2005년10월02일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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

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 멕시코산 증류주는?
   ① Irish whisky
   ② Tequila
   ③ Bourbon
   ④ White horse

2. 호프(HOF)는 무엇을 제조하는데 사용하는 원료인가?
   ① 진(Gin)
   ② 위스키(Whisky)
   ③ 페퍼먼트(Peppermint)
   ④ 비어(Beer)

3. 독일와인의 분류 중 가장 고급와인의 등급표시는?
   ① Q.B.A.
   ② Tafelwein
   ③ Landwein
   ④ Q.m.P

4. 다음 진(Gin)의 종류가 아닌 것은?
   ① Tanpueray
   ② Beefeater
   ③ Absolute
   ④ Gilbey`s

5. 다음 중 기호음료는?
   ① Fruit Juice
   ② Vegetable juice
   ③ Milk
   ④ Tea, coffee

6. Standard recipes를 설정하는 목적에 대한 설명 중 틀린 것은?
   ① 원가계산을 위한 기초를 제공한다.
   ② 바텐더에 대한 의존도를 높혀 준다.
   ③ 품질과 맛을 유지시킨다.
   ④ 노무비를 절감할 수 있다.

7. 푸세 카페(Pousse cafe) 칵테일은 각 재료의 비중을 이용하여 만드는 칵테일이다. 다음 중 그 순서가 올바르게 된 것은?
   ① Grenadine-Creme de Cacao-Peppermint-White Curacao
   ② Violet-Peppermint-Maraschino-Grenadine
   ③ 노른자-Grenadine-Maraschino-Champagne
   ④ Benedictin-Kirschwasser-Curacao

8. 후렌치 버머스(french Vermouth)에 대한 설명으로 옳은 것은?
   ① 특유한 풍미를 가지고 있는 담색의 무감미주
   ② 특유한 풍미를 가지고 있는 담색 감미주
   ③ 특유한 풍미를 가지고 있는 적색 감미주
   ④ 특유한 풍미를 가지고 있는 적색 무감미주

9. Dom perignon은 다음 중 무엇과 관계가 있는가?
   ① Champagne
   ② Bordeaux
   ③ Martini Rossi
   ④ Menu

10. 위스키 더블(whisky double)일 때의 표준용량은?
    ① 25㎖
    ② 30㎖
    ③ 60㎖
    ④ 80㎖

11. 슬로우 진(Sloe Gin)의 설명 중 옳은 것은?
    ① 리큐르의 일종이며 진(Gin)의 종류이다.
    ② 오얏나무 열매성분을 진(Gin)에 첨가한 것이다
    ③ 보드카(Vodka)에 그레나딘 시럽을 첨가한 것이다.
    ④ 아주 천천히 분위기 있게 먹는 칵테일이다.

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

12. 다음의 사항 중 술과 체이서(chaser)로서 잘 어울리지 않는 것은?

① 위스키 - 광천수
② 진 - 토닉워커
③ 보드카 - 시드르
④ 럼 - 오렌지 쥬스

13. 하면 발효 맥주가 아닌 것은?

① Lager Beer
② Porter Beer
③ Pilsen Beer
④ Munchen Beer

14. 혼성주(Compounded Lipueur)를 나타내는 것은?

① 과일 중에 함유된 과당에 효모를 적용시켜서 발효하여 만든 술
② 곡류 중에 함유된 전분을 전분당화효소로 당질화 시킨 후 효모를 작용시켜 발효하여 만든 술
③ 각기 다른 물질의 다른 기화 점을 이용하여 양조주를 가열하여 얻어낸 농도 짙은 술
④ 증류주 혹은 양조주에 초근목피, 향료, 과즙, 당분을 첨가하여 만든 술

15. 쉐이커(Shaker)를 사용한 후 가장 적당한 보관방법은?

① 사용 후 물에 담가 놓는다.
② 사용할 때 씻어서 사용한다.
③ 사용 후 씻어서 물이 빠지도록 몸통과 스트레이너를 분리하여 엎어 놓는다.
④ 씻어서 뚜껑을 닫아서 보관한다.

16. 다음 술 중 주재료가 틀린 술 한 가지는?

① Grand Marnier
② Campari
③ Triple Sec
④ Cointreau

17. 양주 칵테일에서 롱 드링크(long drinks)는 다음 중 어느 글라스에 담는 것이 가장 적당한가?

① Sherry Glass
② Highball Glass
③ Cocktail Glass
④ Champagne Glass

18. 버번 위스키(Bourbon Whiskey) 80 Proof는 우리나라 주정도수로 몇 도인가?

① 35도
② 40도
③ 45도
④ 50도

19. 조선시대 정약용의 지봉유설에 전해오는 이것을 마시면 불로장생한다. 하여 장수주(長壽酒)로 유명하며 주로 찹쌀과 구기자, 고유약초로 만들어진 우리나라 고유의 술은?

① 두견주
② 백세주
③ 문배주
④ 이강주

20. 흐라페(Frappe)를 만들 때 사용하는 얼음은?

