2003년10월05일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

【3과목 : 10문제】 고객서비스영어	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	③	④	②	③	①	④	③	④	②	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 중 식사전에 에프리티프(Aperitif Drink)로 제공하기에 가장 적당한 술은?

① 쉐리주
② 적포도주
③ 위스키
④ 브랜디

2. 다음 중 연결이 잘못된 것은?

① Still wine - Table wine
② Sparkling wine - Dessert wine
③ Fortified wine - Champagne
④ Aromatized wine - Vermouth

3. 다음 중 식사전의 칵테일(Before dinner cocktail)로 가장 적당한 것은?

① Orange Blossom
② Gin Fizz
③ Dry Martini
④ May Blossom

4. 다음 중 칵테일에 사용되지 않는 시럽(syrup)은?

① Plain syrup
② Gum syrup
③ Grenadine syrup
④ Maple syrup

5. 위스키의 상품명 중 조니워커(Johnnie Walker)는 어떠한 종류의 위스키를 말하는가?

① 아이리쉬 위스키(Irish Whisky)
② 스카치 위스키(Scotch Whisky)
③ 아메리칸 위스키(American Whisky)
④ 카나디안 위스키(Canadian Whisky)

6. 다음 중 증류주인 것은?

① 벌머스(Vermouth)
② 샴페인(Champagne)
③ 쉐리주(Sherry)
④ 럼주(Rum)

7. 다음 중 브랜디는 어느 것인가?

① Johnnie Walker
② John Jameson
③ Cognac
④ White Horse

8. 코냑(cognac)은 무엇을 원료로 만든 술인가?

① 감자
② 옥수수
③ 보리
④ 포도

9. 다음 중 천연 발포성 포도주는 어느 것인가?

① 쉐리(Sherry)
② 적포도주(Red wine)
③ 샴페인(Champagne)
④ 사이다(Cider)

10. 다음 사항 중 원료와 제법의 관계가 일치하지 못하는 것은?

① Grain - Canadian whisky
② Malt - Scotch whisky
③ Corn - Canadian whisky
④ Rye - Canadian whisky

11. 다음 중 리큐르(Liqueur)와 관계가 없는 것은?

① 코디알(Cordials)
② 아르노.드.빌네브(Arnaud de Villeneuve)
③ 베네딕틴(Benedictine)
④ 돔 페리논(Dom Perignon)

12. 다음의 V. D. Q. S 표시는 무엇을 뜻하는가?

① 원산지의 관리 증명이다.
② 품질검사 합격 증명이다.
③ 포도주의 성숙도를 뜻한다.
④ 가장 좋은 와인을 표시한 것이다.

13. 다음 중 그레나딘(Grenadine)이 필요한 칵테일은?

① 위스키 사워(Sour)
② 바카디(Bacardi)
③ 카루소(Caruso)
④ 마가리타(Margarita)

14. 드라이 마티니 칵테일을 만드는데 필요한 글라스(Glass)는?

① Brandy Glass
② Wine Glass
③ Sherry Glass
④ Mixing Glass

15. Gibson을 조주할 때 고명은 무엇으로 하는가?

① Olive
② Cherry
③ Onion
④ Lime

16. Gin Fizz Cocktail에는 어느 것이 필요한가?

① Whisky
② Cola
③ Cider
④ Soda water

17. 다음의 재료들은 포세 카페(Pousse cafe) 칵테일에 해당된다. 최후로 따르는 재료는 어느 것인가?

① Brandy
② Creme de cacao
③ Peppermint
④ Violet

18. 칵테일을 만드는데 필요한 기물은 어느 것인가?

① castor
② wine glass
③ shaker
④ sauce pot

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

19. 다음 중 Shaker의 3대 부분에 속하지 않는 것은?

① Strainer
② Cap
③ Face
④ Body

20. 다음 중 비터나 리큐르를 비터병에 넣어 정해진 양만을 비터병을 거꾸로 해서 뿌리거나 끼얹는 것은?

① Drop
② Double
③ Dry
④ Dash

21. 일반적으로 가장 많이 사용하는 Cocktail Glass의 용량은 몇 ml 인가?

① 30 ml
② 60 ml
③ 90 ml
④ 120 ml

22. 칵테일의 기본 5대 요소와 가장 관계가 먼 것은?

