2005년04월03일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

【3과목 : 10문제】 고객서비스영어	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	①	②	①	②	②	③	③	②	①	①

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. 샴페인에 대한 설명 중 맞는 것은?
   ① 불란서 샴파뉴산 포도주
   ② 독일의 샴파뉴산 포도주
   ③ 이탈리아 샴파뉴산 포도주
   ④ 스페인 샴파뉴산 포도주

2. 1510년 불란서 Fecamp 사원에서 성직자가 만든 술로서 D.O.M 이라고도 불리며 주정도가 43도인 혼성주는?
   ① 샤르뜨뢰즈(Chartreause)
   ② 베네딕틴(Benedictine)
   ③ 드람뷔이(Drambuie)
   ④ 코인트루(Cointreau)

3. 다음은 어떤 리큐르에 대한 설명인가?
   이태리 리큐르로 살구씨를 물과 함께 증류하여 향초 성분과 혼합하고 시럽을 첨가해서 만든 리큐르
   ① 체리브랜디(Cherry Brandy)
   ② 큐라소(Curacao)
   ③ 아마레토(Amaretto)
   ④ 티아 마리아(Tia Maria)

4. 위스키(Whisky)를 만드는 과정이 올바른 순서는?
   ① Aging -Fermentation -Distillation -Mashing
   ② Mashing -Fermentation -Distillation -Aging
   ③ Mashing -Distillation -Fermentation -Aging
   ④ Aging -Distillation -Fermentation -Mashing

5. 데킬라 선라이즈를 만들 때 필요치 않은 것은?
   ① 데킬라
   ② 진
   ③ 오렌지 쥬스
   ④ 그레나딘 시럽

6. 파 스탁(Par stock)이란 무엇인가?
   ① 적정 재고량
   ② 총판매량
   ③ 매출원가
   ④ 재고정리

7. 다음 중 식욕촉진 와인(Aperitif drink)으로 가장 적당한 것은?
   ① Dry Sherry Wine
   ② White Wine
   ③ Red Wine
   ④ Port Wine

8. 다음중 원산지가 프랑스인 술은?
   ① 아브상(Absinthe)
   ② 큐라소(Curacao)
   ③ 깔루아(Kahlua)
   ④ 드람뷔이(Drambuie)

9. 다음 중 Rum Base 칵테일(Cocktail)은?
   ① Dubonnet Cocktail
   ② Bacardi Cocktail
   ③ Honeymoon Cocktail
   ④ Knock-out Cocktail

10. 다음 술 중 리큐르가 아닌 것은?
    ① Cointreau
    ② Seagrams V.O
    ③ Anisette
    ④ Benedictine

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

11. 스카치 위스키의 원산지는?
    ① 네덜란드
    ② 잉글랜드
    ③ 스코틀랜드
    ④ 아일랜드

12. 깁슨(Gibson)을 만들 때 필요치 않는 기구는?
    ① 바 스트레이너(Bar strainer)
    ② 믹싱 글라스(Mixing glass)
    ③ 바 스푼(Bar spoon)
    ④ 레몬 스퀴저(Lemon squeezer)

13. 다음 중 인공감미료(人工甘味料)는?

① 그래뉼레이트슈거(granulated sugar)

② 사카린나트륨(saccharin natrium)

③ 큐브슈거(cube sugar)

④ 파우더슈거(powder sugar)

14. 1 Pint는 Ounce로 환산하면 얼마인가?

① 32 oz

② 16 oz

③ 8 oz

④ 4 oz

15. Snifter에는 일반적으로 어떤 음료를 제공하는 것이 가장 좋은가?

① Soft Drink

② Cocktail Drink

③ Mixed Drink

④ Armagnac 종류

16. 커피컵 중 데미타제(Demitasse)컵의 크기는?

① 일반 커피컵의 1/2 크기

② 일반 커피컵의1⅓크기

③ 일반 커피컵과 동일한 크기

④ 5온스들이 컵의 크기

17. 탄산가스와 무기 염료가 함유된 탄산수로 천연광천수와 인공적으로 가공하여 만든 것 2가지가 있다. 주로 하이볼 종류의 칵테일을 만들 때 사용하며, 연하고 작은 거품이 나며 가스의 지속성이 오래 가서 시원함을 느끼게 하는 탄산음료는?

① 칼린스 믹스(collins mix)

② 콜라(cola)

③ 소다수(soda water)

④ 에비안(evian water)

18. 칵테일의 조주목적에 적합하지 않은 것은?

① 시각적인 효과를 얻는다.

② 식사할 때 같이 마신다.

③ 술을 부드럽게 만든다.

④ 미각적인 효과를 얻는다.

19. 다음 중 cordials가 아닌 것은?

① 베네딕틴(Benedictine)

② 코인트루(Cointreau)

③ 크림 데 카카오(Creme de Cacao)

④ 진(Gin)

20. Non-Stem 글라스는 어느 것인가?

① 리큐르 글라스

② 칵테일 글라스

③ 고블렛

④ 텀블러

21. 다음 중 비알콜성 음료의 분류가 아닌 것은?

