2002년10월06일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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

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. 우리나라의 증류주인 소주는 처음에 무엇으로 유용하게 사용된 음료인가?

① 기분을 고조시키기 위하여
② 축제용으로
❸ 약용으로
④ 보신용으로

2. 앙뜨레(Entree)에는 무슨 술을 제공해야 하는가?

① 칵테일주
② 쉐리주
❸ 적포도주
④ 브랜디

3. 버어번(Bourbon) 위스키는 어느 나라의 술인가?

① 영국
② 불란서
❸ 미국
④ 캐나다

4. 발포성포도주(sparkling wine)의 감도(甘度)를 표시하는 말 중 "데미 섹(Demi - sec)" 은 몇 % 의 감도를 말하는가?

① 1~2 %
❷ 6~7 %
③ 8~12 %
④ 15~19 %

5. 특별히 잘된 해의 포도로 만든 와인은 그 연호를 상표 라벨에 표시한다. 그 명칭은?

① 에이지드 와인(Aged Wine)
② 클라렛(Claret)
❸ 빈티지 와인(Vintage Wine)
④ 드라이 와인(Dry Wine)

6. 다음 중 서로 관련이 없는 것은?

① Apple - Cider
② Pear - Perrg
❸ Malt - Gin
④ Grape - Wine

7. 조주상 사용되는 표준계량의 표시 중에서 틀린 것은?

① 1티스푼(tea spoon)= 1/8온스
② 1스플리트(split) = 6온스
❸ 1핀트(pint) = 10온스
④ 1포니(pony) = 1온스

8. 다음 중 장식으로 양파(Cocktail onion)가 필요한 것은?

① 마티니(Martini)
❷ 깁슨(Gibson)
③ 좀비(Zombie)
④ 다이퀴리(Daiquiri)

9. American whisky "86 proof"는 우리나라의 주정 도수로는 몇 도인가?

① 23도
② 33도
❸ 43도
④ 53도

10. 칵테일(Cocktail)의 도량 용어와 관계 있는 단어는?

① 드라이(Dry)
❷ 드랍(Drop)
③ 쉐이커(Shaker)
④ 프로트(Float)

11. 1쿼트(quart)는 몇 온스(ounce)를 말하는가?

① 1온스
② 16온스
❸ 32온스
④ 38.4온스

12. 럼(Rum)에 대한 설명 중 틀리는 것은?

① Light Rum
❷ Soft Rum
③ Heavy Rum
④ Medium Rum

13. Glass 종류가 아닌 것은?

① High Ball
② On the Rocks
③ Straight
❹ Vermouth

14. 계란(egg)이 들어가는 칵테일에 주로 뿌려 주는 부재료는?

❶ Nutmeg Powder
② Lemon Powder
③ Cinnamon Powder
④ Chocolate Powder

15. 양조주(Fermented Liquor)에 속하는 술(Alcoholic Beverage)은 어떤 것인가?

① 샤르트루즈(Chartreuse)
② 진(Gin)
③ 캄파리(Campari)
❹ 와인(Wine)

16. 펄케(pulque)를 증류해서 만든 술은?

① 럼
② 보드카
❸ 데킬라
④ 아쿠아비트

17. 일반적으로 하드리커란 무엇을 일컫는가?

① 탄산음료
② 칵테일
③ 비알콜 음료
❹ 증류주

18. 소주의 원료와 관계가 먼 것은?

① 쌀
② 보리
③ 밀
❹ 맥아

19. 쥬니퍼 베리(Juniper Berry)를 넣은 술은 무엇인가?

① Irish Whisky
❷ Gin
③ American Whisky
④ Vodka

20. 잔 주위에 설탕이나 소금 등을 묻혀서 만드는 방법은?

① Shaking
② Building
③ Floating
❹ Frosting

21. 다음 중 Straigt Glass로 부르지 않는 것은?

① Single Glass
② Whisky Glass
❸ Cocktail Glass
④ Shot Glass

22. 다음에서 글래스(glass) 가장자리의 스노우스타일(snow style) 장식 칵테일로 어울리지 않는 것은?

① 키스오브파이어(Kiss of Fire)
② 마가리타(Magarita)
③ 시카고(Chicago)
❹ 그라스 하프(Grass Hopper)

23. 생강을 주원료로 만든 탄산음료는?

① Soda Water
② Tonic Water
③ Perrier Water
❹ Ginger Ale

24. 오렌지를 주원료로 만든 술이 아닌 것은?

