



CAJO

Commission des alcools
et des jeux de l'Ontario

Info Permis

VOLUME 14 • NUMÉRO 2 • 2014

Dans ce numéro

Mot de la présidente

Adopter des pratiques
exemplaires

PAGE COUVERTURE

Sommaire des décisions

Mot de la présidente
(suite)

PAGE 2

Modernisation de la
réglementation de
l'industrie des boissons
alcoolisées de l'Ontario
– Rapport sur les
constatations

Vente de vins dans les
marchés des producteurs
de l'Ontario

PAGE 3

Projet de promotion de
la conformité axé sur le
risque et la collaboration
: un véritable succès

Événements privés
organisés dans des
établissements pourvus
d'un permis de vente
d'alcool

S'assurer que le
personnel qui vend
de l'alcool suit le
programme de formation
Smart Serve obligatoire

PAGE 4

Prix BBN Ontario
décernés à Toronto et à
Ottawa

PAGE 5

Séances d'information
Les lois sur l'alcool et
vous

PAGE 6

Juillet / août 2014

Mot de la présidente



ELEANOR MESLIN

Le programme Best Bar None (BBN) est sur pied depuis deux ans. Je suis très heureuse de féliciter tous les gagnants d'un prix décerné dans le cadre de ce programme.

BBN est un programme d'accréditation et de remise de prix dirigé par l'industrie à l'intention des établissements pourvus d'un permis de vente d'alcool. Il reconnaît les établissements qui respectent les normes les plus rigoureuses pour que l'alcool soit servi de façon responsable et sécuritaire. Cette année, des établissements de Toronto et, pour la première fois, des établissements d'Ottawa ont été évalués dans le cadre du programme. Voir l'article à la page 5 du présent numéro d'Info Permis.

Stratégie proactive de promotion de la conformité

Le présent numéro traite aussi du projet pilote relatif à l'Initiative de promotion de la conformité et des affaires en Ontario, qui a été mené dans la région de London. Ce projet, qui met à contribution trois ordres de gouvernement, dont

six ministères provinciaux, vise la mise sur pied d'une stratégie de promotion de la conformité proactive et axée sur le risque, qui se concentre sur les bars, les restaurants et les dépanneurs présentant les risques les plus élevés de façon à alléger le fardeau des entreprises qui respectent la loi.

Modernisation de la réglementation du secteur des alcools

À la page 3, un article porte sur l'examen complété récemment des politiques ayant trait à la réglementation de l'alcool (vin, bière et spiritueux), des fabricants, des exploitants de centres de fermentation libre-service et des services de livraison d'alcool. Le Rapport sur les constatations, qui a résulté de vastes consultations menées auprès d'intervenants de toute la province au cours de la dernière année, servira de fondement pour les réformes à effectuer, la CAJO continuant la modernisation de la réglementation de l'industrie des alcools de l'Ontario. Le Rapport sur les constatations est accessible sur notre site Web à www.agco.on.ca.

Suite à la p. 2 Mot de la présidente

Continuer à se conformer aux lois sur les alcools

Adopter des pratiques exemplaires

Dépasser la capacité de l'établissement

Pendant les mois d'été, les terrasses sont l'endroit idéal pour profiter du beau temps. Cela peut parfois entraîner le dépassement de la capacité de l'établissement. Les titulaires de permis sont tenus de s'assurer que le nombre de personnes qui se trouvent sur la terrasse à laquelle s'applique le permis, y compris leurs employés, ne dépasse pas la capacité du local indiquée sur le permis d'alcool.

Alcool retiré des lieux

Les titulaires de permis doivent s'assurer que les clients n'emportent pas d'alcool lorsqu'ils sortent des lieux pourvus du permis, dont les terrasses faisant l'objet d'un permis. Certains clients voudront prendre un verre avec eux lorsqu'ils vont fumer, par exemple, dans une allée, dans un terrain de stationnement ou sur un trottoir adjacent. Les titulaires de permis doivent avoir en place de bonnes pratiques pour assurer la surveillance et la sécurité des lieux afin d'éviter que ces situations ne se produisent.

Le fait d'autoriser des clients à emporter de l'alcool constitue une infraction aux règlements sur les alcools.

