2004년10월10일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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

❶ 식사 전에 먹는 오드볼
② 통조림식품
③ 과자의 일종인 술안주
④ 칵테일의 이름

2. 생선요리에 주로 사용되는 술은?

① 위스키
② 브랜디
③ 적포도주
❹ 백포도주

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

3. 다음 중 일반적으로 서빙온도가 가장 높아야 하는 것은?

① 소다수
❷ 적포도주
③ 백포도주
④ 맥주

4. 드라프트 맥주(Draft Beer)란 무슨 뜻인가?

① 효모가 살균되어 저장이 가능한 맥주
❷ 효모가 살균되지 않아 장기저장이 불가능한 맥주
③ 제조과정에서 특별히 만든 흑맥주
④ 저장이 가능한 병이나 캔맥주

5. 세계 4대산 위스키의 산지별 분류 중 틀린 것은?

❶ 불란서의 코냑
② 스코틀랜드의 스카치 위스키
③ 카나디안 위스키
④ 미국의 버본 위스키

6. 프랑스에 있어 지정지역의 최상 포도주를 무엇이라고 표시하고 있는가?

① V.D.Q.S
② D.O.C.
③ D.O.M.
❹ A.O.C.

7. 다음 중 리큐르(Liqueur)는 어느 것인가?

① 버어간디(Burgundy)
② 드라이 쉐리(Dry Sherry)
❸ 코인트 루(Cointreau)
④ 버어머스(Vermouth)

8. Tequila는 어느 나라의 술인가?

① 쿠바
② 미국
❸ 멕시코
④ 파나마

9. 조주의 부재료에서 시럽류인 석류열매의 색과 향을 가진 것은?

❶ 그레나딘 시럽(grenadine syrup)
② 메이플 시럽(maple syrup)
③ 껌 시럽(gum syrup)
④ 플레인 시럽(plain syrup)

10. 일반적으로 레몬(Lemon)과 체리(Cherry)로 장식되는 칵테일은?

① Float 류
❷ Sour 류
③ Flip 류
④ Sling 류

11. 혼성주 특유의 향과 맛을 이루는 주재료가 틀린 것은?

① 과일
② 꽃
③ 천연향료
❹ 곡물

12. 양주 칵테일에 롱 드링크스(long drinks)가 있는데 무슨 음료를 혼합하는가?

❶ 탄산음료
② 물
③ 리큐르
④ 커피

13. 1 Gallon 을 Ounce로 환산하면 얼마인가?

❶ 128 OZ
② 64 OZ
③ 32 OZ
④ 16 OZ

14. 다음 중 과일즙을 짜내는 기구는?

① Muddler
② Strainer
❸ Squeezer
④ Duster

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

① 23도
② 33도
❸ 43도
④ 53도

16. Bourbon Whiskey는 Corn 재료를 몇 %이상 사용해야만 버번 위스키로 구분 되는가?

① Corn 90%
② Corn 80%
❸ Corn 51%
④ Corn 40%

17. 칵테일(Cocktail)의 도량 용어와 관계있는 단어는?

① 드라이(Dry)
❷ 대쉬(Dash)
③ 쉐이커(Shaker)
④ 프로트(Float)

18. 프랑스의 포도주 생산지가 아닌 것은?

① 보르도 지방
② 보르고뉴 지방
③ 보졸레 지방
❹ 끼안티 지방

19. Still Wine 이란?

① 발포성 와인
❷ 비발포성 와인
③ 식전 와인
④ 식후 와인

20. 다음 중 Long Drink Cocktail인 것은?

① 알렉산더
② 위스키 사워
③ 마티니
❹ 마이타이

21. 정찬 식사에서 테이블 코스의 육류요리에 잘 어울리는 것은?

① White Wine
❷ Red Wine
③ Vermouth
④ Champagne

22. 맥주(Beer)에는 특이한 쓴맛과 향기로 보존성을 증가시키고 또한 맥아즙의 단백질을 제거하는 역할을 하는 원료는 무엇인가?

① 효모(east)
❷ 홉(hop)
③ 알콜(alcohol)
④ 과당(fructose)

23. 양조주 중 우리나라에서 제조하는 막걸리의 주재료는?

