/fr](#)et ensuite les sites payants mais non spécialisés comme
 - Jobboom au [jobboom.com/fr/employeur/inscription.](#)
8. Avez-vous pensé à recruter des personnes éloignées du marché du travail? Les retraités, les personnes judiciairisées, les autochtones et les personnes ayant des limitations fonctionnelles peuvent être un atout pour votre équipe. Communiquez avec votre [centre local d'emploi \(CLE\)](#) pour plus de renseignements et pour connaître les possibilités de subventions salariales.
9. Allez voir ailleurs! Si vous ne trouvez toujours pas la perle rare et que vous cherchez à pourvoir un poste permanent à temps plein, prenez connaissance du [partenariat mis en place par l'ARQ avec une firme de recrutement à l'étranger.](#)

CONTRÔLE DES COÛTS

Comme nous l'avons souligné aux chapitres 1, 2, 3 et les suivants, une des clés du succès en restauration, avec la passion, est de savoir compter. À cette étape dans votre cheminement, vous devriez avoir une idée assez précise de vos coûts et bénéfiques ainsi que de vos marges sur tous les items et breuvages affichés à votre menu. Il est important de savoir que ces chiffres ne sont pas statiques et que des variations dans le coût des aliments, par exemple, peuvent faire augmenter le prix d'un item vedette et donc réduire votre marge et faire en conséquence que certaines promotions ne rapportent plus autant qu'à l'origine. Ignoré trop longtemps, ce genre de fluctuation peut même faire en sorte que vous vendez à perte et c'est pourquoi il est important de s'ajuster régulièrement. Votre coût de nourriture (« *food cost* ») varie dans le temps pour bon nombre de raisons, positives et négatives, dont :

- **Raisons d'un *food cost* bas** : prix du marché bas (bonnes récoltes, importations importantes, etc.), bonnes négociations avec les distributeurs, pratiques de commande efficaces, rabais sur les commandes haut volume, bon contrôle des pertes (quantité moindre commandée), substitution avec des ingrédients de qualité moindre.
- **Raisons d'un *food cost* élevé** : hausse des prix du marché (forte demande, mauvaises récoltes, inflation forte, etc.), contrats défavorables avec les distributeurs, commandes d'urgence ou mal planifiées, commandes en trop petites quantités pour bénéficier d'économies d'échelle, mauvaise gestion des stocks, achat (ou changement par le distributeur) d'items plus dispendieux/d'une qualité supérieure.



Si vous ne l'avez pas déjà fait, contactez l'ARQ pour vous informer des avantages du **Programme d'achats Privilège Plus** et savoir si l'adhésion pourrait diminuer le coût de vos intrants.

De plus, toutes ces causes ne sont pas mutuellement exclusives et peuvent se combiner pour créer un problème caché bien difficile à déceler pour quiconque ne connaît pas les racines de son entreprise. Encore une fois, c'est pourquoi il faut être à l'affût et connaître tous les paramètres mesurables de son restaurant!

Le contrôle des coûts implique une multitude de facteurs, le coût de revient de vos assiettes étant un cheval de bataille majeur certes, mais loin d'être le seul. Il y a la main-d'œuvre, bien sûr, mais aussi le loyer, l'électricité, le mobilier, la publicité, les fournitures d'hygiène, etc. Un outil pratique qui peut vous aider à mieux comprendre la gestion financière de votre entreprise est le [Manuel de gestion-réflexion de Christian Latour de HRI](#), collaborateur de longue date de l'ARQ. Portez une attention particulière à la section « Gestion stratégique des coûts »; vous serez certain d'y apprendre quelque chose d'utile! Vous pourriez aussi consulter le [Livre blanc – Dynamique des coûts et prix de revient en restauration](#), créé en 2016 à l'occasion du SIAL Montréal par un panel d'experts en contrôle des coûts.

Finalement, suivez dans chaque numéro du magazine HRImag, ou encore directement sur leur site Web, les éclairants articles de François Pageau, réputé professeur en gestion de l'ITHQ, tels que :

- [Parlons de perte d'argent – François Pageau – HRImag printemps 2019](#)
- [Anticiper pour mieux gérer – François Pageau – HRImag été 2019](#)

Il existe aussi plusieurs cours d'appoint en gestion offerts par des institutions renommées telles que l'ITHQ et les écoles hôtelières. N'hésitez pas à vous informer au sujet de la formation continue proposée dans votre région; celle-ci est souvent offerte à temps partiel et présente de précieuses occasions de réseautage et d'accompagnement.



Chapitre

10



CONCLUSION

Sources

Notes



CONCLUSION

Maintenant que vous êtes à la fin de la phase de démarrage et que vous êtes, vous aussi un restaurateur, regardez de nouveau le [tableau présenté au Chapitre 1](#) intitulé *Dépenses et bénéfices d'exploitation des entreprises de restauration (2018)*. Pouvez-vous dire que vos coûts tiennent la route par rapport aux chiffres présentés dans le tableau à titre de moyennes nationales et provinciales? Si oui, bravo et bonne continuité à vous! Si non, pouvez-vous expliquer pourquoi et s'il y a lieu, rétablir la situation?

