2003년01월26일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

【3과목 : 10문제】 고객서비스영어	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	③	②	①	②	①	③	④	②	①	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. 다음 중 기호 음료(嗜好飮料:Tasting Beverage)가 아닌 것은?

❶ 오렌지 쥬스(Orange Juice)
② 커피(Coffee)
③ 코코아(Cocoa)
④ 티(Tea)

2. 다음 사항 중 시음 3요소라고 할 수 없는 것은?

① Looks good
② Smells good
❸ Chillings good
④ Taste good

3. 브랜디의 숙성정도의 표시로 그 약자가 옳게 설명되지 못한 것은?

① V - Very
② P - Pale
❸ S - Special
④ X - Extra

4. 클라렛(Claret)이란?

① 독일산의 유명한 백포도주(White Wine)
❷ 불란서산 적포도주(Red Wine)
③ 스페인산 포트 와인(Port Wine)
④ 이태리산 스위트 버머스(Sweet Vermouth)

5. 샴페인은 무엇으로 만들어지는가?

① 옥수수
❷ 포도
③ 보리
④ 밀 또는 감자

6. 다음 중 리큐르가 아닌 것은?

① Apricot Brandy
② Cherry Brandy
❸ Cognac Brandy
④ Creme de menthe

7. 올드 톰 진(Old Tom Gin)이란?

❶ 드라이진에 당분을 섞어서 만든 영국진이다.
② 영국식 오랜 전통의 드라이 진이다.
③ 오렌지로 착향시킨 영국진이다.
④ 홀랜드(Holland)에서 수출되는 드라이 진이다.

8. 위스키를 주재로한 피로 회복제의 칵테일인 것은?

① Autumn Leaves
❷ Coffee Cocktail
③ Vail
④ Blackthorn

9. 스노우 볼(Snow Ball) 칵테일의 재료로 적합한 것은?

❶ 버번 위스키와 계란흰자
② 스카치 위스키와 계란노른자
③ 라이 위스키와 체리 브랜디
④ 카나디안 위스키와 베네딕틴

10. Zombie cocktail의 조주에서 주재료로 사용되는 것은?

① Vodka
② Gin
③ Scotch
❹ Rum

11. 조주 계량상 1 티스푼(Tea spoon or bar spoon)이란?

① 3/8 온스
② 1/2 온스
❸ 1/8 온스
④ 1/3 온스

12. 데킬라 선라이즈를 만들 때 필요치 않은 것은?

① 데킬라
❷ 진
③ 오렌지 쥬스
④ 그레나딘 시럽

13. 칵테일 조주에 필요 없는 기구는?

① Jigger
② Shaker
③ Ice Equipment
❹ Straw

14. 보리를 주원료로 해서 만든 발효주(양조주)는 어떤 것인가?

① 와인(Wine)
❷ 맥주(Beer)
③ 브랜디(Brandy)
④ 위스키(Whisky)

15. 다음 중 혼성주(Compounded Liquor)에 속하는 음료(Beverage)는 무엇인가?

① 위스키(Whisky)
② 테킬라(Tequila)
③ 럼(Rum)
❹ 베네딕틴(Benedictine)

16. 맨하탄, 올드펫션 칵테일에 쓰이며 향료로서 뛰어난 풍미와 향기가 있는 고미제로써 널리 사용되는 것은?

① 클로버(Clove)
② 시나몬(Cinnamon)
❸ 앙고스트라비터(Angostura Bitter)
④ 오렌지 비터(Orange Bitter)

17. 칵테일 조주기구 중 쉐이커(Shaker)의 분류가 아닌 것은?

① Cap
② Strainer
❸ Bottom
④ Body

18. Jack Daniel's 라는 테네시 위스키와 버번 위스키의 차이점은?

① 51% 이상의 옥수수를 사용한다.
❷ 단풍나무 숯으로 여과 과정을 거친다.
③ 내부를 불로 그을린 오크통에서 숙성시킨다.
④ 미국에서 생산되는 위스키이다.

19. 스틸와인을 바르게 설명한 것은?

① 발포성 와인
② 식사 전 와인
❸ 비발포성 와인
④ 식사 후 와인

20. 다음 리큐르(liqueur) 중 베일리스가 생산되는 곳은?

① 스코틀랜드
❷ 아일랜드
③ 잉글랜드
④ 뉴질랜드

21. 다음 중 지방의 특산 전통주가 잘못 연결된 것은?