① Decoration (맛)
② Method (방법)
③ Glass (잔)
④ Flavor(향)

23. 호텔 바나 레스토랑에서 칵테일이나 주류의 "단맛이 없다." 라는 것을 표현하는 용어는?

① Bitter
② Sweet
③ Sour
④ Dry

24. 다음 중 뜻이 전혀 다른 것은?

① 슈냅스(Schnaps)
② 봐서(Wasser)
③ 가이스트(Geist)
④ 뮤슈(Mousseux)

25. 파 스탁(Par stock)이란 무엇인가?

① 적정 재고량
② 총판매량
③ 매출원가
④ 재고정리

26. 다음 중 현재 일반인들에게 많이 알려진 소주는 어디에 포함되는가?

① 희석식 소주
② 전통 민속주
③ 증류식 소주
④ 전통 약용소주

27. 다음 중에서 Cherry로 장식하지 않는 칵테일은?

① Angel's Kiss
② Manhattan
③ Rob Roy
④ Martini

28. 오렌지 쥬스를 사용한 칵테일에 잘 어울리는 장식재료는?

① 체리(cherry)
② 올리브(olive)
③ 오렌지(orange)
④ 레몬(lemon)

29. 다음 중 혼성주에 속하는 것은?

① 소주
② 꼬냑
③ 포도주
④ 과실주

30. 다음 중 맥주의 대부분은 어떠한 방법으로 만들어지는가?

① 고온발효
② 상온발효
③ 하면발효
④ 상면발효

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 마티니(Martini)를 만들 때 필요치 않는 주장 기물은?

① 믹싱글라스(Mixing Glass)
② 바 스트레이너(Bar Strainer)
③ 바 스푼(Bar Spoon)
④ 아이스픽(Ice Pick)

32. 바텐더(Bartender)의 업무 규칙 중 잘못 설명된 것은?

① 칵테일 레시피는 규정된 처방에 준하여 만들어야 한다.
② 요금의 영수관계를 명확히 해야 한다.
③ 단골 고객이나 동료 종사원에게 음료를 무료로 제공하는 것을 금한다.
④ 빈 술병은 허락없이 고객이나 동료에게 줄 수 있다.

33. 소멜리어(Sommelier)의 주된 임무는?

① 주장 기물관리
② 주류 저장관리
③ 칵테일 조주봉사
④ 와인 판매봉사

34. 주류저장관리제도를 설명한 것 중 틀린 것은?

① 주문시에는 서면 구매 청구서를 사용한다.
② 검수시에는 송장(invoice)과 구매청구서를 대조 체크한다.
③ 영속적인 재고조사(Perpetual Inventory) 시스템을 든다.
④ 업장 바의 창고(Bar well)에는 한달분의 재료를 저장한다.

35. 파티 때 디저트(Dessert) 코스로 서브하기에 부적당한 것은?

① 코인트루(Cointreau)
② 크렘 드 카카오(Creme de cacao)
③ 슬로우 진(Sloe gin)
④ 비어(Beer)

36. 구매부서의 기능이 아닌 것은?

① 검수
② 저장
③ 불출
④ 판매

37. First in first out(F.I.F.O : 선입선출)이란?

① 매상관리방법
② 칵테일 조주방법
③ 저장관리방법
④ 노무 관리방법

38. Cork Screw 를 사용하는 것은?

① Wine Bottle
② Canned
③ Ice Tong
④ Ice Cube

39. 바람직한 바텐더(Bartender) 상이 아닌 것은?

① 바(Bar)내에 필요한 물품 재고를 항상 파악한다.
② 일일 판매할 주류가 적당한지 확인한다.
③ 바(Bar)의 환경 및 기물 등의 청결을 깨끗이 유지 관리한다.
④ 칵테일 조주 시 지거(Jigger)를 사용하지 않는다.

40. 주장(Bar)에서 사용하는 기물이 아닌 것은?

① Champagne Cooler
② Soup Spoon
③ Lemon Squeezer
④ Decanter

41. 과일과 과즙의 선택과 보관 방법 중 틀린 것은?

① 캔(can)에 들어 있는 과일을 사용하는 것이 좋다.
② 과일은 잘 익고 신선해야 한다.
③ 신선도를 유지하기 위하여 냉장고에 넣어 보관한다.
④ 과일을 자를 때 칼을 잘 닦아 사용한다.