① 옥수수
② 수수
③ 보리
❹ 쌀

24. 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)

25. 스카치 위스키를 기주로 하여 만들어진 리큐르는?

① 샤트르즈
❷ 드람부이
③ 꼬앙뜨로
④ 베네딕틴

26. 탄산음료나 샴페인을 사용하고 남은 일부를 보관시 사용되는 기구는?

① 코스터
❷ 스토퍼
③ 폴러
④ 코르크

27. 얼음을 거르는 기구는 어느 것인가?

① Jigger
② Cork Screw
③ Pourer
❹ Strainer

28. 칵테일의 조주형태에 따라 분류한 것 중 적당치 않은 것은?

① Fizz
② Sour
③ Sling
❹ Rocks

29. 비알콜성 음료(non-alcoholic beverage)의 설명으로 맞는 것은?

① 양조주, 증류주, 혼성주로 구분된다.
② 맥주, 위스키, 리큐르(liqueur) 구분된다.
③ 소프트 드링크, 맥주, 브랜디로 구분한다.
❹ 청량음료, 영양음료, 기호음료로 구분한다.

30. 발효주(양조주)에 속하지 않는 것은?

① Beer
② Sweet Vermouth
③ Dry Sherry
❹ Cognac

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 식욕을 돋우기 위해 식전에 마시는 에페리티프(Aperitif) 와인은?

❶ Dry Sherry
② Port Wine
③ Full-Bodied Red Wine
④ Sweet Wine

32. 엔젤스 키스(Angel's Kiss)를 만들 때 사용하는 기물은?

① 쉐이커(Shaker)
② 믹싱글라스(Mixing Glass)
③ 브랜더(Blender)
❹ 바 스푼(Bar Spoon)

33. 주장 요원의 직무가 아닌 것은?

① 영업장 안의 각종 주류재고량 파악
② 각종 주문전표 확인
③ 영업시간전 준비상태 확인을 위한 각종 부재료 파악
❹ 음식물 제공여부 점검

34. 헤드 바텐더(Head Bartender)의 가장 주된 임무는?

❶ 각 바(Bar)를 청결하고 정상적인 상태로 영업을 수행할 수 있도록 업무를 지시, 감독한다.
② 모든 주류 및 칵테일을 조주 봉사한다.
③ 조주에 필요한 고명(Garnish)를 준비한다.
④ 보급품, 소모품 등을 창고로 부터 보급한다.

35. 콜크 마개로 된 "와인"의 올바른 저장 방법은?

① 세워 두어야 한다.
② 거꾸로 놓아두어야 한다.
❸ 옆으로 뉘어 두어야 한다.
④ 비스듬히 놓아두어야 한다.

36. 저장관리원칙에 해당되지 않는 것은?

① 저장위치 표시
② 분류저장
③ 품질보전
❹ 매상증진

37. 포도주 저장(Aging of wines)을 처음 시도한 나라는?

① 프랑스(France)
② 포루투갈(Portugal)
③ 스페인(Spain)
❹ 그리스(Greece)

38. 파 스톡(Par Stock)에 대한 설명 중 옳은 것은?

① 규정된 1인분의 양
❷ 재고통제를 위한 적정 재고량
③ 창고의 재고 순환율
④ 바 저장 보관소

39. 머들러(Muddler)사용 방법 중 맞는 것은?(오류 신고가 접수된 문제입니다. 반드시 정답과 해설을 확인하시기 바랍니다.)

① Garnish를 꽂아 제공한다.
② 주류 용량을 재는 막대기이다.
❸ 롱 드링크(Long Drink)서비스 및 칵테일 제공시 고객이 직접 휘젓기할 수 있게 음료와 함께 제공한다.
④ 오렌지나 레몬 쥬스를 짤 때 사용하는 Squeezer이다.

40. 조주재료의 저장에 대한 설명이 틀린 것은?

① 일일 적정 재고량을 설정하여 시행한다.
② 조주재료는 항상 냉장 보관해야 한다.
❸ 선반시설이 설치되어 Inventory(재고조사)를 편리하도록 해야 한다.
④ 원가통제를 위하여 1일 재고를 조사하여 문서상으로 기재 보관해야 한다.