① 금산 — 인삼주
② 홍천 — 옥선주
③ 안동 — 송화주
❹ 전주 — 오곡주

22. 다음 조주기법 중 "Float" 기법이란?

❶ 재료의 비중을 이용하여 섞이지 않도록 띄우는 방법
② 재료를 믹서기로 갈아서 만드는 방법
③ 글라스에 직접 재료를 넣어서 조주
④ 혼합하기 쉬운 술끼리 휘저어서 조주

23. 영국인에 의해 개발된 보건 음료로서 퀴닌(quinine) 성분이 첨가된 것은?

① soda water
❷ tonic water
③ collins water
④ ginger ale

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

24. 다음 중 Sugar Frost로 만드는 칵테일은?

① Rob Roy
❷ Kiss of Fire
③ Magarita
④ Angel's Tip

25. 1 Gallon은 128oz이면, 1 Pint는 몇 oz인가?

① 32oz
❷ 16oz
③ 26.6oz
④ 12.8oz

26. 식전주로 알맞은 것은?

① 맥주(Beer)
② 드람뷔이(Drambuie)
❸ 캄파리(Campari)
④ 꼬냑(Cognac)

27. Sloe Gin의 설명 중 옳은 것은?

① 리큐르의 일종이며 Gin의 종류이다.
② Vodka에 그레나딘 시럽을 첨가한 것이다.
③ 아주 천천히 분위기있게 먹는 칵테일이다.
❹ 오얏나무 열매 성분을 Gin에 첨가한 것이다.

28. 다음 중 Glass의 종류라고 할 수 없는 것은?

① On the rocks glass
② High Ball glass
③ Tall glass
❹ Gin glass

29. 이태리 와인의 주요 생산지가 아닌 것은?

① Toscana
❷ Rioja
③ Veneto
④ Piemonte

30. 칵테일 조주방법으로 합당하지 못한 것은?

❶ punching
② blending
③ stirring
④ shaking

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 숙성(aging)시키지 않고 출고판매하는 것은?

① Brandy
② Whisky
❸ Gin
④ Scotch Whisky

32. 다음 중 전기 브렌더(electirc blender)를 사용하는 칵테일은?

① 맨하탄(Manatten)
② 위스키 사워(Whisky Sour)
③ 브러디 매리(Bloody Marry)
❹ 프로즌 데큐리(Frozen Daiquiri)

33. 주장에서 사용하는 스텐다드 레시피(Standard Recipe)란 뜻은?

① 표준 검수법
② 표준 저장법
❸ 표준 조주법
④ 표준 봉사법

34. 영업종료 후 사용하다 남은 쥬스류를 보관하려고 한다. 다음 중 어느 곳이 합당한가?

① 냉동고(freezer)
❷ 냉장고(refrigerator)
③ 술보관장소(bar wells)
④ 바-선반(bar shelves)

35. 식음 재료의 저장관리 원칙 중 틀린 것은?

① 분류저장의 원칙
❷ 납기보장의 원칙
③ 재고순환의 원칙
④ 공간활용의 원칙

36. 위생적인 관점에서 가장 알맞은 얼음처리 방법은?

① 얼음을 글라스에 넣을 때 손으로 집는다.
② 사용했던 얼음은 씻어서 다시 사용할 수 있다.
③ 얼음을 내프킨으로 싸서 집는다.
❹ 얼음을 아이스 텅(ice tong)으로 집는다.

37. 양주의 알콜 농도는 무엇으로 표시하고 있는가?

① Gr.(Gram)

❷ Proof

③ Volume

④ Percent

38. 와인셀라(Wine Cellar)란?

① 포도주 소매업자

② 포도주 도매업자

❸ 포도주 저장실

④ 포도주를 주재로 한 칵테일 명칭

39. 바(bar)에서 사용하는 고객내용 카드(guest history card)의 용도는?

① 후불관리 제도용

② 대외 선전용

③ 고객 신용조사용

❹ 대고객 서비스용

40. 조주용 기물 종류 중 폴러(Pourer)의 설명으로 바른 것은?

① 쓰고 남은 청량음료를 밀폐시키는 병마개

② 칵테일을 마시기 쉽게 하기 위한 빨대

❸ 술병입구에 끼워 쏟아지는 양을 일정하게 만드는 기구

④ 물을 담아놓고 쓰는 손잡이가 달린 물병

41. 지거(Jigger)를 설명한 것 중 틀린 것은?

