2001년04월29일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

【1과목 : 30문제】 주류학개론	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	④	③	③	②	④	①	①	④	③	④
	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	③	④	②	④	④	③	①	④	④	④
	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	②	③	②	②	②	③	①	②	②	②

【2과목 : 20문제】 주장관리개론	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	①	②	③	③	②	①	③	②	③	④
	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	②	④	④	③	③	④	①	③	③	③

【3과목 : 10문제】 고객서비스영어	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	①	①	④	①	③	①	④	①	③	②

전자문제집 CBT 홈페이지 : https://www.cbtestpro.kr

최신 수정 자료와 해설(오타・오답・규정변경)은 cbtestpro.kr 웹 및 앱에서 확인하세요.

기출문제의 저작권은 출제기관에 있습니다. cbtestpro.kr 및 관련 앱에서는 편집 및 재구성 작업만 하였음을 밝힙니다.

CBT기출문제

전자문제집 CBT

빠르고 효과적으로 배워 시험 합격을 노려라!

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

【1과목】 주류학개론 (30문제)

1. 다음 중 주정도와 관련이 적은 것은?

① 오버 프루프(Over proof)
② 언더 프루프(Under proof)
③ 아메리칸 프루프(American proof)
❹ ℃

2. 생맥주(Draft Beer) 취급요령 중 잘못된 설명은?

① 2~3℃의 온도를 유지할 수 있는 저장시설을 갖추어야 한다.
② 술통속의 압력은 12~14 pound로 일정하게 유지해야 한다.
❸ 신선도를 유지하기 위해 입고 순서와 관계없이 좋은 상태의 것을 먼저 사용한다.
④ 재고순환(Stock Rotation)을 철저히 실행해야 한다.

3. 서빙글라스에 직접 2종 이상의 술을 제공하는 방법은?

① 쉐이커(shaker)
② 스트레이너(strainer)
❸ 노 믹싱(no mixing)
④ 너트맥(nutmeg)

4. 커피는 음료의 어느 부문에 속하는 음료인가?

① 알코올성 음료
❷ 기호음료
③ 영양음료
④ 청량음료

5. 위스키의 종류 중 증류방법에 의한 분류는?

① 몰트 위스키(malt whisky)
② 그레인 위스키(grain whisky)
③ 블랜디드 위스키(blended whisky)
❹ 파텐트 위스키(patent whisky)

6. 음료관리방법 중 기계적 관리체제란?

❶ 사전에 결정된 잔규격에 의해 각병의 잔수를 만들어 미터기로 측정하는 방법
② 재고 및 출고에 입각하여 각종 음료의 실제 소비량을 산출하는 방법
③ 판매된 주종의 유형에 의해 판매, 분석하는 방법
④ 저장중인 각 병에 판매가를 책정하여 음료판매의 원가 관리를 하는 방법

7. 브랜디 글라스의 입구가 좁은 이유는?

❶ 브랜디의 향미를 한곳에 모이게 하기 위하여
② 술의 출렁임을 방지하기 위하여
③ 아름다운 술을 마시기 위한 글라스의 데코레이션
④ 양손에 쥐기에 편리하도록 하기 위해

8. 곡물(Grain)을 원료로 만든 무색투명한 증류주에 두송자(Juniper berry)의 향을 착미시킨 술은?

① Tequila
② Rum
③ Vodka
❹ Gin

9. 스페인 헤레스(Jerez)지방에서 생산되는 세계적인 식전음료 Apertitif Wine은?

① Dry Martini
② Midium dry Sherry
❸ Dry Sherry
④ Cream Sherry

10. 포도주 저장(Aging of wines)을 처음 시도한 나라는?

① 프랑스(France)
② 포르투칼(Portugal)
③ 스페인(Spain)
❹ 그리스(Greece)

11. 하이볼 글라스(Highball Glass)용량으로 가장 많이 사용되는 것은?

① 6온스(Ounce)
② 7온스(Ounce)
❸ 8온스(Ounce)
④ 9온스(Ounce)

12. 저장중인 음료관리를 위한 표준 설정방법 중 바틀 코드 넘버 시스템(Bottle Code Number System)용도가 아닌 것은?

① 음료관리 양식 및 절차를 대폭 표준화하기 위함이다.
② 재고 파악을 신속하고 용이하게 하기 위함이다.
③ 음료 저장실 물자 배치를 표준화하기 위함이다.
❹ 양목표(Recipe)기준을 표준화하기 위함이다.

13. 드라프트 비어(Draft beer)란?

① 독한 맥주
❷ 생맥주
③ 포터(Porter)맥주
④ 스타우트(Stout)

14. 음료 주문 받는 요령을 설명한 것 중 틀린 것은?

① 상냥하게 인사한다.
② 시계 방향으로 여성을 먼저 받는다.
③ 메뉴를 보여준다.
❹ 음료 주문전에 음식 주문을 받는다.

15. 다음 중 칵테일용 향신료와 거리가 먼 것은?

① 시나먼(cinamon)
② 너트멕(nutmeg)
③ 민트(mint)
❹ 크림(cream)

16. 다음 중 롱 드링크(long drink)에 해당하는 것은?

