2005년01월30일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

【3과목 : 10문제】 고객서비스영어	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	②	③	①	④	②	②	①	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. 다음 중 데킬라(Tequila)를 주재료로 하지 않고 있는 칵테일은?

① Margarita
② Ambassador
③ Long Island Iced Tea
❹ Sangria

2. 와인을 주재료(Wine base)로 한 칵테일이 아닌 것은?

① 키어(Kir)
❷ 블루하와이언(Blue hawaiian)
③ 스피릿저(Spritzer)
④ 미모사(Mimosa)

3. 미국에서 발명한 갈색 청량음료로서 카페인이 커피의 두 배가 함유된 음료는?

① 사이다(Cider)
❷ 콜라(Cola)
③ 토닉워터(Tonic water)
④ 소다워터(Soda water)

4. 다음 중 꿀(Honey)을 사용하는 칵테일은?

❶ Zoom
② Honeymoon
③ Golden cadillac
④ Harmony

5. 특히 여름에만 마시는 것으로 소주에다 젯밥을 넣고 여기에 계피, 건강, 향인 등을 넣어 장마가 지고 습한 기운이 있을 때 소화를 돕고 향료가 있는 맛 좋은 고유의 술은?

① 연엽주
② 춘향주
❸ 과하주
④ 송순주

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

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

7. 에일(Ale)이란 음료는?

① 와인의 일종이다.
② 증류주의 일종이다.
❸ 맥주의 일종이다.
④ 혼성주의 일종이다.

8. 럼(Rum)의 주산지는?

① 러시아
❷ 카리브해 제도
③ 북미지역
④ 아프리카 지역

9. 다음 중 Straight Glass로 부르지 않는 것은?

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

10. 맥주 보관 및 관리하는 방법이 잘못된 것은?

① 심한 온도 변화를 주지 말고 적정온도에 보관한다.
② 시원하고 그늘진 곳에 보관한다.
❸ 통풍이 잘 되면 1년 이상도 보관할 수 있다.
④ 그늘진 곳에 직사광선을 피하여 변질되지 않도록 보관한다.

11. Bourbon whisky "80 proof" 는 우리나라의 주정 도수로 몇 도인가?

① 20도
② 30도
❸ 40도
④ 50도

12. 잔 주위에 설탕이나 소금 등을 묻혀서 만드는 방법은?

① Shaking
② Building
③ Floating
❹ Frosting

13. Cocktail Recipe 계량 중 1 Dash는 Drop으로 약 얼마인가?

① 35-40 Drop
② 15-20 Drop
③ 25-30 Drop
❹ 5-10 Drop

14. 다음 중 기호음료(嗜好飮料:Tasting Beverage)가 아닌 것은?

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

15. 다음 리큐르(liqueur) 중 베일리스가 생산되는 곳은?

① 스코틀랜드
❷ 아일랜드
③ 잉글랜드
④ 뉴질랜드

16. 칵테일 조주시 술이나 부재료, 쥬스의 용량을 재는 기구로스테인리스제가 많이 쓰이며, 삼각형 30㎖와 45㎖의 컵이 등을 맞대고 있는 기구는?

① 스트레이너(Strainer)
② 믹싱글라스(Mixing Glass)
❸ 지거(Jigger)
④ 스퀴저(Squeezer)

17. 미국에서 크라렛(Claret)이란 일반적으로 쓰이는 말이다. 다음 어디에 해당되는가?

① 양주의 총칭이다.
② 칵테일의 총칭이다.
③ 백포도주의 총칭이다.
❹ 적포도주의 총칭이다.

18. 용량이 가장 큰 글라스는?

① Cocktail glass
② Champagne glass
③ Sour glass
❹ Collins glass

19. 다음 칵테일을 설명하는 내용으로 합당하지 못한 것은?

① 식욕을 증진시키는 윤활유이다.
❷ 맛이 있으면 가치가 감소된다.
③ 분위기와 예술적 가치를 마시는 것이다.
④ 긴장을 풀고 근육을 부드럽게 하고 피곤한 눈에는 다이아몬드와 같은 빛을, 혀에는 미끄러운 작용을 준다.

20. 세계 4대 위스키가 아닌 것은?

① Scotch Whisky
② American Whisky
③ Canadian Whisky
❹ Japanese Whisky

21. 데킬라(Tequila)주의 원료는?