Dans tous les cas, nous sommes heureux que vous ayez choisi de vous joindre à nous dans cette industrie aux mille visages, à la fois essentielle et créative, modèle d'inclusion et emblème d'identité culturelle, rassembleuse de tous acabits. Vous aurez, tout au long de votre parcours, à ajuster le tir, vérifier vos intuitions et compter vos bons et vos mauvais coups, mais sachez que peu importe la situation, l'Association Restauration Québec est là pour vous et la réponse à votre question ne se trouve bien souvent qu'au bout du fil. Qu'attendez-vous pour nous rejoindre? Contactez-nous au 1 800 463-4237 ou au info@restauration.org et découvrez tous les avantages d'être membre de l'ARQ!

Dans tous les cas, nous vous souhaitons de savourer pleinement votre passion et, surtout, merci de faire partie de la restauration sous toutes ses formes!

Sincèrement,
L'Association Restauration Québec



**ASSOCIATION
RESTAURATION
QUÉBEC**

SOURCES

Chapitre 1

1. *Profil et performance de la restauration québécoise*, édition 2019, Association Restauration Québec, 2019.
2. Information sur le marché du travail (IMT), Emploi-Québec, site consulté le 21 mars 2019.
3. Conseil québécois des ressources humaines en tourisme, *Diagnostic sur l'offre et la demande de main-d'œuvre étudiante et de jeunes travailleurs dans l'industrie touristique*, 2018; cqrht.qc.ca/wp-content/uploads/2018/09/RapportCQRHT-final.pdf
4. *Taux de survie des nouvelles entreprises au Québec*, Ministère de la Science, de l'Économie et de l'Innovation du Québec, édition 2008, Québec, 2008.
5. Tableau : « **Dépenses et bénéfiques d'exploitation des entreprises de restauration** », adapté de Statistique Canada; statcan.gc.ca, tableaux 21-10-0171-01 et 21-10-0172-01, extrait en juillet 2019.

Chapitre 2

6. *Aliments et boissons : exemple de plan d'affaires*, Futurpreneur Canada, <https://www.futurpreneur.ca/fr/resources/start-up-business-planning/business-plan-examples/food-and-beverage-business-example-business-plan/> et <http://futurpreneur.ca/fr/bplan/>, consultés le 25 mars 2019.

7. *Le guide du restaurant québécois parfait*, Vincent Fortier, Magazine Caribou, cariboumag.com/2018/06/le-guide-du-restaurant-quebecois-parfait/, juin 2018.

Chapitre 6

8. Montréal 311, ville.montreal.qc.ca/portal/page?_page_id=7317,140623640&_dad=portal&_schema=PORTAL, site consulté le 2 octobre 2019.
9. Service des renseignements téléphoniques de la Ville de Québec, consulté en juin 2019.
10. Fiche d'information : *Les principales obligations des entreprises en matière d'eau potable*, MELLC, google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&ved=2ahUKewjar8PajabjAhXMwVkkHbK2BXC-QFjACegQIABAC&url=http%3A%2F%2Fwww.environnement.gouv.qc.ca%2Feau%2Fpotable%2Fbrochure%2Fobligations-entreprises.pdf&usq=AOvVaw3DPptA77DMQdeZsPIoMByj, site consulté le 8 juillet 2019.
11. Dépliant *La qualité de l'eau de mon puits*, environnement.gouv.qc.ca/eau/potable/depliant/, site consulté le 8 juillet 2019.
12. eeq.ca/qui-est-eeq/pour-les-entreprises/responsabilites-legales-et-financieres/, site consulté le 16 juillet 2019.
13. quebec.ca/sante/conseils-et-prevention/saines-habitudes-de-vie/mode-de-vie-sans-tabac/loi-concernant-la-lutte-contre-le-tabagisme/, site consulté le 20 mars 2019.
14. *Directeur des poursuites criminelles et pénales c. Leclerc*, Soquij, 15 octobre 2018, Arthabaska, Québec.

NOTRE MISSION

L'Association Restauration Québec (ARQ) a pour mission de fournir à l'ensemble des établissements de restauration membres à travers le Québec des services complets d'information, de formation, de rabais, d'assurances et de représentation gouvernementale.

NOTRE VISION

L'ARQ consacre ses efforts à rassembler et à sensibiliser divers intervenants aux causes qui leur sont communes. Chaque action posée par l'ARQ a pour finalité de contribuer à l'essor de ses membres et de les aider à relever de nouveaux défis.

Tous les organismes, ministères et services mentionnés dans ce document sont répertoriés avec leurs coordonnées au www.restauration.org/ressources.

Date de mise à jour

Le 28 juillet 2020

Éditeur

Association Restauration Québec
6880, Louis H.-Lafontaine
Montréal (Québec) H1M 2T2

Tél. : 514 527-9801 ou,
sans frais, 1 800 463-4237
info@restauration.org
www.restauration.org



ASSOCIATION
RESTAURATION
QUÉBEC