Cela peut entraîner l'imposition d'une amende pouvant atteindre 4 000 \$ ou encore la suspension du permis d'alcool.

Mesures raisonnables

Les titulaires de permis de vente d'alcool doivent s'assurer de mettre en place des mesures raisonnables et de déployer des efforts raisonnables pour prévenir toute conduite désordonnée sur des biens adjacents au local ou à proximité et pour réduire le plus possible les préjudices, qu'il s'agisse notamment des dommages ou de nuisance, que leur causerait une telle conduite de la part de leurs clients ou des personnes qui veulent entrer dans le local ou qui attendent de le faire, ou qui en sortent. Pour obtenir des suggestions sur la façon de composer avec la conduite désordonnée potentielle d'un client d'un établissement pourvu d'un permis, veuillez vous reporter à la Fiche de renseignements Service responsable de la CAJO intitulée **Prendre des « mesures raisonnables » à l'extérieur de votre établissement, qui est accessible sur notre site Web à www.agco.on.ca.**

Commission des alcools et des jeux de l'Ontario
90, avenue Sheppard Est, bureau 200
Toronto (Ontario)
M2N 0A4



Sommaire des décisions

Les établissements suivants ont demandé la tenue d’une audience devant le Tribunal d’appel en matière de permis relativement à des problèmes de conformité et ont fait l’objet d’une suspension d’au moins 14 jours ou d’une révocation pour la période allant du 1er mars 2014 au 15 juin 2014. La durée des sanctions pour des infractions similaires peut varier en fonction de chaque cas. Pour des renseignements sur le Tribunal d’appel en matière de permis, veuillez vous rendre à www.lat.gov.on.ca.

Établissement	Infraction	Sanction
Femi’s Place, Toronto	Service d’alcool en dehors des heures prescrites; défaut d’enlever toute évidence de service d’alcool	15 jours
Summit Place (Thorold) Limited, Thorold	Alcool vendu à une personne qui semble ivre; autorisé l’ivresse	14 jours

Autres suspensions / révocations

La liste suivante renferme les titulaires de permis dont le permis a été suspendu pendant 14 jours ou plus ou révoqué et qui n’ont pas demandé la tenue d’une audience.

Establishment	Infraction	Sanction
Afro Delicious Restaurant, Woodbridge	Défaut d’enlever toute évidence de service d’alcool; présence de stupéfiants permise dans l’établissement; défaut de fournir les détails exigés concernant une activité avec services de traiteur	14 jours
Coco Karaoke Restaurant, Toronto	Empêché une inspection; non-conformité à la Loi sur la prévention et la protection contre l’incendie; défaut d’enlever toute évidence de service d’alcool; service d’alcool en dehors des heures prescrites	14 jours
Dockside Tavern, Deseronto	Autorisé l’ivresse; non-respect d’une condition du permis d’alcool de l’établissement	14 jours
Groggery (The), Smith Falls	Défaut de vérifier une pièce d’identité; service d’alcool à des mineurs	14 jours
G’s Chill & Grill Sports Bar, Scarborough	Dépassé la capacité de l’établissement; service d’alcool en dehors des heures prescrites	30 jours
High - 5KTV, Scarborough	Empêché une inspection; service d’alcool à des mineurs; défaut de vérifier une pièce d’identité; autorisé l’ivresse	18 jours
Jimmy O'Toole's Pub and Club, Whitby	Permitted drunkenness, violent and disorderly conduct	14 days
Lily Mini Club Ltd., Mississauga	Défaut d’enlever toute évidence de service d’alcool; dépassé la capacité; autorisé l’ivresse	14 jours
Quan Ngon, Mississauga	Défaut d’enlever toute évidence de service d’alcool; présence de stupéfiants permise dans l’établissement; empêché une inspection	14 jours
Skadarlija Bar, Toronto	Autorisé des jeux illégaux	14 jours
Santa Roza Family Restaurant & Lounge, Toronto	Antécédents; service d’alcool en dehors des heures prescrites; défaut d’enlever toute évidence de service d’alcool; alcool non acheté en vertu d’un permis; présence de stupéfiants permise dans l’établissement; autorisé un client à emporter de l’alcool; le titulaire du permis n’a pas pris de mesures raisonnables pour prévenir les comportements désordonnés ou minimiser les préjudices pouvant en découler, à proximité de l’établissement pourvu du permis; le titulaire du permis n’a pas veillé à ce que le contrôle des locaux soit maintenu	Permis révoqué

Le site Web de la CAJO : une mine de renseignements!

