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)

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

2. 스프(soup)의 대용으로 적합하고 영양분이 충분한 칵테일은?
   ① Bosom Caresser
   ② Albertine
   ③ Sherry
   ④ Manhattan

3. 다음 중 버번위스키(Bourbon Whisky)는?
   ① Ballantine
   ② 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
   ② 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
   ② 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
   ② Benedictine
   ③ Drambuie
   ④ Cointreau

7. 럼 주(Rum)의 주원료는 다음 중 어느 것인가?
   ① 대맥(Rye)과 보리(Barley)
   ② 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
   ④ Ginger syrup

9. 다음 중 꿀(Honey)을 사용하는 칵테일은?
   ① Zoom
   ② Honeymoon
   ③ Golden cadillac
   ④ Harmony

10. 독일에서의 술의 알코올 함유도는 어떻게 표시하고 있는가?
   ① 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㎖
   ③ 90㎖
   ④ 120㎖

12. 육류와 함께 마실 수 있는 것 중 가장 알맞은 것은?
   ① 백포도주
   ② 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.

③ 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

④ Brandy

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

① Irish Coffee

② Tropical Cocktail

③ Rum Grog

④ Gluhwein

16. 칵테일 만드는 3가지 기본 방법이 아닌 것은?

① Pouring

② Shaking

③ Blending

④ Stirring

17. 술의 저장법으로 맞는 것은?

① 따뜻하고 햇볕이 잘 드는 곳

② 습기가 많고 진동이 많은 곳

③ 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

④ 5-10 Drop

19. 음료(Beverage)를 구분하는 방법으로 올바른 것은?

① 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?

① 칵테일

② 하드 드링크

③ 소프트 드링크

④ 혼성주

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

① 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?

① 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

④ 셀러리 -달콤한 칵테일

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

① 마가리타(Magarita)

② 키스오브 파이어(Kiss of Fire)

③ 아이리쉬 커피(Irish Coffee)

④ 다이쿼리(Daiquiri)

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

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

① 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?

① 맨해탄
② 스크루드라이브
③ 키스 오브 파이어
④ 치치

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

① 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
② 적포도주
③ 맥주
④ 위스키

29. 탄산음료나 샴페인을 사용하고 남은 일부를 보관시 사용되는 기구는?

① 코스터
② 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.
④ 무알콜 음료의 총칭이다.

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 칵테일 조주시 각종 주류와 부재료를 재는 표준용량 계량기는?

① Hand Shaker
② Mixing Glass
③ Squeezer
④ Jigger

32. 다음 중 조주원의 행동 규범에 어긋나는 것은?

① 항상 깨끗하고, 명랑하고 사교적이어야 한다.
② 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
② 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
④ 음식물 제공여부 점검

35. 바 카운터의 요건 중 틀린 것은?

① 카운터의 높이는 1-1.5m가 적당하며 너무 높아서는 안 된다.
② 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

③ 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.

④ 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.

③ 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)

③ 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

③ 쾌적한 실내장식과 판매카운터

④ 선입선출에 의한 재고순환

41. 칵테일을 만들 때 알맞지 않는 사항은?

① 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 ℃

④ 6 -12 ℃

43. Par Stock은 무엇을 의미 하는가?

① 식음료 재료저장

② 식음료 예비저장

③ 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

④ 인건비 절감에 기여

45. 좋은 맛을 유지하기 위한 와인 적정온도 설명 중 틀린 것은?

① 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.

④ 계란을 사용할 때는 조제되는 재료들 속에 직접 넣는다.

47. 와인의 빈테이지(Vintage)이란?

① 숙성기간

② 발효기간

③ 포도의 수확년도

④ 효모의 배합

48. 마신 알콜량(cc)을 나타내는 공식은?

① 알콜량(cc)×0.8

② 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.

④ 업장의 형태와 크기는 가능한 최대로 확보한다.

50. 다음 칵테일 용구 중 설명이 바르지 않은 것은?

① 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

④ make

52. 혼합주(混合酒)의 영문 명칭은?

① Fermented liquor

② Wine

③ Distilled liquor

④ Compounded liquor

53. What is Rum made from?

① 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

④ 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

③ Brandy

④ Gin

56. "This milk has gone bad"의 뜻은?

① 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

④ Bar back

58. 밑줄 친 부분의 가장 알맞은 말은?

This bar _____ by bar helper every morning.

① cleans
② 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?
④ 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
④ when he began to regret writing it