① 호밀(Rye)
② 밀(Wheat)
③ 보리(Barley)
❹ 용설란(Agave)

22. 다음의 칵테일 Grasshopper의 주재료와 부재료는 어느 것이 맞는가?

① Curacao와 Peppermint
❷ Cacao와 Peppermint
③ Brandy와 White mint
④ Peppermint와 Bitter

23. 칵테일 기법 중 글라스의 가장자리에 설탕을 찍어 내어 눈송이가 묻은 것 같이 장식하는 방법은?

① 플로팅(floating)
❷ 림밍(rimming)
③ 스트레이닝(strainning)
④ 포링(pouring)

24. 버번(Bourbon) 위스키는 어느 나라의 술인가?

① 영국
② 프랑스
❸ 미국
④ 캐나다

25. 다음에서 장식이 필요 없는 칵테일은?

❶ 김렛(Gimlet)
② 맨하탄(Manhattan)
③ 올드펫션(Old Fashioned)
④ 싱가폴슬링(Singapore Sling)

26. 포도주의 침전물을 분리하기 위해 사용하는 포도주 담는 용기는?

① Goblet
② Tumbler
③ Mixing Glass
❹ Decanter

27. 맨하탄(Manhattan) 칵테일의 기주(Based liqueur)는?

❶ 버번 위스키
② 스위트 버머스
③ 앙고스트라 비터
④ 스터프드 올리브

28. 다음 프랑스 와인의 품질을 나타내는 표시 중 최고의 품질을 나타내는 것은?

❶ A.O.C.
② Vin de Pays
③ V.D.Q.S
④ Vin de Table

29. 제스터(Zester)란 무엇에 쓰이는 용기인가?

① 향미를 돋보이게 하는 용기
❷ 레몬이나 오렌지를 조각내는 집기
③ 얼음을 넣어두는 용기
④ 향미를 보호하기 위한 밀폐되는 용기

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

① Irish Whisky
❷ Gin
③ American Whisky
④ Vodka

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 믹싱글라스(Mixing glass)를 사용하는 것은?

① Grasshopper
② Rum milk punch
❸ Martini
④ Brandy Alexander

32. 포도주병 마개를 뽑는 기구는?

① Opener
② Squeezer
❸ Corkscrew
④ Bar Spoon

33. 브랜디(Brandy)의 주원료는?

① 보리
❷ 포도
③ 호프
④ 감자

34. 칵테일의 종류 중 마가리타(Margarita)의 주원료로 쓰이는 술의 이름은?

① 위스키(Whisky)
② 럼(Rum)
❸ 데킬라(Tequila)
④ 브랜디(Brandy)

35. 싱가폴 슬링(Singapore Sling) 칵테일의 재료로 적당하지 않은 것은?

① 드라이 진(Dry Gin)
② 체리 브랜디(Cherry-Flavored Brandy)
③ 레몬쥬스(Lemon Juice)
❹ 토닉워터(Tonic Water)

36. 리큐르(liqueur)주 설명 중 틀린 것은?

① 영국, 미국에서는 코르디알(Cordials)이라고도 부른다.

② 술 분류상 혼성주 범주에 속한다.

③ 주정(Base liqueur)에다 약초, 과일, 씨, 뿌리의 즙을 넣어서 만든다.

❹ 위스키(Whiskey)가 대표적인 술이다.

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

37. 휘젓기(Stirring) 기법에서 재료를 섞거나 차게 할 때 사용되는 기구는?

① 스트레이너(Strainer)

② 믹싱 컵(Mixing Cup)

③ 스퀴저(Squeezer)

❹ 바 스푼(Bar Spoon)

38. 와인의 보관에서 주의할 사항이 아닌 것은?

❶ 와인은 묵힐수록 좋기 때문에 먼저 들어온 것은 오래 묵혀서 판매한다.

② 보관 온도가 일정해야 한다.

③ 와인은 눕혀서 보관해야 한다.

④ 환기가 잘 되고 빛이 차단되어야 한다.

39. 쉐이커(Shaker)에 대한 설명 중 맞는 것은?

❶ 재료를 넣고 흔들어 내용물이 잘 혼합될 수 있도록 하는 기구이다.

② 생과즙을 짤 때 사용하는 기구이다.

③ 각종 주류를 따를 때 흘리지 않게 하는 기구이다.

④ 코르크 마개를 빼낼 때 사용하는 기구이다.

40. 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.

