



MARTINA NAVARRO FUSTER

Transformando las operaciones en hospitality

✉ email@cvonline.me 📞 666 999 333 📍 Alicante [in /in/martina-navarro-fuster](#)

HABILIDADES TÉCNICAS

Operación en restauración ●●●●●●●●

P&L y budgeting ●●●●●○

Formación de equipos ●●●●●●●●

Marketing gastronómico ●●●●●○

Health & Safety hostelera ●●●●●○

Gestión de inventario ●●●●●●●●

FORMACIÓN CONTINUA

CURSO AVANZADO EN MARKETING DIGITAL PARA GASTRONOMÍA – Academia de Marketing y Gastronomía Digital, 2020

CERTIFICACIÓN EN SOMMELIER: VINOS Y MARIDAJE – Escuela Española de Sommeliers, 2019

CURSO DE GESTIÓN FINANCIERA PARA RESTAURANTES – Escuela de Negocios Gastronómicos, 2015

IDIOMAS

ESPAÑOL – Nativo

INGLÉS – C1

FRANCÉS – B2

VOLUNTARIADOS

VOLUNTARIO COORDINADOR DE EVENTOS 2017
Fundación Alimenta Sonrisas

MENTOR DE JÓVENES 2018 – Presente
Asociación Jóvenes Cocineros de Alicante

REFERENCIAS

Carlos Gómez Sánchez – **Propietario** – Sabores Mediterráneos –
cgomez@saboresmediterraneos.com

PERFIL PROFESIONAL

Mi background en cocina y sala me ha permitido convertirme en una experta en gestión de restaurantes con una trayectoria de siete años marcada por el liderazgo en la optimización de operaciones, la innovación en el servicio al cliente y la implementación de estrategias de marketing para fortalecer la presencia de marcas en el mercado local.

- Comprometida con la excelencia y la innovación, impulsando cambios significativos que han resultado en mejoras cuantitativas en ocupación, ventas y CX.
- Enfoque estratégico y visión para la negociación y establecimiento de relaciones con proveedores, optimizando la calidad y los costos de los insumos.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

MANAGER 05/2019 – Presente

Sabores Mediterráneos

Como Manager en Sabores Mediterráneos, un renombrado restaurante en Alicante especializado en cocina mediterránea, lideré la operación y estrategia para mejorar la experiencia del cliente y la eficiencia operativa. Mi enfoque ha estado en la innovación del servicio y la optimización de procesos internos.

- Implementé un sistema de gestión de reservas que aumentó la ocupación en un 20%.
- Desarrollé una estrategia de marketing local que incrementó la clientela en un 35%.
- Introduje menús estacionales que aumentaron las ventas en un 25% y mejoraron la CX.
- Negocié acuerdos con proveedores locales para garantizar ingredientes de alta calidad.

Mis logros incluyen una mejora significativa en la rentabilidad del restaurante y el fortalecimiento de la marca Sabores Mediterráneos en el mercado local.

SUBGERENTE 03/2016 – 04/2019

Bistró Gourmet Internacional

En Bistró Gourmet Internacional, un establecimiento de alta cocina con influencias globales en Alicante, mi papel como Subgerente me permitió profundizar en la gestión de operaciones de restaurante y en el desarrollo de un equipo excepcionalmente comprometido.

- Coordiné la renovación del restaurante, lo que resultó en un aumento del 30% en las ventas mensuales.
- Implementé programas de capacitación para el personal que mejoraron el servicio al cliente, reflejándose en un aumento del 40% en la valoración de los clientes.

JEFE DE COCINA 01/2012 – 02/2016

Delicias del Mar

Como Jefe de Cocina en Delicias del Mar, un vanguardista restaurante en Alicante conocido por su frescura y calidad en mariscos, tomé la dirección de la cocina y contribuí en establecer las bases para el crecimiento y reconocimiento del local.

- Revitalicé el menú con innovadoras recetas de mariscos que resultaron en un aumento del 50% en las opiniones positivas de los comensales.
- Capacité al equipo de cocina en técnicas de vanguardia, lo que contribuyó a un incremento del 15% en la eficiencia general del servicio.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Licenciatura en Gestión Hotelera y Turística

Universidad de Hostelería y Turismo de Cataluña

Nota final: 8.5/10 – Mención en Dirección de Alimentos y Bebidas
09/2007 – 06/2011

Técnico Superior en Dirección de Cocina

Instituto de Educación Secundaria Gastronómico de Alicante

Nota final: 9/10 – Proyecto final destacado en Innovación Gastronómica
09/2006 – 06/2007