

中国女厨师因不会做糖醋排骨遭加拿大拒签



据美国《世界日报》报道，加拿大一名宣称有五年经验的中国女厨师获亚省一家饭店聘书，并通过“劳动市场冲击评估”(LMIA)，但申请工作签证时，移民官发现她要十分钟才说得出糖醋排骨(sweet and sour pork)烹调程序，且配料错误百出，怀疑她根本不是厨师而拒签，她不服提出上诉仍遭驳回。

现年 28 岁的中国女子郭晶(音译，Jing Guo)宣称是有五年经验的厨师，并取得亚省欧可多克市(Okotoks)巨岩旅馆(Big Rock Inn)的聘书，还通过了联邦就业部的 LMIA 审查。

2013 年初她向加拿大驻香港领事馆递交临时外劳工作签证申请时，移民官认为在中国担任厨师的女姓不多，因此要求面谈。郭晶表示，自己父亲是厨师，她从小耳濡目染，决定成为厨师，且她提交多份厨师培训证书，包括 2008 年 5 月到 7 月间于广东某职业学校培训。但官员发现证书上记载的培训时间是 2007 年 8 月到 2008 年 5 月。

她说 2006 年还参加其他两项厨师培训课程，却无法解释为何证书发出日期是 2011 年。此外，她自称 2012 年开始在湛江市一家饭店任职，有时轮上午 9 时到下午 2 时的班，有时是下午 4 时到晚间 8 时，但移民官发现该饭店的营业时间很长，且这种班表与她声称到大学上课的时间冲突。

更离谱的是，移民官要她叙述中餐馆最常见的“糖醋排骨”做法，她竟然花十分钟才说得出来，且程序与配料迥异一般做法，连青椒与洋葱都没有，且未使用鸡蛋，也未提及如何油炸，让排骨变得更加酥脆。

因此移民官认定她不太可能是有五年经验的大厨，不符聘书上所要求的职掌，因此拒绝其申请。她不服提起上诉，指移民官的裁定违反程序正义(procedural fairness)，对其不公。

但联邦法官认为，移民部在审理这类案件时已建立相当周延的机制，因此违反程序正义的机率很低，且移民官在面谈时已给予申请人解释相关疑点的机会，但申请人仍无法说服移民官她有能力从事聘书上所要求的工作职责。因此移民官的裁定并无缺失，且是透明、可供检验的，于是驳回郭晶的司法复核申请。

Source from <http://news.sina.com.cn/s/2015-02-28/170431552854.shtml>