2001년10월14일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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

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)

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

1. 다음 음료 중 기호음료는?
   - ❶ Tea
   - ② Juice
   - ③ Milk
   - ④ Cola

2. 스프(soup)의 대용으로 적합하고 영양분이 충분한 칵테일은?
   - ❶ Bosom Caresser
   - ② Albertine
   - ③ Sherry
   - ④ Manhattan

3. 다음 중 버번위스키(Bourbon Whisky)는?
   - ① Ballantine
   - ❷ I.W.Harper
   - ③ Lord Calvert
   - ④ Old Bushmill's Whisky

4. 브랜디(Brandy)중에서 V.S.O.P의 약자를 바르게 나타낸 것은?
   - ① Very Superior Old
   - ❷ Very Superior Old Pale
   - ③ Very Superior Old Napoleon
   - ④ Very Special Old Napoleon

5. 위스키(Whisky)를 만드는 과정이 올바른 순서는?
   - ① Aging -Fermentation -Distillation -Mashing
   - ❷ Mashing -Fermentation -Distillation -Aging
   - ③ Mashing -Distillation -Fermentation -Aging
   - ④ Aging -Distillation -Fermentation -Mashing

6. 1510년 불란서 Fecamp 사원에서 성직자가 만든 술로서 D.O.M 이라고도 불리워지며 주정도가 43도인 혼성주는?
   - ① Chartreause
   - ❷ Benedictine
   - ③ Drambuie
   - ④ Cointreau

7. 럼 주(Rum)의 주원료는 다음 중 어느 것인가?
   - ① 대맥(Rye)과 보리(Barley)
   - ❷ 사탕수수(sugar cane)와 당밀(molasses)
   - ③ 꿀(Honey)
   - ④ 쌀(Rice)과 옥수수(Corn)

8. 조주시 사용되는 시럽(Syrup)이 아닌 것은?
   - ① Plain syrup
   - ② Grenadine syrup
   - ③ Raspberry syrup
   - ❹ Ginger syrup

9. 다음 중 꿀(Honey)을 사용하는 칵테일은?
   - ❶ Zoom
   - ② Honeymoon
   - ③ Golden cadillac
   - ④ Harmony

10. 독일에서의 술의 알코올 함유도는 어떻게 표시하고 있는가?
    - ❶ 술 100g 중 순 에틸알코올이 몇 %가 함유되고 있는가의 표시
    - ② 온도 60 °F의 물 0에 에틸알코올 200을 프루프로 계산한다.
    - ③ 1프루프의 0.5도
    - ④ 물 0에 순 에틸알코올 175로 표시

11. 일반적으로 가장 많이 사용하는 Cocktail Glass의 용량은 몇㎖인가?
    - ① 30㎖
    - ② 60㎖
    - ❸ 90㎖
    - ④ 120㎖

12. 육류와 함께 마실 수 있는 것 중 가장 알맞은 것은?

① 백포도주
❷ 적포도주
③ 로제 와인
④ 포트 와인

13. 브랜디를 설명한 것 중 틀리는 것은?

① 포도 또는 과실을 발효하여 증류한 술이다.
② 불어로 Eau-de-vie라고 한다.
❸ 프랑스의 대표적인 Brandy 생산지는 브랜디 지방이다.
④ 프랑스는 질이나 양에 있어서 세계 제일의 브랜디 생산국이다.

14. 숙성을 거쳐서 완성되는 술로 알맞은 것은?

① Tequila
② Grappe
③ Gin
❹ Brandy

15. 주로 추운 계절에 추위를 녹이기 위하여 외출이나 사냥을 하고 돌아와 따뜻하게 마시는 칵테일 중 틀린 것은?

① Irish Coffee
❷ Tropical Cocktail
③ Rum Grog
④ Gluhwein

16. 칵테일 만드는 3가지 기본 방법이 아닌 것은?

❶ Pouring
② Shaking
③ Blending
④ Stirring

17. 술의 저장법으로 맞는 것은?

