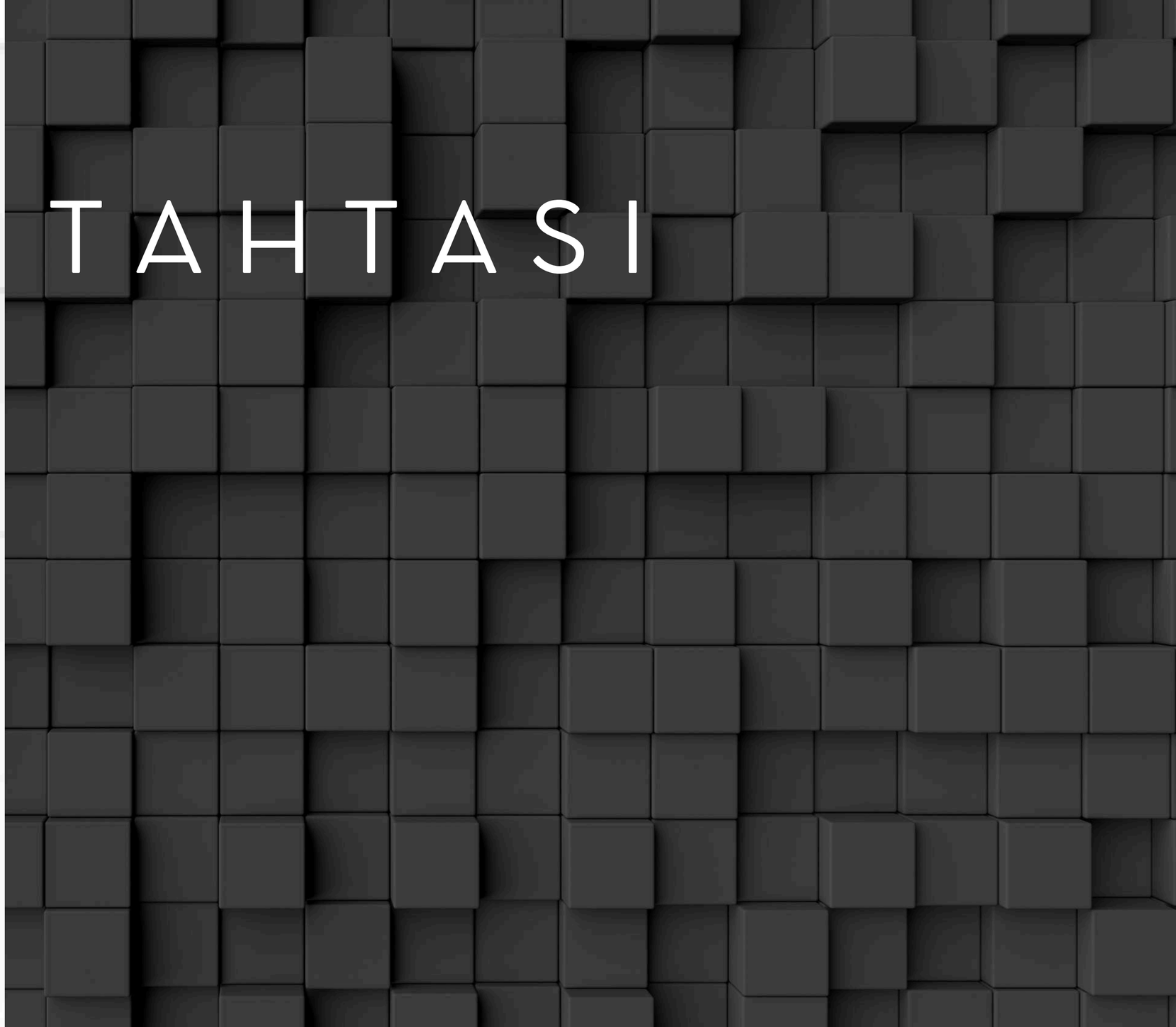