Si vous désirez obtenir des renseignements généraux sur les alcools, sur la façon d'obtenir un permis de vente d'alcool ou autre, rendez-vous à notre site Web à www.agco.on.ca .

Vous pouvez télécharger et remplir à l’écran des formulaires liés aux alcools, tels que les demandes de permis d’alcool, de renouvellement et de cession.



Suite de la page 1 *Mot de la présidente*

Nous fournissons aussi des renseignements sur la nouvelle politique autorisant la vente de vins dans les marchés de producteurs de l’Ontario, qui est entrée en vigueur le 1er mai 2014.

Notre numéro estival d’Info Permis renferme également de l’information sur un certain nombre de sujets utiles pour les titulaires de permis, dont les pratiques exemplaires pour éviter de dépasser la capacité de l’établissement et que de l’alcool soit retiré des lieux, ainsi que des mesures de sécurité, des renseignements sur les événements organisés en vertu d’un permis de circonstance et le calendrier des

séances d’information qui se tiennent aux quatre coins de la province. À tous nos titulaires de permis, aux intervenants et aux clients, je souhaite du bonheur, de la chaleur, du succès et de la santé tout au long de la saison estivale!!

Eleanor Meslin, présidente du conseil

Modernisation de la réglementation de l'industrie des boissons alcoolisées de l'Ontario – Rapport sur les constatations

Depuis août 2013, la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario (CAJO) dirige un examen approfondi de son approche quant à la réglementation des fabricants de vin, de bière et de spiritueux ainsi que de leurs représentants, des exploitants de centres de fermentation libre-service et des services de livraison d'alcool.

Cet examen est fondé sur un engagement de la CAJO à agir en tant qu'organisme de réglementation moderne et à mobiliser les intervenants et les partenaires de l'industrie des boissons alcoolisées, du gouvernement ainsi que des organismes de santé publique afin de réduire le fardeau administratif des entreprises, d'éliminer les obstacles à la création d'emplois et à la croissance économique, et d'assurer la vente et la consommation responsables de boissons alcoolisées.

Pendant plusieurs mois à l'automne et à l'hiver 2013, la CAJO a effectué des consultations officielles auprès des intervenants et de ses partenaires. Dans le cadre de ces consultations, elle a reçu 32 observations écrites, organisé neuf tables rondes et plusieurs rencontres individuelles avec plus de 95 participants des secteurs public, privé et sans but lucratif.

Vue d'ensemble et conseils

Une fois la période de consultation terminée, la CAJO a rendu public le Rapport sur les constatations en mars 2014. Ce rapport renferme une vue d'ensemble des recommandations et des conseils reçus durant la période de consultation. Le Rapport sur les constatations peut être téléchargé à partir du site www.agco.on.ca.

Le Rapport sur les constatations résume les recommandations en vue de la réforme qui ont été reçues durant la période de consultation, notamment dans les domaines suivants :

- Simplification et rationalisation du processus de délivrance de permis pour les fabricants de bière, de vin et de spiritueux; modernisation des politiques s'appliquant aux magasins de fabricants;
- Mise à jour des règles s'appliquant à la réclame et aux promotions d'alcool, notamment en ce qui a trait aux incitatifs des fabricants;
- Allègement du fardeau administratif des représentants des fabricants, des exploitants de centres de fermentation libre-service et des services de livraison d'alcool;
- Établissement de nouvelles règles visant à réduire les dommages liés à l'alcool, surtout en ce qui a trait aux magasins des fabricants et à la réclame.

La CAJO remercie les intervenants et les partenaires qui ont consacré temps et énergie à ce projet jusqu'ici.

Aller de l'avant avec les réformes

La CAJO est en train d'étudier attentivement les recommandations et les commentaires des participants aux consultations. Elle a l'intention de repérer un certain nombre de domaines pour lesquels elle est disposée à modifier ses politiques et procédures et elle mobilisera les intervenants et ses partenaires en vue de poursuivre les progrès considérables réalisés jusqu'à présent.