① 따뜻하고 햇볕이 잘 드는 곳
② 습기가 많고 진동이 많은 곳
❸ 서늘하고 온도 변화가 적은 곳
④ 따뜻하고 온도 변화가 많은 곳

18. Cocktail Recipe 계량 중 1 Dash는 Drop으로 얼마인가?

① 35-40 Drop
② 15-20 Drop
③ 25-30 Drop
❹ 5-10 Drop

19. 음료(Beverage)를 구분하는 방법으로 올바른 것은?

❶ 알코올성과 비알코올성
② 양조주와 증류주
③ 기호음료와 청량음료
④ 발효주와 혼성주

20. 술에 술을 섞거나 술에 청량음료 또는 과즙음료, 기타 부재료를 이용하여 혼합시킨(mixed drink)것은?

❶ 칵테일
② 하드 드링크
③ 소프트 드링크
④ 혼성주

21. 칵테일 조주방법에서 플로팅(Floating)으로 적합한 설명은?

❶ 재료의 비중을 이용하여 띄우는 것이다.
② 칵테일 글라스 가장자리에 설탕을 묻히는 방법이다.
③ 증류주에 불을 붙이는 방법이다.
④ 얼음을 갈아 칵테일을 차갑게 만드는 것이다.

22. 이탈리아 밀라노 지방에서 생산되는 것으로 오렌지와 바닐라 향이 강하며 독특하고 길쭉한 병에 담긴 리큐르는?

❶ 갈리아노(Galliano)
② 퀴멜(Kummel)
③ 깔루아(Kahlua)
④ 드람부이(Drambuie)

23. 아름다운 장식은 칵테일에서 매우 중요하므로 장식은 색이나 맛에서 음료와 맞아야 한다. 다음 중 연결이 올바르지 못한 것은?

① 체리 -감미타입 칵테일
② 올리브 -쌉살한 칵테일
③ 오렌지 -오렌지쥬스를 사용한 롱 드링크
❹ 셀러리 -달콤한 칵테일

24. 글라스 가장자리를 소금으로 프로스팅(Frosting)하는 기법의 칵테일은?

❶ 마가리타(Magarita)

② 키스오브 파이어(Kiss of Fire)

③ 아이리쉬 커피(Irish Coffee)

④ 다이쿼리(Daiquiri)

25. 바(Bar)에서 사용되는 글라스를 크게 3가지로 분류한 것으로 올바른 것은?

❶ 텀블러,footed 글라스, 스템드 글라스

② 세리 글라스, 리큐어 글라스, 와인 글라스

③ 칵테일 글라스, 코디알 글라스, 올드펫션 글라스

④ 하이볼 글라스, 온드락 글라스, 칵테일 글라스

26. 보드카가 기주로 쓰이지 않는 칵테일은?

❶ 맨해탄

② 스크루드라이브

③ 키스 오브 파이어

④ 치치

27. 감자를 주원료로 해서 만드는 북유럽의 스칸디나비아 국가의 술로 유명한 것은?

❶ 아쿠아비트(Akuavit)

② 칼바도스(Cavados)

③ 스타인 헤거(Steinhager)

④ 그라파(Grappa)

28. 경우에 따라 고객에게 제공할 때 미리 병마개를 따놓는 알콜음료가 있다. 다음 중 적당한 것은?

① 샴페인

❷ 적포도주

③ 맥주

④ 위스키

29. 탄산음료나 샴페인을 사용하고 남은 일부를 보관시 사용되는 기구는?

① 코스터

❷ 스토퍼

③ 폴러

④ 코르크

30. 롱 드링크(Long Drink)에 대한 설명 중 적당치 않는 것은?

① 통상 10 oz 이상 텀블러 글라스로 제공한다.

② 하이볼이라고도 한다.

③ 한 종류 이상의 술에 청량음료를 섞는 것이 보통이다.

❹ 무알콜 음료의 총칭이다.

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 칵테일 조주시 각종 주류와 부재료를 재는 표준용량 계량기는?