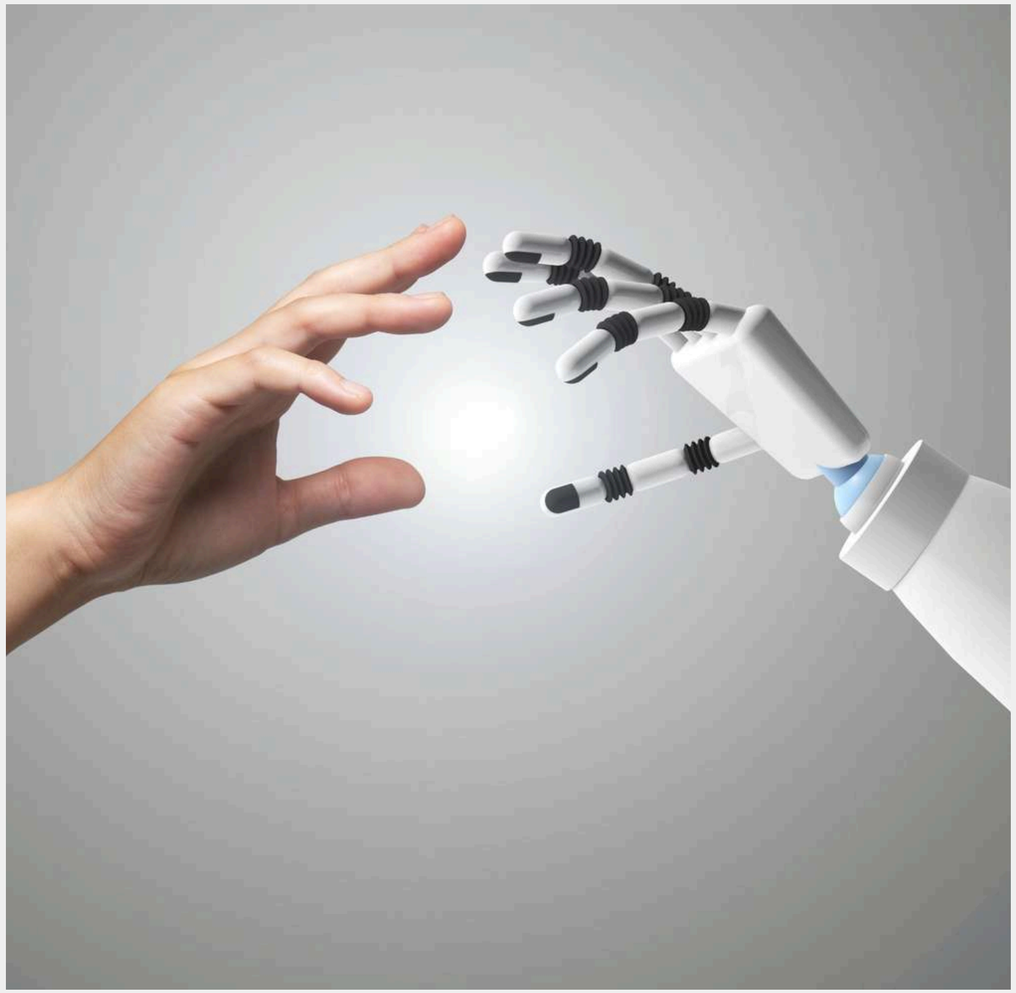
KESME TAHTASI