Vente de vins dans les marchés de producteurs de l'Ontario

Au mois de mai dernier, le gouvernement a mis sur pied un projet pilote de deux ans visant à autoriser les établissements vinicoles de l'Ontario à vendre des vins de la Vintners Quality Alliance (VQA) dans les marchés de producteurs de la province.

Il y a eu jusqu'à présent un taux élevé de participation au programme par des établissements vinicoles et des marchés de producteurs admissibles de l'Ontario. À la mi-juin, 54 établissements vinicoles vendaient leurs vins de la VQA dans 87 marchés de producteurs de Windsor à Ottawa et d'Owen Sound à St. Catharines.

Vins de la VQA

Le programme permet aux établissements vinicoles de vendre leurs vins de la VQA, dans le cadre d'un agrandissement occasionnel de leur magasin sur place, dans des marchés de producteurs partout en Ontario, pourvu que ces établissements fabriquent des vins de la VQA et qu'ils présentent une demande d'autorisation à la CAJO pour la vente de vins dans ces marchés de producteurs. Les établissements vinicoles autorisés doivent informer la CAJO à l'avance des dates et des endroits où ils vendront leurs vins de la VQA.

Les établissements vinicoles participants doivent s'assurer de ne pas vendre d'alcool à une personne en état d'ivresse ou âgée de moins de 19 ans. Les Directives relatives aux échantillons de produits fournis par des fabricants d'alcool établies par le registrateur, qui doivent aussi être respectées, exigent que tout échantillon soit fourni à l'emplacement faisant l'objet de l'agrandissement occasionnel de l'établissement vinicole (kiosque).

Autorisation des municipalités

En vertu de ce programme, les établissements vinicoles sont en mesure de vendre leurs produits pendant les heures d'ouverture des marchés de producteurs, même si elles ne correspondent



pas aux heures permises pour leur magasin sur place. Les vins de la VQA doivent être transportés du magasin sur place de l'établissement vinicole jusqu'au marché de producteurs le jour même où ils sont mis en vente. Les vins non vendus doivent retourner à ce magasin à la fin de la journée. Les établissements vinicoles peuvent vendre des vins de la VQA au plus trois jours par semaine dans un marché de producteurs donné, mais le nombre de marchés de producteurs où ils peuvent vendre leurs produits n'est pas limité.

Les municipalités peuvent interdire la vente de vins de la VQA dans les marchés de producteurs se trouvant dans leur territoire; jusqu'ici, seulement quelques-unes l'ont fait.

Pour plus de détails et de renseignements, dont une liste mise à jour régulièrement des marchés de producteurs où les vins de la VQA sont vendus, veuillez consulter le site Web de la CAJO à www.agco.on.ca.

Projet de promotion de la conformité axé sur le risque et la collaboration : un véritable succès

Le projet pilote relatif à l’Initiative de promotion de la conformité et des affaires en Ontario mis sur pied à London est un excellent exemple de collaboration entre trois ordres de gouvernement. Ce projet a mis l’accent sur les inspections de conformité axées sur le risque et la collaboration à l’échelle provinciale, municipale et de comté, ainsi que sur l’établissement de nouveaux outils et de nouvelles stratégies pour un meilleur échange de renseignements. Six ministères participent à cette initiative, dirigée par le ministère de la Sécurité communautaire et des Services correctionnels. La Commission des alcools et des jeux de l’Ontario (CAJO), plusieurs services municipaux de la ville de London et le Bureau de santé publique de Middlesex-London y prennent part aussi. Malgré les différents mandats en matière de réglementation, les différentes approches quant à la conformité et la courte période du projet pilote, l’équipe chargée du projet a réussi à éliminer les cloisonnements entre les organismes de réglementation, à accroître la collaboration et l’efficacité, ainsi qu’à mettre au point une approche proactive axée sur le risque pour la promotion de la conformité.

