

SUJETS DE LA FICHE-CONSEILS

1. Contexte et généralités
2. Façade de l'établissement
3. Circulation dans l'aire de restauration
4. Mobilier
5. Comptoir de type libre-service
6. Comptoir de paiement
7. Machine distributrice
8. Menu
9. Terrasse extérieure

OBJECTIFS

- a. Permettre à toute la clientèle l'accès à l'établissement et ses installations (salle à manger, bar, terrasse, comptoir libre-service, comptoir-caisse, salles de toilette, etc.).
- b. Circuler aisément et en toute sécurité.
- c. S'approcher et utiliser le mobilier et les équipements (tables, chaises, comptoirs, dispositifs de paiement, etc.).
- d. Offrir différentes options pour la consultation du menu.



1 Contexte et généralités

- Les informations contenues dans cette fiche-conseils concernent les éléments spécifiques à une aire de restauration. Les informations doivent être complétées avec celles contenues dans les fiches-conseils qui concernent les trottoirs et liens piétonniers, l'entrée, la circulation, les salles de toilette, les comptoirs et services publics, ainsi que la signalisation et l'affichage.
- Un personnel averti se distinguera par des attitudes d'ouverture assurant une approche facile et un contact aisé.
- En vertu de l'article 10 de la Charte des droits et libertés, nul ne peut refuser l'accès à un chien-guide ou à un chien d'assistance.

2 Façade de l'établissement

- Une façade distinctive et colorée sera repérée facilement.
- Éviter de surcharger la façade de manière à ce que l'établissement soit identifié facilement. S'assurer que le nom et l'adresse sont bien visibles.
- Une façade dont la vitrine est à au plus 900 mm du sol permet à tous de voir les éléments y étant apposés (horaire, menu, étalage, etc.).
- Libérer la voie d'accès au bâtiment, entre la voie publique et la porte d'entrée. Éviter les présentoirs déposés sur le sol et tout mobilier pouvant entraver la circulation.



Description : façade du restaurant La Drove, secteur Gatineau

3 Circulation dans l'aire de restauration

- Les différentes sections de l'aire de restauration, salle à manger, bar, salons privés et terrasses extérieures doivent être faciles d'accès. Limiter la présence de portes et de seuils.
- Éviter la présence de marches, privilégier des aménagements sur un même niveau.
- Si les marches ne peuvent être évitées, privilégier plutôt l'aménagement d'une rampe d'accès pour franchir la différence de niveau.
- Prévoir des corridors de circulation d'au moins 920 mm de largeur entre les tables.
- Prévoir des aires de manœuvre d'au moins 1500 mm (idéalement 1800) aux extrémités des corridors de circulation et devant quelques tables pour permettre aux personnes qui se déplacent en fauteuil roulant de circuler et de se positionner à une table de leur choix.
- Le mobilier ne doit pas empiéter sur le corridor de circulation, même lorsque les gens sont attablés.



Description : corridors de circulation dégagé, tables de différentes hauteurs, restaurant La Drove, secteur de Gatineau

4 Mobilier

- Privilégier des tables avec chaises amovibles au lieu de banquettes.
- Privilégier un modèle de table sans pied central de manière à dégager l'espace en dessous.
- Dégagement sous la table :
 - o au moins 760 mm de largeur (idéalement 800);
 - o au moins 485 mm de profondeur (idéalement de pleine profondeur);
 - o au moins 685 mm de hauteur (idéalement 700).
- Offrir différents types de sièges pour répondre à différents besoins : chaises avec dossier, avec et sans accoudoirs, rembourrées ou non, etc.
- Éviter l'usage exclusif de tabourets avec comptoirs surélevés. Prévoir une quantité de places assises avec comptoir bas en proportion suffisante.
- Si un comptoir haut est prévu, comptoir de bar par exemple, une section abaissée et accessible doit être prévue. La conception du comptoir doit faire en sorte que la partie accessible soit bien intégrée à l'ensemble.
- Les salons privés doivent être également accessibles sans seuil et avec de l'espace libre suffisant pour circuler et se positionner aux tables.