İNSAN VS MAYA
USTALIK FORUMU



BY
CAMTEK
CUMHUR AŞÇI MEKTEPLERİ
GIDA TEKNOLOJİLERİ



KESME TAHTASI

İNSAN
vs
YAPAY ZEKA ASİSTANI MAYA

TEKNOLOJİ HESAPLANABİLİR
PEKİ YA LEZZET?

19 Mayıs 2027

KESME TAHTASI



Tehlikenin farkında mıyız?

Yapay zeka çağında usta kim

“Bazı şeyler sadece tecrübe ederek öğrenilir”

Teknoloji çağında, insan ustalığının anlamı yeniden sorgulanıyor.
Yapay zeka hız, veri ve hesaplama gücü sunarken;
mutfak hâlâ sezgi, hafıza ve deneyimle ayakta kalmaya çalışıyor.

Bu format, insan ile teknoloji arasındaki gerilimi tartışmaya açarken, bazı şeylerin ancak yaşanarak öğrenilebileceğini hatırlatıyor.

KESME TAHTASI

3 HAFTALIK ARAYIŞ
1 haftalık istişare



Her konu başlığı önce insan ve MAYA'nın aynı masa etrafında düşünmeye başladığı üçer bölümlük süreçlerden geçer.

Teknoloji dönüşümün kaçınılmazlığını anlatırken,
insan tarafı hafızayı, ustalığı ve deneyimi anlamaya çalışır.

Her sürecin sonunda ise masaya gerçek bir usta oturur.
Teknoloji geri çekilir, tecrübe söze dönüşür.

KESME TAHTASI

SOFRA KURULUR
sonunda söz ustanın



Masa artık cevaplar için değil, yön tayin etmek için hazırdır ve serüven başlar.

Sofrada üç soru vardır:
_insan neyi koruyabildi,
_neyi fark etmeden geride bıraktı ve
_bundan sonra nasıl ayakta kalmalı?

Bu yol yalnızca yürümüş olanlar tarafından tarif edilebilir.

KESME TAHTASI

TÜM DÜNYAYA sessiz çağrı



Teknoloji hız kazandırıyor.
Ama aynı zamanda tekrara dayalı disiplini, sabrı ve usta–çırak aktarımını da zayıflatıyor.

Geçmişe dönmek için değil; insanın merkezde kalabilmesi için bir yol arıyoruz. Bu niyetle her usta, sofraya yalnızca bilgisini değil; yaşadığı hayatı da getiriyor.

Kültürü koruyan şey hafıza değil, sürdürülen pratiktir.

belgesel anlatım
Sinematik Dil

Program yalnızca yemeklerin gösterildiği bir mutfak içeriği olarak ilerlemez.
Asıl odak; insanın üretimle, ustayla, disiplinle ve teknolojiyle kurduğu ilişkidir.

Uzun masa sohbetleri, gerçek servis akışı, hazırlık süreçleri, mutfaktaki tekrar kültürü üzerine inşa edilen disiplin ve ustaların günlük çalışma düzeni anlatının doğal parçaları olarak işlenir.

Sofrada yer alan yemekler ekranda yalnızca sonuç olarak görülür.
Bu yemeklerin nasıl hazırlandığına dair detaylı içerikler ise ayrı erişim bağlantıları üzerinden izleyiciyle paylaşılır.
Böylece ana anlatı ritmini kaybetmeden, mutfağın teknik tarafına ulaşmak isteyen izleyici için ikinci bir katman oluşturulur.

Amaç bozulan bağı yeniden kurabilmek ve gelecek kuşaklara karşı borcumuzu yerine getirebilmektir.



çoklu ekran
Tek Akış

Aynı prodüksiyon, farklı izleme alışkanlıklarına uygun şekilde yeniden düzenlenir.

İÇERİK BAŞLIKLARI

_ TV yayını
_ Dijital platform bölümü
_ Kısa video kesitleri
_ Teknik mutfak erişim linkleri
_ Sosyal medya dağıtımı
_ 12 dilde yayın sistemi

Aynı hikâye, farklı ekranlarda kendi ritmiyle ilerler.



KESME TAHTASI

global yayın
12 Dil

Program yalnızca Türkiye'ye yönelik düşünülmez.
İngilizce, İspanyolca, Portekizce, Fransızca, İtalyanca, Arapça, Hintçe, Japonca, Korece, Rusça, Mandarin Çincesi ve Endonezce çevirileriyle global dolaşıma hazırlanır.

Amaç bu çağrıyı konunun tüm muhataplarına olabildiğince ulaştırmaktır.
Ustalık, disiplin, aktarım kültürü ve insan deneyimi gibi kavramların farklı toplumlarda da karşılık bulabilmesi hedeflenir.