Le projet pilote relatif à l’Initiative de promotion de la conformité et des affaires en Ontario a été mis sur pied en décembre 2012 à London. L’accent a été mis sur les bars, les restaurants et les dépanneurs, car ces entreprises ont une grande interaction avec divers organismes de réglementation. Le projet visait à contribuer à la mise sur pied d’initiatives de réglementation et d’un cadre de promotion de la conformité modernes en Ontario en :

- Favorisant la coordination et la collaboration entre les organismes de réglementation, appuyant ainsi une main-d’œuvre plus efficiente;

- Appuyant des activités de conformité fondées sur le risque efficaces;
- Faisant la promotion de processus d’inspection moins lourds pour les entreprises.

Le projet pilote a été établi en fonction des résultats de recherche et des pratiques exemplaires du Code de pratique des autorités de réglementation. Le Code vise à ce que les entreprises et le public soient traités équitablement et avec respect à l’égard de la délivrance des permis ou lors d’inspections, d’enquêtes, de vérifications ou d’autres activités de réglementation.

Dès le début du projet pilote, on a indiqué clairement qu’il ne s’agissait pas d’une campagne éclair axée sur la conformité. Ce projet visait plutôt à ce que les organismes de réglementation en matière de conformité mettent l’accent sur les entreprises présentant des risques plus élevés et à ce que le fardeau des entreprises qui respectent la loi soit allégé. Le projet pilote mettait aussi l’accent sur le soutien et la sensibilisation des entreprises quant à la conformité pour s’assurer que les entreprises savent ce qu’on s’attend d’elles et ce qu’elles doivent faire pour se conformer.

L’équipe chargée du projet a été mise en nomination pour trois prix prestigieux :

1. Le Prix Améthyste (fonction publique de l’Ontario)
2. L’Institut d’administration publique du Canada (IAPC)
3. Le prix du Canadian Government Executive

Événements privés organisés dans des établissements pourvus d’un permis de vente d’alcool

Il arrive fréquemment que des permis de circonstance soient délivrés pour des événements privés tels que des mariages, des anniversaires de mariage ou de naissance et des fêtes prénuptiales. Si un événement privé est organisé en vertu d’un permis de circonstance dans votre établissement pourvu d’un permis de vente d’alcool, vous devez vous familiariser avec les obligations du titulaire de permis de circonstance.

Choses dont il faut se souvenir lors d’un événement privé organisé en vertu d’un permis de circonstance :

- L’alcool vendu et servi lors de l’événement doit avoir été acheté en vertu du permis de circonstance et être entreposé séparément de l’alcool acheté en vertu du permis de vente d’alcool.
- On ne peut faire aucun profit de la vente et du service d’alcool. L’argent généré par la vente d’alcool ne doit servir qu’à recouvrer les coûts.
- L’événement privé est strictement sur invitation; il n’est pas ouvert au grand public et ne fait pas l’objet de publicité auprès du grand public.

- Le titulaire du permis de circonstance, ou une personne déléguée, doit assister à tout l’événement.
- Le titulaire du permis de circonstance doit faciliter les inspections effectuées par les inspecteurs de la CAJO et les policiers.
- C’est une bonne idée que les personnes qui vendent et servent de l’alcool aient suivi la formation et obtenu un certificat Smart Serve. Il faut garder à l’esprit que des quantités maximales d’alcool peuvent être servies en vertu du permis de circonstance.
- Il est interdit de recueillir des fonds en ayant recours à des jeux de hasard et à des jeux combinant le hasard et les aptitudes, p. ex., tombolas, tirages 50/50, roulette et poker.
- Selon la taille et la nature de l’événement, vous voudrez peut-être que des agents de sécurité soient présents.

Soyez proactif en établissant des politiques internes qui décrivent vos obligations et en les incluant dans un contrat ou une entente de niveau de service conclu avec l’organisateur de l’événement. Demandez aussi aux personnes qui servent et vendent de l’alcool lors de l’événement de se familiariser avec les politiques internes.

S’assurer que le personnel qui vend de l’alcool suit le programme de formation Smart Serve obligatoire

Tous les titulaires de permis de vente d’alcool et les services de livraison d’alcool doivent veiller à ce que les personnes qui vendent ou servent de l’alcool et tout le personnel chargé de la sécurité qu’elles emploient soient titulaires d’un certificat indiquant qu’ils ont réussi le cours de formation des serveurs approuvé par le conseil de la CAJO. Les nouveaux employés qui n’ont pas de certificat doivent en obtenir un dans les 60 jours de leur embauche. À l’heure actuelle, le cours approuvé est Smart Serve.