41. 다음 중 바 기물과 가장 거리가 먼 것은?

① 아이스 큐브 메이커(ice cube maker)

② 냉장고(refrigerator)

③ 비어 쿨러(beer cooler)

❹ 디프 프리저(deep freezer)

42. 소믈리어(Sommelier)의 역할이 아닌 것은?

① 와인을 진열, 점검, 관리한다.

② 와인의 라벨 설명을 고객에게 한다.

③ 와인을 주문 받고 정중하게 서브한다.

❹ 칵테일 조주를 주 업무로 한다.

43. 칵테일은 차게 해서 마셔야 한다. 손의 체온이 전해지지 않도록 사용되는 글라스(Glass)는?

① 실린드리컬 글라스(Cylindrical Glass)

❷ 스템드 글라스(Stemmed Glass)

③ 믹싱글라스(Mixing Glass)

④ 하이볼글라스(Highball Glass)

44. 바텐더가 영업시작 전 준비하지 않아도 되는 업무는?

① 충분한 얼음을 준비한다.

② 글라스의 청결도를 점검한다.

❸ 적포도주를 냉각시켜 놓는다.

④ 과일 등을 준비해 둔다.

45. 음료 관리를 효과적으로 수행하기 위하여 다음과 같은 제도를 쓰고 있다. 다음 중 틀린 것은?

① 저장창고에는 권한이 부여된 사람만이 출입하도록 한다.

② 각 바에는 표준적정재고량을 설정한다.

③ 일일 재고조사(Daily Inventory)와 월별 재고조사 제도를 둔다.

❹ 저장창고에서 주류 불출시 신속성을 높이기 위하여 구두로 청구 불출한다.

46. Brandy Base Cocktail이 아닌 것은?

❶ Gibson

② B & B

③ Side car

④ Zoom

47. 조주시 기본이 되는 단위는?

❶ oz(온스)
② g(그람)
③ cc(씨씨)
④ mg(밀리그람)

48. 양주 중에서 제조하여 숙성시키지 않고 바로 판매할 수 있는 것은?

❶ Gin
② Bourbon
③ Ballantine
④ Cognac

49. 저장관리 방법 중 FIFO란?

❶ 선입선출
② 선입후출
③ 후입선출
④ 임의불출

50. 바(Bar)에 사용되는 글라스(glass) 취급요령 중 맞지 않는 것은?

① 글라스는 항상 깨끗하게 반짝거리도록 닦는다.
② 맥주 글라스는 항상 냉장고에 보관하여 서비스 한다.
❸ 글라스는 식재료 보관 창고에 보관한다.
④ 글라스는 불쾌한 냄새나 연기, 먼지, 기름기가 없고 환기가 잘 통하는 장소에 보관한다.

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. Which is the correct one as a base of Pink Lady Cocktail in the following?

① Whisky
❷ Gin
③ Vodka
④ Rum

52. Select the cocktail based Gin in the followings.

① Cuba Libre
② Cherry Blossom
❸ Bulldog Highball
④ Cuban Cocktail

53. 다음 괄호에 알맞는 단어는?

Dry gin merely signifies that the gin lacks ( ).

❶ sweetness
② sourness
③ bitterness
④ hotness

54. 다음 ( ) 안에 적당한 말은?

Would you care ( ) a drink?

① to
② toward
③ against
❹ for

55. Which one is made with vodka, orange juice and galliano?

① Horse's Neck
❷ Harvey Wallbanger
③ Punch
④ Paradise Cocktail

56. When is your check-out time?

① 호텔의 투숙시간은 언제입니까?
❷ 호텔의 퇴실시간은 언제입니까?
③ 호텔의 청소시간은 언제입니까?
④ 호텔의 조찬시간은 언제입니까?

57. 다음 ( )안에 들어갈 말은?

I'll come to ( ) you up this evening.

❶ pick
② have
③ keep
④ take

58. What is the name of coffee liqueur?

① Triple Sec

❷ Kalhua

③ Drambuie

④ Cherry Brandy

59. 「먼저 하세요.」라고 양보할 때 쓰는 영어 표현은?

① Before you, please.

② Follow me, please.

❸ After you, please.

④ Let's go.

60. 다음 중 It을 잘못 사용한 것은?

① It'll take about 15 minutes by bus.

② It seems we don't have your reservation.

❸ It's yesterday that I met her.

④ It is very dark.