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)

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

1. canape 란 무엇인가?
   ① 식사 전에 먹는 오드볼
   ② 통조림식품
   ③ 과자의 일종인 술안주
   ④ 칵테일의 이름

2. 생선요리에 주로 사용되는 술은?
   ① 위스키
   ② 브랜디
   ③ 적포도주
   ④ 백포도주

3. 다음 중 일반적으로 서빙온도가 가장 높아야 하는 것은?
   ① 소다수
   ② 적포도주
   ③ 백포도주
   ④ 맥주

4. 드라프트 맥주(Draft Beer)란 무슨 뜻인가?
   ① 효모가 살균되어 저장이 가능한 맥주
   ② 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?
   ① 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.
   ④ A.O.C.

7. 다음 중 리큐르(Liqueur)는 어느 것인가?
   ① 버어간디(Burgundy)
   ② 드라이 쉐리(Dry Sherry)
   ③ 코인트 루(Cointreau)
   ④ 버어머스(Vermouth)

8. Tequila는 어느 나라의 술인가?
   ① 쿠바
   ② 미국
   ③ 멕시코
   ④ 파나마

9. 조주의 부재료에서 시럽류인 석류열매의 색과 향을 가진 것은?
   ① 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
    ② Sour 류
    ③ Flip 류
    ④ Sling 류

11. 혼성주 특유의 향과 맛을 이루는 주재료가 틀린 것은?
    ① 과일
    ② 꽃
    ③ 천연향료
    ④ 곡물

12. 양주 칵테일에 롱 드링크스(long drinks)가 있는데 무슨 음료를 혼합하는가?
    ① 탄산음료
    ② 물
    ③ 리큐르
    ④ 커피

13. 1 Gallon 을 Ounce로 환산하면 얼마인가?

① 128 OZ
② 64 OZ
③ 32 OZ
④ 16 OZ

14. 다음 중 과일즙을 짜내는 기구는?

① Muddler
② Strainer
③ Squeezer
④ Duster

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

① 23도
② 33도
③ 43도
④ 53도

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

① Corn 90%
② Corn 80%
③ Corn 51%
④ Corn 40%

17. 칵테일(Cocktail)의 도량 용어와 관계있는 단어는?

① 드라이(Dry)
② 대쉬(Dash)
③ 쉐이커(Shaker)
④ 프로트(Float)

18. 프랑스의 포도주 생산지가 아닌 것은?

① 보르도 지방
② 보르고뉴 지방
③ 보졸레 지방
④ 끼안티 지방

19. Still Wine 이란?

① 발포성 와인
② 비발포성 와인
③ 식전 와인
④ 식후 와인

20. 다음 중 Long Drink Cocktail인 것은?

① 알렉산더
② 위스키 사워
③ 마티니
④ 마이타이

21. 정찬 식사에서 테이블 코스의 육류요리에 잘 어울리는 것은?

① White Wine
② 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)
② 홉(hop)
③ 알콜(alcohol)
④ 과당(fructose)

23. 양조주 중 우리나라에서 제조하는 막걸리의 주재료는?

① 옥수수
② 수수
③ 보리
④ 쌀

24. 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)

25. 스카치 위스키를 기주로 하여 만들어진 리큐르는?

① 샤트르즈
② 드람부이
③ 꼬앙뜨로
④ 베네딕틴

26. 탄산음료나 샴페인을 사용하고 남은 일부를 보관시 사용되는 기구는?

① 코스터
② 스토퍼
③ 폴러
④ 코르크

27. 얼음을 거르는 기구는 어느 것인가?

① Jigger
② Cork Screw
③ Pourer
④ Strainer

28. 칵테일의 조주형태에 따라 분류한 것 중 적당치 않은 것은?

① Fizz
② Sour
③ Sling
④ 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.
④ 청량음료, 영양음료, 기호음료로 구분한다.

30. 발효주(양조주)에 속하지 않는 것은?

① Beer
② Sweet Vermouth
③ Dry Sherry
④ Cognac

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

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

① 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)
④ 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
④ 음식물 제공여부 점검

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

① 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.
③ 옆으로 뉘어 두어야 한다.
④ 비스듬히 놓아두어야 한다.

36. 저장관리원칙에 해당되지 않는 것은?

① 저장위치 표시
② 분류저장
③ 품질보전
④ 매상증진

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

① 프랑스(France)

② 포루투갈(Portugal)

③ 스페인(Spain)

④ 그리스(Greece)

38. 파 스톡(Par Stock)에 대한 설명 중 옳은 것은?

① 규정된 1인분의 양

② 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.

③ 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.

③ 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

③ 가격 절하 시간대

④ 영업시간 이외의 시간대

42. 쉐이커의 구성 요소가 아닌 것은?

① 캡(Cap)

② 바디(Body)

③ 스토퍼(Stopper)

④ 스트레이너(Strainer)

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

① 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

④ 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

③ 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

③ Guiness Beer

④ Brandy

47. Champagne 서브 방법으로 올바른 것은?

① 병을 흔들어서 준비한다.

② 따기 전에 충분히 흔들어서 최대로 거품이 많이 나도록 한다.

③ 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

④ Dry Martini

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

① 스트레이너(Strainer)
② 믹싱컵(Mixing Cup)
③ 쉐이커(Shaker)
④ 스퀴저(Squeezer)

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

① 그레나딘 시럽(Grenadine Syrup)
② 메이플 시럽(Maple Syrup)
③ 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
④ Sangria

52. Which is not scotch whisky?

① 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?

① 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
② Mint
③ Milk
④ Olive

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

① Dry Vermouth
② Sweet Vermouth
③ Red Wine
④ Dry Wine

56. The post office is _____the Hotel.

① close
② closed by
③ close for
④ close to

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

① fall
② fell
③ fallen
④ falling

58. 「 한잔 더 주세요.」에 가장 정확한 영어 표현은?

① I'd like other drink.
② 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?
④ 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
④ look after my son