① 일명 메져컵(Measure Cup)이라 한다.

② 지거는 양쪽으로 크고 작은 두 개의 삼각형컵으로 구성되어 있다.

③ 작은쪽 컵은 1oz 이다.

❹ 큰쪽의 컵은 3oz 이다.

42. 영업이 끝난 후에 Inventory는 주로 누가 작성하는가?

① Waiter

❷ Bartender

③ Bar Manager

④ Bar Helper

43. F· I· F· O 란 무엇인가?

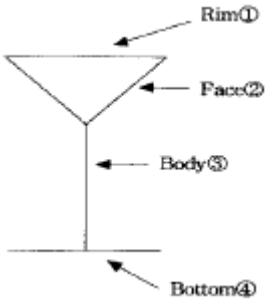
❶ 선입선출

② 선입후출

③ 후입선출

④ 후입후출

44. 다음 그림 중 글라스의 부위 명칭 중 틀린 것은?



① Rim

② Face

❸ Body

④ Bottom

45. 음료의 분류에서 알콜성 음료를 3가지로 분류하는데 포함 되지 않는 것은?

① 발효주

② 증류주

❸ 강화주

④ 혼성주

46. 사탕수수를 원료로 하며 카리브해의 쿠바, 자메이카 등 섬에서 생산되는 것은?

① Gin

② Tequila

③ Vodka

❹ Rum

47. 글라스 웨어(Glass Ware)의 취급 요령 중 설명이 틀린 것은?

① Glass Ware는 고객에게 서비스 하기 전 반드시 닦아서 서브한다.

② Glass Ware는 닦을 때 반드시 뜨거운 물에 담그어 닦는다.

❸ 글라스는 자주 닦으면 좋지 않다.

④ 글라스에 냄새가 날 때는 레몬 슬라이스를 물에 넣어서 닦으면 냄새를 제거할 수 있다.

48. 와인의 보관방법 중 틀린 것은?

① 보관온도를 일정하게 유지한다.
❷ 병을 세워서 보관한다.
③ 병을 눕혀 보관한다.
④ 장시간 빛에 노출되지 않도록 한다.

49. 맥주의 보관방법 중 틀린 것은?

❶ 장기 보관하면 맛이 좋아진다.
② 맥주가 얼지 않도록 보관한다.
③ 직사광선을 피한다.
④ 적정온도(4-10도)에 보관한다.

50. 와인(Wine) 서비스 방법 중 틀린 것은?

① 손님의 오른쪽에서 정중히 서브한다.
② 소멜리어(Sommelier)가 주문을 받는다.
③ 와인라벨을 손님에게 설명한다.
❹ 바텐더(Bartender)가 주문과 서브를 담당한다.

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. 다음 ( ) 안에 알맞는 단어는?

Carbonated drinks should ( ) be stirred vigorously. This releases the gas and makes the drink go flat quickly.

① ever
② fast
❸ never
④ usually

52. 다음 영문에서 나타내는 것은?

The white sparkling French wine because it is charged with gas.

① Sherry
❷ Champagne
③ Port
④ Vermouth

53. A fortified yellow or brown wine of Spanish origin with a distinctive nutty flavor.

❶ Sherry
② Rum
③ Vodka
④ Bloody mary

54. "Distilled" 의 의미는?

① 양조된
❷ 증류된
③ 혼합된
④ 희석된

55. It was invented in the 1600s by a Dutch professor of medicine known as Doctor Sylvius, who made an aqua vitae from grain flavored with juniper berries. What is this?

❶ Gin
② Vodka
③ Rum
④ Whisky

56. 다음 문장에서 _____안에 알맞는 단어는?

May I have _____ ice, please?

① many
② any more
❸ some
④ only

57. 다음 문장의 내용으로 보아 ( ) 안에 동사형을 바르게 변형시킨 항은 어느 것인가?

Ten years (pass) since I came here.

① pass
② passed
③ has passed
❹ have passed

58. Which do you like better coffee ( ) beer?

① and

❷ or

③ with

④ but

59. Which drink is prepared with Gin?

❶ Tom collins

② Rob Roy

③ B & B

④ Back Russian

60. I'll have a glass of red wine, please. 의 대답으로 적당하지 않은 것은?

① I'll bring it soon.

② I'll get you it, thanks.

❸ Are you drinking alone?

④ Thank you, OK.