Pour plus d’information au sujet du programme de formation Smart Serve, prière de vous rendre au site Web de Smart Serve à www.smartserve.ca.



QUESTIONS ET RÉPONSES

Question : Est-ce que des clients peuvent se procurer de l’alcool à un restaurant pourvu d’un permis et l’apporter à leur chambre d’hôtel ou de motel?

Réponse : Non, ils ne peuvent pas! L’avenant relatif au service à l’étage autorise uniquement le titulaire du permis ou ses employés à apporter des consommations aux chambres. Il ne permet pas aux clients de transporter des consommations d’un lieu pourvu d’un permis jusqu’à leur chambre.

Prix BBN Ontario décernés à Toronto et à Ottawa

La deuxième année du programme Best Bar None Ontario s’est terminée par des cérémonies très réussies de remise de prix à des établissements méritoires le mois dernier, à Toronto et à Ottawa.

Mis sur pied en Ontario en octobre 2012, Best Bar None (BBN) est un programme d’accreditation et de remise de prix dirigé par l’industrie à l’intention des établissements pourvus d’un permis de vente d’alcool. Il est fondé sur un programme similaire, qui a débuté en 2003 à Manchester, au Royaume-Uni.

À la suite d’un processus de sélection, le programme reconnaît les établissements qui respectent les normes les plus rigoureuses de façon à servir de l’alcool de façon responsable et sécuritaire, et remet des prix à ces établissements.

Toronto

Des établissements d’un plus grand secteur de Toronto, allant de Parkside à l’ouest jusqu’à la rue Yonge à l’est et de la rue Bloor dans le nord jusqu’au lac Ontario dans le sud, étaient admissibles à participer à la deuxième cérémonie annuelle de remise de prix.

Voici les gagnants de la cérémonie de remise de prix qui a eu lieu à l’hôtel Hyatt Regency de Toronto :

- Meilleur bar/salon-bar : Wayne Gretzky’s
- Meilleur club : Crocodile Rock
- Meilleur salon-bar d’hôtel : Intercontinental Toronto Centre (rue Front)
- Meilleur club pour membres : Spoke Club
- Meilleur pub : Fionn MacCool’s (rue Front)
- Meilleur restaurant : Air Canada Centre
- MEILLEUR ÉTABLISSEMENT DANS L’ENSEMBLE : Wayne Gretzky’s

Ottawa

Le programme a été mis en œuvre pour la première fois dans le district du marché By d’Ottawa. La cérémonie de remise de prix s’est déroulée au Steak Modern Steak +Sushi.

Les premiers gagnants d’Ottawa sont :

- Meilleur bar/salon-bar : Real Sports Bar & Grill
- Meilleur club : Great Canadian Cabin
- Meilleur pub : Pub 101
- Meilleur restaurant : Cornerstone Bar & Grill
- MEILLEUR ÉTABLISSEMENT DANS L’ENSEMBLE : Cornerstone Bar & Grill

BBN Ontario est dirigé par l’Ontario Restaurant, Hotel & Motel Association (ORHMA) conjointement avec les partenaires de l’industrie, de la communauté et du gouvernement suivants :

- Commission des alcools et des jeux de l’Ontario (CAJO), les services policiers de Toronto, la Régie des alcools de l’Ontario (LCBO), Mothers against Drunk Driving (MADD), la King Spadina Residents’ Association, la division de la délivrance des permis municipaux et des normes de la ville de Toronto, Cara Operations, Crocodile Rock, Greater Toronto Hotel Association, la ville d’Ottawa et le comité sur la sécurité du marché By.

BBN Ontario est aussi commandité par :

- Labatt, Molson Coors, Spirits Canada, LCBO, The Beer Store, Smart Serve Ontario, Sleeman, Wine Council of Ontario, Ontario Craft Brewers, Winery & Grower Alliance of Ontario et Pattison One-Stop.