① Triple Sec
❷ Tequila
③ Grand Marnier
④ Cointreau

25. 롱드링크 칵테일(Long drinks cocktail)인 것은?

❶ Mai Tai
② Martini
③ Daiquiri
④ Alexander

26. 스파클링 와인(sparking wine)으로 어울리지 않는 것은?

① 샴페인(Champagne)
② 젝트(Seket)
③ 카바(Cava)
❹ 아르마냑(Armagnac)

27. 부드러우며 뒤끝이 깨끗한 한국고유의 약주로서 쌀로 빚으며 소주에 배, 생강, 울금 등 한약재를 넣어 숙성시킨 호남의 명주로 알려진 전북 전주의 전통주는?

① 두견주
② 국화주
❸ 이강주
④ 춘향주

28. 칵테일 조주에서 가장 기본이 되는 술을 베이스(base)라고 하는데, 다음에서 베이스(base)로 합당하지 못한 것은?

① 위스키(whisky)
❷ 소다수(soda water)
③ 보드카(vodka)
④ 진(gin)

29. 얼음, 생크림, 계란, 과일 등을 혼합해서 만들기도 하고 프로즌 스타일의 칵테일을 만들 때 전기기구를 이용해서 만드는 조주법은?

① shaking
② building
❸ blending
④ floating

30. 칵테일 조주방법에서 재료의 비중을 이용하여 내용물을 차례차례 위에 뛰우거나 쌓는 방법은?

❶ floating
② shaking
③ blending
④ stirring

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 럼주의 주원료는?

❶ 사탕수수
② 소맥
③ 포도
④ 호프

32. 맨하탄 칵테일 드라이(Manhattan Cocktail Dry)를 제공하기 위해 준비해야 하는 고명(Garnish)은?(오류 신고가 접수된 문제입니다. 반드시 정답과 해설을 확인하시기 바랍니다.)

① Lemon
② Cherry
③ Pearl onion
❹ Cocktail olive

33. 다음 중 1단위가 가장 적은 스탠드 바 계량 단위는?

① Table spoon
② Pony
③ Jigger
❹ Dash

34. High ball은 어느 잔에 담아야 하는가?

① Champagne Glass
② Cocktail Glass
❸ Tumbler
④ Goblet

35. 계란, 설탕 등이 들어가는 칵테일을 혼합할 때 사용하는 기구는?

❶ Hand Shaker
② Mixing Glass
③ Strainer
④ Jigger

36. 조주시 위생적인 주류 취급방법을 설명한 것 중 틀린 것은?

① 글라스에 얼음을 담을 때는 스쿠프(Scoop)나 집게를 사용한다.

❷ 조주사용 타월은 수시로 쓰기 때문에 허리띠로 기웠다가 쓰도록 한다.

③ 조주사가 심한 감기에 걸렸을 때는 근무해서는 안된다.

④ 담배를 피운 후이거나 얼굴 등 자기의 몸을 만진 후에는 손을 씻는다.

37. 효과적인 음료통제제도로 부적당한 것은?

① 주문시에는 서면구매 청구서를 사용한다.

② 검수시에는 송장과 구매 청구서를 대조, 체크한다.

③ 영속적인 재고조사 시스템을 둔다.

❹ 바의 간이 창고에는 한달분의 재료를 저장한다.

38. 와인(Wine)의 장기저장 장소로 합당치 않은 것은?

① 시원한 장소(12-15°C)

② 진동이 없는 조용한 장소

❸ 직사광선이 들어오는 밝은 장소

④ 환기가 잘 되는 건조한 장소

39. 저장관리원칙에 해당되지 않는 것은?

① 저장위치 표시

② 분류저장

③ 품질보전

❹ 매상증진

40. 글라스(Glass)의 위생적인 취급방법으로 옳지 못한 것은?

① Glass는 불쾌한 냄새나 기름기가 없고 환기가 잘되는 곳에 보관해야 한다.

❷ Glass는 비누물에 닦고 뜨거운 물과 맑은 물에 헹구어 사용하면 된다.

③ Glass를 차게 할 때는 냄새가 전혀 없는 냉장고에서 Frosting 시킨다.

④ 얼음으로 Frosting 시킬 때는 냄새가 없는 얼음인가를 반드시 확인해야 한다.

41. 적포도주는 몇 도로 보관해서 마시는 것이 가장 좋은가?

① 8 - 10°C

② 12 - 14°C

❸ 17 - 19°C

④ 22 - 25°C

42. 바 지배인(Bar manager)의 수행업무가 아닌 것은?

❶ 고객계층분석이 주 수행업무이다.