5 Comptoir de type libre-service

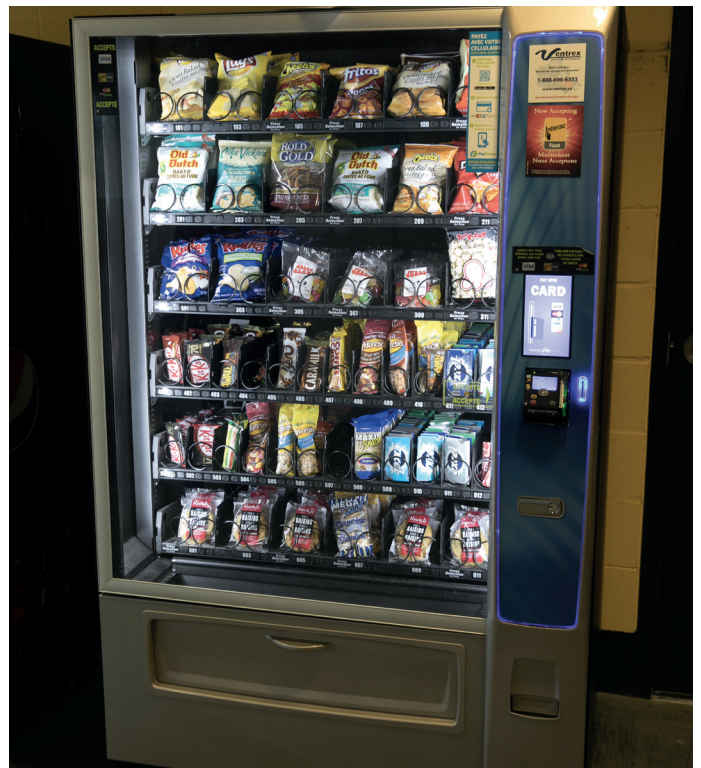
- Hauteur du comptoir de 760 mm, préférablement dégagé en dessous :
 - o sur une largeur d'au moins 760 mm (idéalement toute la longueur);
 - o sur une hauteur d'au moins 685 mm (idéalement 700).
- Corridor de circulation devant le comptoir d'au moins 920 mm. Le début et la fin du corridor de circulation doivent offrir une aire de manœuvre d'au moins 1500 mm de diamètre (idéalement 1800).
- Favoriser les présentoirs ouverts, afin de limiter les manipulations nécessaires pour atteindre et saisir les aliments.
- Si des présentoirs fermés sont nécessaires, favoriser des présentoirs qui peuvent être ouverts d'une seule main, sans nécessiter de serrage, pincement ou torsion du poignet.
- La hauteur maximale d'une tablette ou d'un élément à manipuler doit être de 1200 mm tout au plus.

6 Comptoir de paiement

- Hauteur du comptoir de 760 mm, préférablement dégagé en dessous :
 - o sur une largeur d'au moins 760 mm (idéalement toute la longueur);
 - o sur une hauteur d'au moins 685 mm (idéalement 700).
- Corridor de circulation devant le comptoir d'au moins 920 mm (aire de manœuvre de 1500 ou de 1800 mm idéalement).
- Favoriser les dispositifs de paiement amovibles ou sans fil. Éviter les dispositifs fixes qui peuvent être difficiles à atteindre et à manipuler.
- Si un dispositif de paiement fixe est prévu, prévoir un support permettant d'orienter l'appareil à l'horizontale ou à la verticale pour faciliter l'insertion de la carte de paiement, la lecture de l'écran et la manipulation des touches.
- Si un dispositif de paiement fixe est prévu, il doit être situé en bordure immédiate du comptoir de paiement, à une hauteur de 915 mm tout au plus.

7 Machine distributrice

- Prévoir une aire de manœuvre devant chacune des machines distributrices d'au moins 1500 mm de diamètre (idéalement 1800).
- Les boutons de commandes et la fente à monnaie doivent être situés entre 400 et 1200 mm du sol.
- Les boutons et la fente pour récupérer le produit acheté doivent pouvoir être manipulés d'une seule main, sans nécessiter de serrage, pincement ou torsion du poignet.



Description : Machine distributrice accessible, Aréna Paul-et-Isabelle-Duchesnay, secteur d'Aylmer

8 Menu

- Prévoir différentes formes de présentation du menu pour répondre à différents besoins (site Web, affichage à l'extérieur, affichage au mur, menu traditionnel).
- Le menu traditionnel devrait nécessiter le moins de manipulation possible. Éviter un menu avec plusieurs pages ou rabats à tourner.
- Présenter toutes les formes de menu de manière aérée, de sorte qu'il soit facile à lire et à comprendre. Des images des plats peuvent faciliter la compréhension.
- Le fini du support du menu doit être mat pour éviter l'éblouissement.
- Prévoir un lettrage de forme simple, de hauteur appropriée à la distance de lecture et de couleur contrastante.
- Offrir également le menu en médias alternatifs : braille et grands caractères (18 points gras).
- Des polices de caractères doivent être simples et sans empattement d'une hauteur d'au moins 3 mm et accompagnées de braille.

9 Terrasse extérieure

- L'aménagement d'une terrasse extérieure doit permettre à tous d'y accéder et d'y prendre place. Les critères relatifs à la circulation dans l'aire de restauration s'appliquent.
- L'aménagement d'une terrasse extérieure doit faire en sorte de ne pas obstruer la circulation des piétons sur le trottoir :
 - o la terrasse extérieure doit donc être aménagée à même le terrain du commerce s'il y a un espace suffisant entre la façade et le trottoir;
 - o entre le trottoir et la chaussée s'il y a une largeur excédentaire de trottoir (espace habituellement occupé par du mobilier urbain);
 - o à même les places de stationnement dans les cas où cela est permis.
- Le pourtour de la terrasse doit être délimité par une clôture. Aucun objet (végétaux, parasol) ou mobilier (table, chaise) ne doit empiéter sur le trottoir.