① 기호음료

② 청량음료

③ 영양음료

④ 유성음료

22. 1 pony는 몇 ounce인가?

① 1 ounce

② 1½ ounces

③ 2 ounces

④ 3 ounces

23. 다음은 무엇에 대한 설명인가?

> 목탄과 모래로 여과하고 무색, 무취로 칵테일 기주로 많이 사용한다.

① 진(Gin)

② 데킬라(Tequila)

③ 보드카(Vodka)

④ 럼(Rum)

24. 스카치 위스키 (Scotch Whisky)의 주원료는?

① 호밀

② 옥수수

③ 보리

④ 감자

25. 다음 와인 중 맛에 따른 분류는?

① Fortified Wine
② Aperitif Wine
③ Medium Dry Wine
④ Aromatized Wine

26. 다음 중 미국을 대표하는 리큐르(liqueur)는?

① 슬로우 진(Sloe Gin)
② 리카르드(Ricard)
③ 사우던 컴포트(Southern Comfort)
④ 크림 데 카카오(Creme de cacao)

27. 다음 중 리큐르(liqueur)제조시 향유 혼합법은?

① 증류법(Distillation)
② 침출법(Infusion)
③ 엣센스법(Essences)
④ 여과법(Filtration)

28. Million Dollar의 주재료는?

① Scotch whisky
② Rum
③ Bourbon whisky
④ Gin

29. Daiquiri Frozen의 주재료와 부재료는 어느 것인가?

① Grenadine syrup과 Lime juice
② Vodka와 Lime juice
③ Rum과 Lime juice
④ Brandy와 Grenadine syrup

30. 칵테일 조주방법에서 플로팅(Floating)으로 적합한 설명은?

① 재료의 비중을 이용하여 띄우는 것이다.
② 칵테일 글라스 가장자리에 설탕을 묻히는 방법이다.
③ 증류주에 불을 붙이는 방법이다.
④ 얼음을 갈아 칵테일을 차갑게 만드는 것이다.

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 월말 인벤토리(inventory)는 무슨 조사인?

① 재고량
② 매상고
③ 순수익
④ 월경비

32. 맥주 서어브시 거품이 글라스 윗부분에 생기도록(Nicehead of foam)하여야 한다. 그 이유 중 틀린 것은?

① 모양도 좋고 시원한 느낌을 준다.
② 탄산가스의 증발을 억제하여 맥주의 맛을 증진시킨다.
③ 거품 없이 따른 맥주보다 더 적게 마실 수 있다.
④ 거품 없이 따른 맥주보다 맛이 좋다.

33. 고객께서 위스키를 주문하시고, 얼음과 함께 콜라나 소다수, 물 등을 원할 때 제공하는 글라스는?

① 와인 디켄터(Wine Decanter)
② 칵테일 디켄터(Cocktail Decanter)
③ 칼린스 글라스(Collins Glass)
④ 칵테일 글라스(Cocktail Glass)

34. 영업을 위한 준비작업 사항 중 틀린 것은?

① 영업개시 전에 그날의 필요품을 보급 수령한다.
② 조주에 필요한 장식품들은 영업종료 후 다음날 것을 미리 준비한다.
③ 모든 청소는 영업개시 전에 반드시 완료한다.
④ 영업 종료 후에 부패성이 있는 쓰레기를 즉시 치운다.

35. 바(Bar)업무능률 향상을 위한 시설물 설치 방법 중 옳지 않는 것은?

① 칵테일 얼음은 바(Bar)작업대 옆에 보관한다.
② 바(Bar)의 수도시설은 믹싱 스테이션(Mixing Station) 바로 후면에 설치한다.
③ 냉각기(Cooling Cabinet)는 주방에 설치한다.
④ 얼음제빙기는 가능한 바(Bar)내에 설치한다.

36. 다음 중 쉐이커(shaker)를 사용하여야 하는 것은?

① 브랜디 알렉산더(Brandy Alexander)
② 드라이 마티니(Dry Martini)
③ 올드 훼숀(Old fashioned)
④ 크렘데 멘트 흐라페(Creme de Menthe frappe)

37. 음료메뉴(Beverage list)설정방법 중 가장 적당치 못한 것은?

① 경영 정책을 음료에 포함시킨다.

② 내용이 충실하며 고가로 판매할 수 있어야 한다.

③ 계절감을 채택하여야 한다.

④ 이미지(Image)개선을 위해 특별 칵테일을 고안 판매한다.

38. Cocktail party에 안주로 사용되는 것으로 가장 어울리는 것은?

① 오렌지(orange)

② 레몬(lemon)

③ 체리(cherry)

④ 카나페(canape)

39. 다음 중 Ice Equipment 가 아닌 것은?