① 사이트 카(Side car)
② 스팅거(Stinger)
❸ 로이얄 휘즈(Royal fizz)
④ 맨하탄(Manhattan)

17. 다음의 Raw whisky 설명 중 옳은 것은?

❶ 증류기에서 바로 나와 냉각시킨 위스키이다.
② 향나무 통에서 성숙시켜 바로 생산된 위스키이다.
③ 증류기에 넣기 전에 준비된 것이다.
④ 참나무를 끄슬려 만든 통에서 오래 저장된 위스키이다.

18. "생명의 물"이라고 지칭되는 술이 아닌 것은?

① 위스키
② 브랜디
③ 보드카
❹ 진

19. 조주원(Bartender) 준수규칙 중 틀린 것은?

① 조주는 규정된 기준 양목(Recipe)에 의해 만들어야 한다.
② 비번시에는 업장 근처에 서성거려서는 안된다.
③ 근무시간 중에는 대기상태로 항상 서서 근무에 임한다.
❹ 빈병은 고객이나 동료에게 줄 수 있다.

20. 표준 조주법(standard recipes)을 설정하는 목적에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 품질과 맛의 계속적인 유지
② 원가계산을 위한 기초 제공
③ 표준 조주법 이용은 노무비 절감에 기여
❹ 특정인에 대한 의존도를 높임

21. 일과 업무 시작전에 바(Bar)에서 판매 가능한 양만큼 준비해 두는 각종의 재료를 무엇이라고 하는가?

① Bar Stock
❷ Par Stock
③ Pre-Product
④ Ordering Product

22. 샴페인 제조시 당분의 첨가량 표시를 설명한 것 중 틀린 것은?

① 도우(Doux) : 12%이상
② 데미 섹(Demi Sec) : 9-10%
❸ 섹(Sec) : 8%
④ 엑스트라 섹(Extra Sec) : 1-2%

23. 버본 위스키(Borubon Whiskey) 80Proof는 우리나라 주정도수로 몇도 인가?

① 35도
❷ 40도
③ 45도
④ 50도

24. 다음 중 포도주의 산지로 유명한 곳은?

① Pilsner
❷ Bordeaux
③ Staut
④ Mousseux

25. 다음의 Gin에 혼합하는 탄산음료 중 가장 많이 사용되는 것은?

① Cola
❷ Collins mix
③ Fanta Grape
④ Cider

26. Bar 업무능률 향상을 위한 시설물 설치 방법 중 옳지 않는 것은?

① 칵테일 얼음은 Bar 작업대 옆에 보관한다.
② Bar의 수도시설은 믹싱 스테이션(Mixing Station)바로 후면에 설치한다.
❸ 냉각기(Cooling Cabinet)는 주방에 설치한다.
④ 얼음제빙기는 가능한 Bar 내에 설치한다.

27. 중요한 연회시 그 행사에 관한 모든 내용이나 협조사항을 호텔 각 부서에 알리는 행이라 부르는가?

❶ Event order
② Check-up list
③ Reseration sheet
④ Banquet Memorandum

Download on the App Store 전자문제집 CBT(App Store) :[다운로드]
GET IT ON Google Play 전자문제집 CBT(Google Play) :[다운로드]

28. 바에서 사용하는 하우스 브랜드(House brand)란 무엇을 뜻하는가?

① 널리 알려진 술 종류
❷ 지정 주문이 아닐 때 쓰는 술 종류
③ 상품(上品)에 해당하는 술 종류
④ 조리용으로 사용하는 술 종류

29. 위스키 1 Fifth 의 용량으로 맨하탄 칵테일 몇 인분을 만들어 낼 수 있는가?

① 1인분
❷ 17인분
③ 26인분
④ 30인분

30. Creme De Cacao로 만들 수 있는 칵테일이 아닌 것은?

① Cacao Fizz
❷ Mai-Tai
③ Alexander
④ Grass hopper

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 소프트드링크(soft drink) 디켄터(decanter)의 올바른 사용법은?

❶ 각종 청량음료(soft drink)를 별도로 담아 나간다.
② 술과 같이 혼합하여 나간다.
③ 얼음과 같이 넣어서 나간다.
④ 술과 얼음을 다같이 넣어 나간다.

32. 와인을 주재(Wine base)로 한 칵테일이 아닌 것은?

① 키어(Kir)
❷ 블루하와이(Blue hawaii)
③ 스피릿처(Spritzer)
④ 미모사(Mimosa)

33. 식욕촉진제로 마시는 칵테일(Cocktail)로서 드라이(Dry)한 칵테일에 사용하는 고명(Garnish)은?

① Cherry
② Orange
❸ Olive
④ Pineapple

34. 다음 중 천연 발포성 포도주는 어느 것인가?

① 쉐리(Sherry)
② 적포도주(Red wine)
❸ 샴페인(Champagne)
④ 사이다(Cider)

35. Cat's Eye 칵테일은 어떤 종류의 Glass를 사용하면 적당한가?

① High Ball Glass
❷ Cocktail Glass
③ Collins Glass
④ Champagne Glass

36. Scotch Whisky 의 주 원료는?

❶ 보리의 맥아
② 호밀
③ 감자
④ 옥수수

37. 다음 중 포도로 만들어진 브랜디(Brandy)는?