41. Happy Hour를 설명한 것 중 맞는 것은?

① 사은 특별행사
② 여흥의 시간대
❸ 가격 절하 시간대
④ 영업시간 이외의 시간대

42. 쉐이커의 구성 요소가 아닌 것은?

① 캡(Cap)
② 바디(Body)
❸ 스토퍼(Stopper)
④ 스트레이너(Strainer)

43. 술을 메져컵(Measure Cup)에 따를 때 많은 양이 흘러서나오는 것을 방지하며 소량만 나오게 하는 기구는?

❶ 포우러(Pourer)
② 머들러(Muddler)
③ 스토퍼(Stoper)
④ 스트로우(Straw)

44. 얼음(Ice)의 종류 중 틀린 것은?

① Shaved ice -프라페 스타일의 칵테일에 주로 사용
② Crushed ice -잘게 깬 알갱이 모양의 얼음
③ Cubed ice -네모반듯하게 기계로 얼려진 얼음
❹ Block of ice -1g 정도의 작은 얼음 덩어리

45. 블랜드(Blend)의 설명으로 어울리지 않는 것은?

① Blender를 사용하여 혼합하는 조주방법
② 일명 믹스하는 칵테일 조주방법
❸ 진토닉(Gin Tonic)을 만드는 조주방법
④ 트로피칼(Tropical)칵테일을 만들 때 주로 사용

46. 다음 술 중 유효기간이 있는 술은 어느 종류의 술인가?

① Rum
② Liqueur
❸ Guiness Beer
④ Brandy

47. Champagne 서브 방법으로 올바른 것은?

① 병을 흔들어서 준비한다.
② 따기 전에 충분히 흔들어서 최대로 거품이 많이 나도록 한다.
❸ 샴페인 쿨러에 얼음과 함께 담아서 흔들리지 않도록 조심하며 운반한다.
④ 가능한 코르크를 열 때 소리가 많이 나도록 한다.

48. Mixing Glass를 이용하여 만드는 칵테일은?

① Singapore Sling
② Alexander
③ Black Russian
❹ Dry Martini

49. 칵테일 기구 중 혼합하기 힘든 재료를 잘 섞는 동시에 냉각시키는데 사용되는 기구는?

① 스트레이너(Strainer)
② 믹싱컵(Mixing Cup)
❸ 쉐이커(Shaker)
④ 스퀴저(Squeezer)

50. 다음 시럽(Syrup)중 당밀에 나무딸기의 풍미를 가한시럽은?

① 그레나딘 시럽(Grenadine Syrup)
② 메이플 시럽(Maple Syrup)
❸ 라즈베리 시럽(Raspberry Syrup)
④ 플레인 시럽(Plain Syrup)

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. Please, select the cocktail based wine in the following?

① Mai-Tai
② Mah-Jong
③ Salty-Dog
❹ Sangria

52. Which is not scotch whisky?

❶ Bourbon
② Ballantine
③ Cutty sark
④ V.A.T.69

53. I f you don't want anything in your liquor, what should you ask for?

❶ I'll have straight scotch.
② I want scotch on the rocks.
③ I'll have scotch with water.
④ I'll have usual scotch.

54. Please, select one of spices in the following.

① Onion
❷ Mint
③ Milk
④ Olive

55. Please, select one of the Table wine in the following.

① Dry Vermouth
② Sweet Vermouth
❸ Red Wine
④ Dry Wine

56. The post office is _____the Hotel.

① close
② closed by
③ close for
❹ close to

57. 다음 문장의 내용으로 보아 (괄호) 안에 동사형을 바르게 변형시킨 항은? We found (fall) leaves here and there.

① fall
② fell
❸ fallen
④ falling

58. 「 한잔 더 주세요.」에 가장 정확한 영어 표현은?

① I'd like other drink.
❷ I'd like to have another drink.
③ I want one more wine.
④ I'd like to have the other drink.

59. 「 무엇을 사시려고 합니까?」의 가장 올바른 표현은?

① What did you buy?
② Are you buy something?
③ What would you like buy?
❹ What would you like to buy?

60. “Where are you going for vacation?”의 대답으로 가장 적당하지 않은 것은?

① up to the mountain
② to learn how to swim
③ down to the sea
❹ look after my son