Bazı değerler dünyanın her yerinde aynı şekilde hissedilir.
Çünkü insan deneyimi, dil değişse bile anlamını kaybetmez.



Kim izler

Meslek Dünyası

01	02	03	04
Şefler	Genç Aşçılar	Mutfak Ekipleri	İşletme Sahipleri

Akademi & Eğitim

05	06	07	08
Akademisyenler	Öğrenciler	Araştırmacılar	Kurumlar

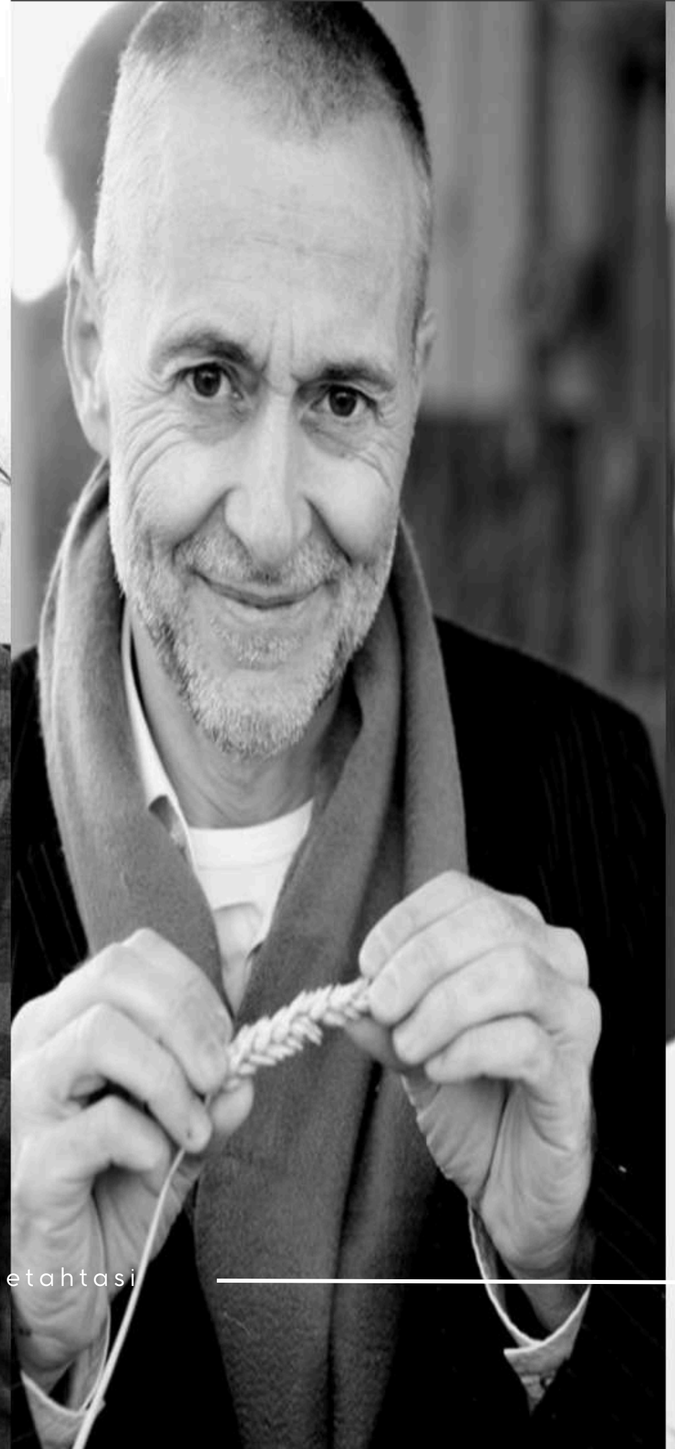
Kültür & Belgesel İzleyicisi

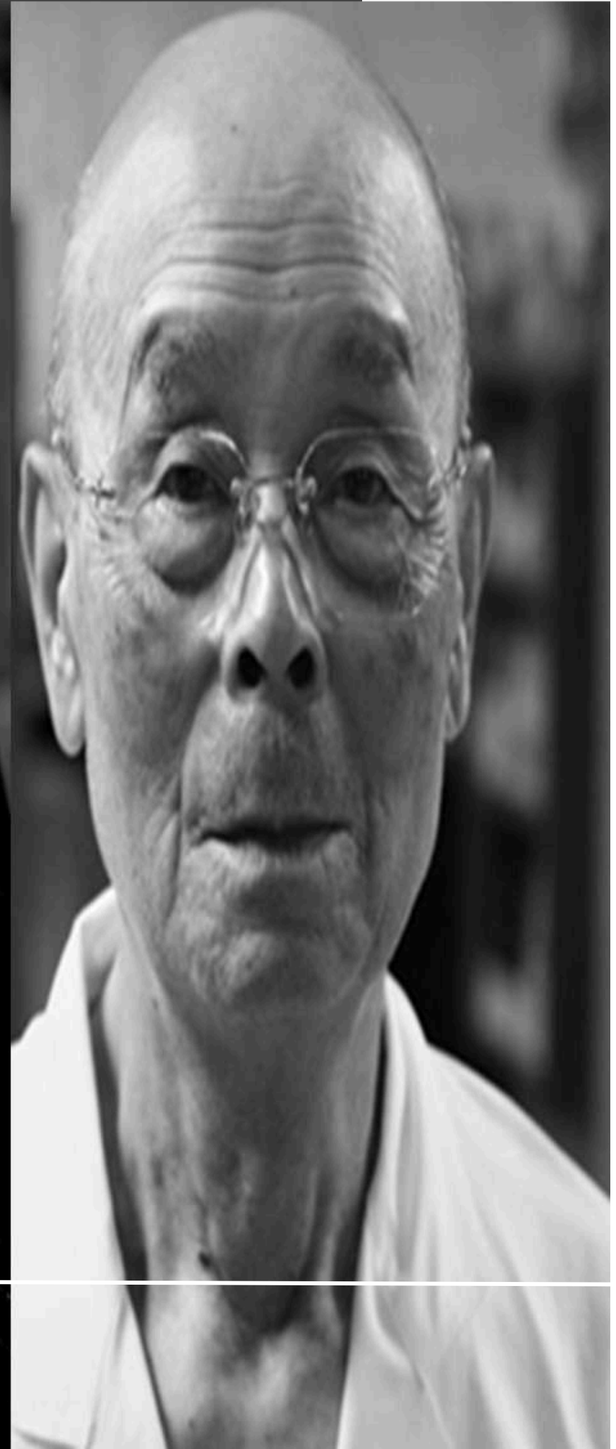
09	10	11	12
Belgesel Takipçileri	Kültür&Sanat İzleyicisi	Yemek Meraklıları	Yeni Medya Kitlesi

Dijital Çağ Sorgulayıcıları

01	02	03	04
Yapay Zeka Karşıtları	Kültür Savunucuları	İnsanı Önemseyenler	İçerik Üreticileri







cumhurascimektepleri.org/kesmetahtasi

KESME TAHTASI

_ Marco Pierre White
_ Jiro Ono
_ Michel Bras
_ Chan Yan-tak
_ Dominique Lory
_ Michel Roux Jr.

Bu ustaları kim izlemez

Dünyanın farklı köşelerinden, farklı dillerden ve farklı hayatların içinden gelen canlar...

İnsan değişir, coğrafya değişir; ama yaşanmışlığın bıraktığı iz ve ustalığın öğretisi aynı kalır.

İSTANBUL BİLGİ ÜNİVERSİTESİ

sadece kitap okumak yetmez, meydan okumayı da bilmeli insan,
kendine, hayata ve dünyaya ...

korkma meydan oku
dik dur ve onurunla yaşa
elif ol

CUMHUR AŞÇI MEKTEPLERİ

CAM