① Silvowitz
② Mirabelle
❸ Hennessy X.O
④ Calvados

38. 다음 중 인공감미료(人工甘味料)는?

① 그래뉼레이트슈거(granulated sugar)
❷ 사카린나트리움(saccharine natrium)
③ 큐브슈거(cube sugar)
④ 파우더슈거(powder sugar)

39. 머들러(Muddler)사용 방법 중 맞는 것은?

① Garnish를 꽂아 제공한다.
② 주류 용량을 재는 막대기이다.
❸ 롱 드링크(Long Drink)서비스 및 칵테일 제공시 고객이 직접 휘젓기 할수 있게 음료와 함께 제공한
④ 오렌지나 레몬 쥬스를 짤 때 사용하는 Squeezer이다.

40. 영업을 위한 준비작업 중 틀린 것은?

① 바 시설 및 기물작동 점검
② 일일 보급 수령
③ 고명장식 준비
❹ 영업일보 작성

41. 다음 중 가장 오래 숙성된 술은 어느 것인가?

① Vodka
❷ Cognac
③ Gin
④ Borubon whiskey

42. 그레이트 와인(Great Wine)은 몇 년간 저장하여 숙성시킨 것인가?

① 5년 이하
② 10년 이하
③ 5년~15년
❹ 15년 이상

43. 적색 포도주(Red Wine)병의 바닥이 요철로 된 이유는?

① 보기가 좋게 할려고
② 안전하게 세우기 위하여
③ 용량표시를 쉽게 하기 위하여
❹ 찌꺼기가 이동하는 것을 방지하기 위하여

44. 다음 중 리큐르는 어떤 것인가?

① Burgundy
② Bacardi Rum
❸ Cherry Brandy
④ Canadian club

45. 칵테일 파티를 준비하는 요소로서 적합하지 못한 사항은?

① 초대 인원 파악
② 개최일시와 장소
❸ 파티의 매너(manner)
④ 메뉴의 결정

46. 올드 패션(old fashioned) 칵테일의 장식은?

① 아몬드 스터프드 올리브(Almond stuffed Olive)
② 마라시토 체리(Maraschino Cherry)
③ 레몬 슬라이스, 오렌지 슬라이스
❹ 체리와 오렌지 슬라이스

47. 주류판매에 있어 재무와 창고관리가 양호하다면 가격결정의 이익은 다음 중 어느 것을 선택해야 하는가?

❶ FIFO 방법
② LIFO 방법
③ 구매와 동시 판매방법
④ 포도주나 브랜디는 창고에 오래 저장하였다 판매할수록 좋다.

48. 와인 스트워드(wine steward)의 주된 임무는?

① 와인 구매
② 와인 저장
❸ 와인 판매
④ 와인 검수

49. 물품검수시 주문내용과 차이가 발견될 때 반품하기 위하여 작성하는 서류는?

① 송장(invoice)
② 견적서(price quo t ation sheet)
❸ 크레디트 메모(credit memo)
④ 검수보고서(receiving sheet)

50. 레드와인을 서어브할 때의 가장 적정한 온도는?

① 5°C - 10°C
② 12°C - 15°C
❸ 17°C - 19°C
④ 20°C - 25°C

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. 다음 ( ) 안에 알맞은 단어는?

This is our first visit to Korea and before we ( ) our dinner, we want to ( ) some domestic drinks here.

❶ have, try
② having, trying
③ serve, served
④ serving, be served

52. Which is the correct one as a base of Alexander in the following?

❶ Brandy
② Vodka
③ Gin
④ Whisky

53. 다음 괄호 안에 알맞는 말은?

feel like (lie) on a sofa, 「( ) is not a gin at all but a liqueur.」

① Dry gin
② Golden gin
③ Flavored gin
❹ Sloe gin

54. "초청해주셔서 감사합니다."의 올바른 표현은?

❶ Thank you for inviting me.
② Thank you for invitation me.
③ It was thanks that you call me.
④ Thank you that you invited me.

55. 문장의 내용으로 보아 ( ) 안의 동사형을 바르게 변형시킨 것은?

I feel like (lie) on a sofa.

① lain
② laid
❸ lying
④ laying

56. What is a tumbler?

❶ A flat-bottomed glass without stem.
② Footed ware
③ Stemware
④ Beer mug

57. 다음 괄호 안에 알맞는 말은?

The post office is ( ) the Hotel.

① close
② closed by
③ close for
❹ close to

58. What is the best-known straignt American whiskey?

❶ Bourbon
② Rye
③ Scotch
④ Irish

59. 문장의 내용으로 보아 ( ) 안에 동사형을 바르게 변형시킨 항은?

He looks as if he (be) sick.

① is
② was
❸ were
④ has been

60. "It is up to you" means?

① It is difficult for you.
❷ You must decide.
③ You look confused.
④ It is just in front of you.