42. 코스터(Coaster)의 용도는?

① 잔 닦는 용
② 잔 받침대 용
③ 남은 술 보관용
④ 병마개 따는 용

43. 쉐이커의 구성 요소가 아닌 것은?

① 탑(Top)
② 바디(Body)
③ 스토퍼(Stopper)
④ 스트레이너(Strainer)

44. Wine Sellar 에 관한 설명 중 옳지 않은 것은?

① 와인을 저장하는 창고이다.
② 적정온도는 10 - 13綽이다.
③ 습도는 75% 정도로 유지한다.
④ 햇볕을 잘 쪼이게 해야 한다.

45. 생맥주 관리법 중 틀린 것은?

① 생맥주는 생선회와 같아서 신선할 때 빨리 소비한다.
② 생맥주를 다룰 때 넘치는 거품을 깨끗한 용기에 받아서 따로 판매한다.
③ 거품이 약할 때는 CO2 가스를 체크한다.
④ 정기적으로 노후된 생맥주 관을 교체해 준다.

46. 다음 중 성질이 다른 하나는?

① 진저엘(Gingerale)
② 토닉워터(Tonic water)
③ 소다수(Soda Water)
④ 브랜디(Brandy)

47. 쿨러(cooler)의 종류에 해당되지 않는 것은?

① Jigger cooler
② Cup cooler
③ Beer cooler
④ Wine cooler

48. 바(bar)에서 사용한 글라스(glass) 세척에 대한 설명이 아닌 것은?

① 글라스 세척용 중성세제를 사용한다.
② 두 번 이상 행군다.
③ 세척한 글라스는 잔의 테두리를 잡고 운반한다.
④ 세척한 글라스는 종류별로 보관한다.

49. 바텐더(Bartender)가 영업개시 전에 준비하지 않아도 되는 것은?

① 레드와인(Red Wine)을 냉각시킨다.

② 칵테일용 얼음을 준비한다.

③ 글라스(Glass)의 청결도를 점검한다.

④ 적정재고를 점검한다.

50. White wine과 Red wine의 보관 방법 중 가장 알맞는 방법은?

① 가급적 통풍이 잘되고 습한 곳에 보관하여 숙성을 는다.

② 병을 똑바로 세워서 침전물이 바닥으로 모이도록 관한다.

③ 따뜻하고 건조한 장소에 뉘여서 보관한다.

④ 통풍이 잘 되는 장소에 보관 적정온도에 맞추어서 병을 뉘여서 보관한다.

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. 괄호속 내용은 순서대로 바르게 표기한 것은?

A : How many in your party?
B : Three of us.
C : Do you mind ( ) with this lady?
We don't have any ( ) tables.

① to sit, empty

② sit, vacant

③ sitting, empty

④ sits, vacant

52. Please, select the cocktail based Brandy in the following.

① Cablegram

② Bull Shot

③ Bulldog Highball

④ B & B Cocktail

53. "The Smell of a wine when it's young that reveals its grape" 에 해당하는 뜻은 다음 중 어느 것인가?

① Body

② Aroma

③ Rough

④ Charactor

54. 다음 ( ) 안에 적당한 단어를 고르시오.

Any liquid with ( ) in it could be subjected to the chemical process of fermentation if a yeast is available to serve as the catalyst.

① alcohol

② carbon dioxide

③ sugar

④ carbohydrate

55. 다음 ( ) 안에 맞는 단어는?

May I take ( ) order, sir?

① your

② you

③ he

④ she

56. Which of the following are made from grape?

① Calvados

② Rum

③ Gin

④ Brandy

57. 다음 ( )안에 알맞은 단어는?

Are you interested in ( )?

① Make cocktail

② Made cocktail

③ Making cocktail

④ a making cocktail

58. "나는 전에 서울에 가본 적이 있다." 를 바르게 영작한 것은?

① I have been Seoul before.

② I have go to Seoul before.

③ I had to go to Seoul before.

④ I have been to Seoul before.

59. "이 곳은 우리가 머물렀던 호텔이다."로 맞는 것은?

① This is a hotel that we staying.

② This is the hotel where we stayed.

③ This is a hotel which we stayed.

④ This is the hotel where we stay.

60. Our shuttle bus leaves here 10 times (괄호).

① in day

② the day

③ day

④ a day