② 주장이 정돈되어 있도록 지휘· 감독한다.

③ 얼음제조기와 다른 기물들의 작동기능을 점검한다.

④ 재고조사, 물품 청구서 작성을 한다.

43. 칵테일 부재료는 어떻게 보관하는가?

❶ Open한 부재료는 냉장고에 보관한다.

② 쓰다 남은 부재료를 상온에 보관한다.

③ 모든 부재료는 냉동고에 보관한다.

④ 햇볕이 많이 들어오는 곳에 보관한다.

44. 기물 설치 및 설치관리 중 맞지 않는 것은?

① 바의 수도시설은 Mixing Station 바로 후면에 설치한다.

② 배수구는 바텐더의 바로 앞에, 바의 높이는 고객이 작업을 볼 수 있게 설치한다.

❸ 얼음제빙기는 Back Side에 설치하는 것이 가장 적절하다.

④ 냉각기는 표면에 병따개 부착된 건성형으로 Station 근처에 설치한다.

45. 조주시 기본이 되는 단위는?

① cc(씨씨)

② g(그람)

❸ oz(온스)

④ mg(밀리그람)

46. 주류의 구매관리에 있어서 적절하지 못한 것은?

① 최대 저장량은 2개월분이 적당하다.

② 다량의 주류저장은 도난 위험이 있으므로 비효율적이다.

❸ 증류주는 변질의 우려가 있으므로 다량 구매의 장점을 살린다.

④ 재고로 발생된 비용은 자금 회전율을 늦추게 되므로 유의한다.

전자문제집 CBT(App Store) :[다운로드]
전자문제집 CBT(Google Play) :[다운로드]

47. 다음 음료 중 차게 해서 보관하지 않는 것은?

① White Wine
② Dry Sherry
③ Beer
❹ Brandy

48. 혼성주의 제조방법 중 성질이 다른 하나는?

❶ 발효법(Fermentation)
② 증류법(Distillation)
③ 에센스법(Essence)
④ 침출법(Infusion)

49. 스트레이너(Strainer)의 설명 중 틀린 것은?

① 철사망으로 되어 있다.
② 얼음이 글라스에 떨어지지 않게 하는 기구이다.
③ 믹싱글라스와 함께 사용된다.
❹ 재료를 섞거나 소량을 잴 때 사용된다.

50. 바스푼(Bar spoon)의 설명 중 틀린 것은?

① 믹싱 스푼이라고도 한다.
② 재료를 섞을 때 사용한다.
③ 소량의 술을 띄울 때 사용한다.
❹ 병마개 딸 때도 사용한다.

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. 다음 설명에 알맞는 술 이름은?

It was originally made in Russia, from Potatoes, but in the United States it is usually distilled from grain, primarily corn and wheat.

① Rum
❷ Vodka
③ Gin
④ Whisky

52. Mixed drinks are increasigly being ordered "on the rocks".에서 "on the rocks"의 의미는?

① on the water
② on the stone
❸ on the ice
④ on the whisky

53. 다음 영문에서 나타내는 것은?

The cold, sweet, non-alcoholic drink which is often charged with gas.

① distilled liquor
② sodium chloride
③ hard drink
❹ soft drink

54. Champagne should be drunk cold. The ideal way to cool it is by (괄호1) the bottle in a champagne bucket (괄호2) with water and ice.

❶ placing, filled
② taking, full
③ doing, together
④ handling, covered

55. What are used to measure out liquors for cocktails, highballs, and other mixed drinks?

❶ Jiggers
② Mixing glasses
③ Bar spoons
④ Pourers

56. 다음 ( ) 안에 알맞는 단어는?

Please ( ) yourself to the coffee before it gets cold.

① drink
❷ help
③ like
④ does

57. 「Are you free this evening?」의 가장 적당한 뜻은?

① 이것은 무료입니까?

❷ 오늘밤에 시간 있습니까?

③ 오늘밤에 만나시겠습니까?

④ 오늘밤에 개점합니까?

58. " 나는 진토닉이 싫다. " 의 적절한 영작은?

① I don't like a Gin with tonic

❷ l don't like Gin with tonic

③ l don't like the Gin with tonic

④ l don't know Gin with tonic

59. She (괄호1) a good picture. This baggage (괄호2) much room. 에서 괄호 안에 공통적으로 들어갈 단어는?

① has

② picks

❸ takes

④ does

60. He bought me a telephone. 의 다른 표현은?

① He buy me a telephone.

② He did bought me a telephone.

❸ He bought a telephone for me.

④ He bought telephone to me.