OTTAWA (de gauche à droite)
Brian J. Ford
Membre du conseil, CAJO
avec le gagnant d’Ottawa
Trenton Wilzer - Jones
administrateur général
Cornerstone Bar & Grill



TORONTO (de gauche à droite)
Jean Major, directeur général, CAJO
Michico Morii et **Adrienne Barnhardt**
représentant Wayne Gretzky’s et
Tony Elenis, président de l’ORHMA

Les lois sur l'alcool et vous

Séances **gratuites** pour les titulaires de permis de vente d'alcool, leurs gérants et leur personnel

La CAJO vous fournira des renseignements qui vous aideront à mieux comprendre vos responsabilités.

Chaque séance de 2,5 heures est divisée en deux parties :

Partie 1

- Les mesures législatives régissant les alcools qui s'appliquent aux activités courantes de vente et de service d'alcool, dont les nouvelles possibilités
- Compréhension de la responsabilité
- Les endroits où l'alcool peut être vendu, servi et consommé
- La visite d'un inspecteur de la CAJO sans heurts
- Période de questions

Pause

Part 2

- Marge de manœuvre pour la publicité, l'établissement des prix et les promotions
- Relations avec les fabricants et leurs représentants titulaires d'un permis
- Le maintien en règle du permis d'alcool
- Période de questions

Calendrier des séances d'information

JUILLET 2014	
Kenora.....	Mercredi 9 juillet
Thunder Bay.....	Jeudi 10 juillet
Toronto (Ouest).....	Mercredi 30 juillet

AOÛT 2014	
Timmins.....	Mercredi 13 août
Port Elgin.....	Mardi 26 août
Owen Sound.....	Mercredi 27 août
Collingwood.....	Jeudi 28 août

SEPTEMBRE 2014	
Pembroke.....	Mardi 16 septembre
Ottawa/Kanata.....	Mercredi 17 septembre
Lindsay.....	Jeudi 18 septembre
Toronto (Est).....	Mardi 30 septembre

OCTOBRE 2014	
London.....	Mardi 7 octobre
Chatham.....	Mercredi 8 octobre
Windsor.....	Jeudi 9 octobre
Toronto (Centre).....	Mercredi 29 octobre

NOVEMBRE 2014	
Guelph.....	Mardi 4 novembre
St. Catharines.....	Mercredi 5 novembre
Niagara Falls.....	Jeudi 6 novembre
Newmarket.....	Mardi 18 novembre
Barrie.....	Mercredi 19 novembre
Bracebridge.....	Jeudi 20 novembre

DÉCEMBRE 2014	
Brampton.....	Mercredi 3 décembre



Plus de **80%** des **10,000** participants et plus affirment qu'ils recommanderaient cette séance parce que l'information fournie est utile et leur a appris quelque chose

- Depuis que le programme a été mis sur pied, la CAJO a tenu près de 200 séances d'information et des représentants de la Commission se sont rendus dans quelque 100 villes ontariennes (à plusieurs reprises dans les grands centres).
 - Lors de ces séances, le personnel de la CAJO a distribué plus de 75 000 documents d'information sur la vente et le service d'alcool.
- « Très bonne séance, qui répond à un besoin de longue date. »**
— London
- « Devrait être obligatoire pour quiconque travaille dans l'industrie des alcools. »**
— Gérant, Kenora
- « Très informatif et questions intéressantes. »**
— Hamilton

Des détails sur ces séances d'information sont fournis sur notre site Web www.agco.on.ca

Info Permis est publié par la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario pour fournir aux titulaires de permis et aux parties intéressées des renseignements sur les mesures législatives portant sur l'alcool et les questions connexes. Les articles, les lettres et les propositions des lecteurs seront fort appréciés. Ce bulletin gratuit est mis à la disposition de tous les titulaires d'un permis de vente d'alcool en Ontario.

Rédacteur en chef, Info Permis,
Commission des alcools et des jeux de l'Ontario
90, avenue Sheppard Est, bureau 200
Toronto (Ontario) M2N 0A4
editor@agco.on.ca

Téléphone : 416 326.8700
Interurbains sans frais en Ontario : 1 800 522.2876
Courriel : customer.service@agco.ca
Adresse Internet : <http://www.agco.on.ca>
Available in English



CAJO
Commission des alcools
et des jeux de l'Ontario

Info Permis