① Ice Pail

② Ice Scoop

③ Ice Tong

④ Ice Knife

40. 주장설비 조건과 관계가 없는 것은?

① 조명과 음악의 조화

② 바텐더의 인체 조건의 참조

③ 바텐더의 활동공간의 필요

④ 분위기와 시설이 업장에 알맞은 구조

41. 효과적인 음료통제제도로 부적당한 것은?

① 주문시에는 서면구매 청구서를 사용한다.

② 검수시에는 송장과 구매 청구서를 대조 ,체크한다.

③ 영속적인 재고조사 시스템을 둔다.

④ 바의 간이 창고에는 한 달 분의 재료를 저장한다.

42. 믹싱글라스(mixing glass)의 설명으로 맞지 않는 것은?

① 바 글라스(bar glass)라고 부른다.

② 재료를 혼합하거나 차게 할 때 사용한다.

③ 머들러(muddler)를 사용, 음료를 혼합한다.

④ 세이커(shaker)를 사용, 재료를 섞이게 한다.

43. 술의 손실방지 및 술을 따를 때 용이하게 하는 기구는?

① Squeezer

② Pourer

③ Muddler

④ Decanter

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

① 글라스 세척용 중성세제를 사용한다.

② 두 번 이상 헹군다.

③ 세척한 글라스는 잔의 테두리를 잡고 운반한다.

④ 세척한 글라스는 종류별로 보관한다.

45. 설탕, 계란 등을 이용하는 칵테일에 필요한 기구는?

① 믹싱글라스(Mixing Glass)

② 스트레이너(Strainer)

③ 스퀴저(Squeezer)

④ 세이커(Shaker)

46. 위생적인 음료 취급이 아닌 것은?

① 맥주와 맥주글라스는 차갑게 보관된 것을 서브한다.

② 글라스는 반드시 1/3 하단 부분을 손끝으로 가볍게 쥐어 서브한다.

③ 와인을 따를 때 글라스에 와인병이 닿아야 한다.

④ 와인을 따를 때 테이블 크로스에 와인 방울이 떨어지지 않도록 한다.

47. 음료저장 관리방법 중 선입선출(FIFO)의 원칙을 철저히 준수하여야 하는 술은?

① 위스키(Whisky)

② 생맥주(Draft Beer)

③ 보드카(Vodka)

④ 진(Gin)

48. 다음 기물 중 조주상에 사용되는 술계량기는?

① 하이볼(high ball)

② 바-스트레이너(bar strainer)

③ 머들러(muddler)

④ 지거(jigger)

49. 바(Bar)영업을 하기 위한 준비사항이 아닌 것은?

① 칵테일(Cocktail)에 필요한 가니쉬(Garnish)를 만든다.

② CO2가스를 체크한다.

③ 스프볼(Soup Bowl)을 준비한다.

④ 글라스를 Handling 한다.

50. 칵테일 용어 중 트위스트(Twist)란 무엇인가?

① 칵테일 내용물이 춤을 추듯 움직임

② 과육을 제거하고 껍데기만 짜 넣음

③ 주류 용량을 잴 때 사용하는 기물

④ 칵테일에서 2온스를 의미하는 말

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. "Which do you like better, tea or coffee?"의 대답으로 나올 수 있는 문장은?

① Tea

② Tea and coffee

③ Yes Tea

④ Yes coffee

52. I am afraid you have the ( )number. (전화 잘못 거셨습니다.) 윗글의 ( )에 들어갈 적당한 말은?

① incorrect

② wrong

③ missed

④ busy

53. 다음 문장에서 의미하는 것은?

This is produced in Italy and made with apricot and almonde.

① Amaretto

② Absinthe

③ Anisette

④ Angelica

54. 다음 ()안에 적당한 단어는?

( ) is the chemical process in which yeast breaks down sugar in solution into carbon dioxide and alcohol.

① Distillation

② Fermentation

③ Classification

④ Evaporation

55. "Not all food is good to eat."의 올바른 해석은?

① 모든 음식은 먹기에 좋지 않다.

② 모든 음식이 먹기에 다 좋은 것은 아니다.

③ 모든 음식은 먹을 수 없다.

④ 어떤 음식이든지 다 먹기에 좋다.

56. 다음 중 밑줄 친 부분의 뜻은?

You are <u>in good shape</u> for a 50-year-old man.

① handsome

② smart

③ healthy

④ young

57. 다음 ( )안에 알맞은 단어는?

Are you interested in ( )?

① make cocktail

② made cocktail

③ making cocktail

④ a making cocktail

58. Which is the correct one as a base of Rusty nail in the following?

① Gin

② Whisky

③ Rum

④ Vodka

59. 다음 중 Ice bucket 에 해당되는 것은?

① Ice pail

② Ice tong

③ Ice pick

④ Ice pack

60. “초청해주셔서 감사합니다."의 가장 올바른 표현은?

① Thank you for inviting me.

② Thank you for invitation me.

③ It was thanks that you call me.

④ Thank you that you invited me.