

[Onisep.fr. L'info nationale et régionale sur les métiers et les formations. Ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et de la Vie associative](#) | [Ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche](#)

[Faire entrer l'école dans l'ère du numérique](#)

[Accueil](#) > [Fiches formation](#) > BP Restaurant

Fiche formation

BP Restaurant

- Ministère(s) de Tutelle
ministère de l'Éducation nationale
- Nature du diplôme
diplôme national ou diplôme d'Etat
- Durée de la formation
2 ans
- Niveau terminal d'études
bac ou équivalent

[Après le CAP, poursuivre des études c'est possible](#) 

Débouchés professionnels

Le titulaire de ce diplôme assure l'accueil des clients et la vente, parfois l'animation d'une équipe. Il exerce plusieurs fonctions :

- organisation et préparation du service : il gère les approvisionnements en matériel et en produits. Il réalise les mises en place, répartit et organise le travail ;
- accueil et vente : il enregistre les réservations, assure l'accueil des clients, les informe et les conseille au moment de la commande. Il reste attentif et disponible tout au long du service ;
- service : il prend les commandes, assure le service, établit les additions et encaisse les paiements. Il peut être amené à réaliser des opérations de découpage et de flambage à la table des clients ;
- contrôle et gestion : il encadre le travail de son équipe, assure la gestion des approvisionnements et des stocks, et contrôle les recettes.

Le diplômé peut débiter en tant que chef de rang puis évoluer vers un poste de maître d'hôtel.

Ce diplôme est en rénovation