① Hand Shaker

② Mixing Glass

③ Squeezer

❹ Jigger

32. 다음 중 조주원의 행동 규범에 어긋나는 것은?

① 항상 깨끗하고, 명랑하고 사교적이어야 한다.

❷ 손님과 대화할 때만은 담배를 피워도 무방하다.

③ 글라스를 취급할 때 글라스의 스템(Stem)이나 밑부분을 잡는다.

④ 화장실 사용 후에는 반드시 손을 씻는다.

33. 다음 중 업장 주류 보급(issue)원칙에 합당한 것은?

① 부패성이 없기 때문에 가능한 한 많이 보급 수령

❷ 매일 수령하는 일일 보급(daily issue)의 원칙

③ 시간 절약을 위해 주별 보급(weekly issue)의 원칙

④ 월말 인벤토리 직후 월별 보급(monthly issue)의 원칙

34. 주장 요원의 직무가 아닌 것은?

① 영업장 안의 각종 주류재고량 파악

② 각종 주문전표 확인

③ 영업 시간 전 준비상태 확인을 위한 각종 부재료 파악

❹ 음식물 제공여부 점검

35. 바 카운터의 요건 중 틀린 것은?

① 카운터의 높이는 1-1.5m가 적당하며 너무 높아서는 안 된다.

❷ 카운터는 넓으면 넓을수록 좋다.

③ 작업대(Working board)는 카운터 뒤에 수평으로 부착시켜야 한다.

④ 카운터 표면은 잘 닦여지는 재료로 되어 있어야 한다.

36. 주종상품이 식료(Food)위주로서 시설비와 인건비에 비하여 순수익이 높은 주장은?

① Lobby Lounge

② Cocktail Bar

❸ Restaurant Bar

④ Night Club

37. 바틀멤버(Bottle member)제조의 장점이 아닌 것은?

① 고정객을 확보할 수 있어 고정수입이 확보된다.

② 선불이기 때문에 회수가 정확하여 자금운영이 원활 하다.

③ 음료의 판매회전을 촉진한다.

❹ 음료청구 및 구매행위를 용이하게 해 준다.

38. 음료저장 방법 중 잘못 설명된 것은?

① 포도주병은 눕혀서 코르크 마개가 항상 젖어 있도록 저장한다.

② 살균된 맥주는 출고 후 약 3개월 정도는 실내온도에서 저장할 수 있다.

❸ 백포도주는 3개월 전에 냉장고에 저장하여 충분히 냉각시킨 후 제공한다.

④ 양조주는 선입선출법에 의해 저장, 관리한다.

39. 다음 중 맥주의 냉각 저장에 가장 적합한 기물은?

① 딥 프리저(deep freezer)

② 바-싱크(bar sink)

❸ 냉장고(refrigerator)

④ 아이스 큐브 빈(ice cube bin)

40. 생맥주(Draft Beer)취급의 필수적인 요건이 아닌 것은?

① 냉장시설의 적정온도 유지

② 술통 속 맥주의 정확한 압력

❸ 쾌적한 실내장식과 판매카운터

④ 선입선출에 의한 재고순환

41. 칵테일을 만들 때 알맞지 않는 사항은?

❶ 온더락스(On the rocks)의 경우 술을 먼저 붓고 얼음은 다음에 넣는다.

② 올리브(Olive)는 찬물에 헹구어 짠맛을 엷게 해서 사용한다.

③ 체리(Cherry)는 씻지 않고 그냥 사용한다.

④ 찬술은 보통 찬 글라스를, 뜨거운 술은 뜨거운 글라스를 사용한다.

42. 백포도주의 가장 알맞는 냉각(보관)온도는 몇 도인가?

① 12 –18 ℃

② 10 -16 ℃

③ 8 –19 ℃

❹ 6 -12 ℃

43. Par Stock은 무엇을 의미 하는가?

① 식음료 재료저장

② 식음료 예비저장

❸ 영업에 필요한 적정재고량

④ 업무 직후 남아 저장하여야 할 상품

44. 표준 양목표 작성의 목적 중 틀린 것은?

① 조주원가 산정의 용이

② 판매가격 결정에 기여

③ 품질 관리에 기여

❹ 인건비 절감에 기여

45. 좋은 맛을 유지하기 위한 와인 적정온도 설명 중 틀린 것은?

❶ 레드와인은 화이트와인보다 차갑게 마신다.

② 자기가 맛있다고 느끼는 온도로 마시는 것이 가장 좋다.

③ 화이트 와인은 10 ~12 ℃로 조금 차갑게 해서 마시는 것이 좋다.

④ 스위트 와인은 좀더 차갑게 하는 것이 좋다.

46. 칵테일 조주시 계란의 선택과 보관 방법 중 틀린 사항은?

① 큰 것을 피하고 개당 50g 이내의 것이 적당하다.

② 칵테일 제조시 계란 선택에 각별히 주의해야 한다.

③ 껍질은 단단하고 신선한 것으로 한다.

❹ 계란을 사용할 때는 조제되는 재료들 속에 직접 넣는다.

47. 와인의 빈테이지(Vintage)이란?

① 숙성기간
② 발효기간
❸ 포도의 수확년도
④ 효모의 배합

48. 마신 알콜량(cc)을 나타내는 공식은?

① 알콜량(cc)×0.8
❷ 술의 농도(%)×마시는 양(cc)÷100
③ 술의 농도(%)-마시는 양(cc)
④ 술의 농도(%)÷ 마시는 양(cc)

49. 주장 관리에 있어서 바람직하지 못한 것은?

① 연령, 소득 등에 따라 목표고객을 분석한다.
② 가장 바쁜 시간의 영업량을 미리 예측해 본다.
③ 동일 상권에 있어 경쟁업체를 수시로 파악한다.
❹ 업장의 형태와 크기는 가능한 최대로 확보한다.

50. 다음 칵테일 용구 중 설명이 바르지 않은 것은?

❶ Strainer : 재료를 혼합 반죽하는 기구
② Squeezer : 과즙을 짜는 기구
③ Pourer : 술 손실 예방 기구
④ Cork Screw : 코르크마개 빼는 기구

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. 다음 ( )안에 알맞은 단어는?

It is also a part of your job to make polite and friendly small talk with customers to ( ) them feel at home.

① doing
② takes
③ gives
❹ make

52. 혼합주(混合酒)의 영문 명칭은?

① Fermented liquor
② Wine
③ Distilled liquor
❹ Compounded liquor

53. What is Rum made from?

❶ sugar cane
② grapes
③ grains
④ peaches

54. 다음 빈칸에 알맞은 단어는?

To mind something is to ( ).

① benefit from it
② understand it
③ study it
❹ object to it

55. Which is the correct one as a base of Diki-Diki in the following?

Apple Brandy 2/3 oz., Swedish Punch 1/6 oz., Grapefruit Juice 1/6 oz. 쉐이커 Cocktail Glass에 붓는다.

① Vodka
② Wine
❸ Brandy
④ Gin

56. "This milk has gone bad"의 뜻은?

❶ 우유가 상했다.
② 우유가 맛이 없다.
③ 우유가 좋지 않다.
④ 우유가 오래됐다.

57. What is the helper of a bartender called?

① Steward
② Head bartender
③ Waiter
❹ Bar back

58. 밑줄 친 부분의 가장 알맞은 말은?

This bar _____ by bar helper every morning.

① cleans
❷ is cleaned
③ is cleaning
④ be cleaned

59. 밑줄 친 부분의 가장 알맞은 말은?

A : I am buying drinks tonight.
B : _____.

① What happened?
② What's wrong with you?
③ What's the matter with you?
❹ What's the occasion?

60. 아래 밑줄 친 부분에 들어갈 알맞은 것은?

Hardly had he mailed the letter _____.

① then he began to regret writing it
② then he received one
③ when he mailed it
❹ when he began to regret writing it