① Cubed ice
② Shaved ice
③ Cracked ice
④ Block of ice

21. Blue Bird 라는 칵테일은 어떤 종류의 글라스를 사용하는가?

① Tumbler Glass
② Sour Glass
③ Old Fashion Glass
④ Cocktail Glass

22. 다음 중 생선요리와 가장 잘 어울리는 술은?

① 적포도주
② 백포도주
③ 샴페인
④ 꼬냑

23. 다음 칵테일 중 After Drink로 적당하지 않은 것은?

① Rusty nail

② B & B

③ Bloody Mary

④ Alexander

24. 상그리아(Sangria) 칵테일의 주재료는?

① Red wine

② White wine

③ Brandy

④ Triple sec

25. 칵테일은 얼음에 잘 냉각되어 있지 않으면 안 된다. 따라서 손으로 체온이 전해지지 않도록 이용하여 제공하는 글라스는?

① 스템드 글라스

② 하이볼 글라스

③ 실린더리컬 글라스

④ 믹싱 글라스

26. 칵테일 가니쉬로 적당치 않는 것은?

① 체리

② 오렌지

③ 올리브

④ 컬리플라워

27. 심플시럽(Simple Syrup)을 만드는 데 필요한 것은?

① 레몬(Lemon)

② 버터(Butter)

③ 시나몬(Cinnamon)

④ 설탕(Suger)

28. 숙성을 거쳐서 완성되는 술로 알맞은 것은?

① Tequila

② Grappa

③ Gin

④ Brandy

29. 러시안(Russian) 칵테일의 재료로 적합한 것은?

① 보드카

② 드라이진

③ 올드톰진

④ 카카오

30. 우리나라 대표적인 고급위스키로 간주되는 것으로 고려시대에 왕실에 진상되었으며, 이것은 일체의 첨가물 없이 조와 찰수수만으로 전래의 비법에 따라 빚어내는 순곡의 증류식 소주는?

① 문배주

② 백세주

③ 두견주

④ 과하주

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 맥주(Beer) 저장 장소로서 부적당한 곳은?

① 저장실 온도가 20°C 이상 유지되는 곳

② 통풍이 잘 되고 건조한 장소

③ 직사광선이 들어오지 않는 곳

④ 온도변화가 심하지 않는 곳

32. 칵테일 재료 중 시럽류(Syrup)에서 석류를 사용해 만든 시럽은?

① 플레인 시럽(Plain Syrup)

② 검 시럽(Gum Syrup)

③ 그레나딘 시럽(Grenadine Syrup)

④ 메이플 시럽(Mayple Syrup)

33. 계란, 설탕 등이 들어가는 칵테일을 혼합할 때 사용하는 기구는?

① Hand Shaker

② Mixing Glass

③ Strainer

④ Jigger

34. 조주의 방법 중 스터링(Stirring)이란?

① 칵테일을 차게 만들기 위해 믹싱글라스에 얼음을 넣고 바스푼으로 휘저어 만드는 것
② 쉐이킹으로는 얻을 수 없는 차가운 맛의 칵테일을 만드는 방법
③ 칵테일을 완성시킨 후 향기를 가미시키는 것
④ 글라스에 직접 재료를 넣어 만드는 칵테일 방법

35. 다음 사항 중 파스탁(par stock)을 측정 자료로 사용하지 않는 것은?

① 영업매상(sales revenue)
② 고객취향(customer tastes)
③ 일일소비량(daily consumption)
④ 고회전 품목(quickly moving itema)

36. Cock Screw의 사용 용도는?

① 와인병 따개용
② 병마개용
③ 와인보관용 그릇
④ 잔 받침대

37. 칵테일을 컵에 따를 때 얼음이 들어가지 않도록 걸러 주는 기구는?

① Shaker
② Strainer
③ Stick
④ blender

38. 생맥주 취급의 3대 원칙이 아닌 것은?

① 적당한 온도
② 적정 압력
③ 철저한 청결
④ 장기 저장

39. 주장요원이 글라스를 잡을 때 어느 부분을 잡아야 가장 위생적으로 합당한가?

① 글라스의 상단
② 글라스의 입술 닿는 가장자리
③ 글라스의 하단
④ 글라스의 전부분

40. 위스키(Whisky)나 버머스(Vermiuh) 등을 언더락스(On the rocks)로 제공할 때 준비하는 글라스는?

① Highball Glass
② Old Fashioned Glass
③ Cocktail Glass
④ Liquer Glass

41. 바(BAR)의 조직체계가 갖추어진 곳에서의 바텐더의 직무로 보기가 가장 어려운 것은?

① 각종 기계류의 작동상태를 점검하며, 칵테일 부재료 등을 준비한다.
② 음료에 대한 충분한 지식을 숙지하여야 한다.
③ 영업 시작 전에 모든 영업 준비가 완료되어 있어야 한다.
④ 음료의 입고와 출고를 관리하며, 적정재고를 파악하여 보급 및 관리 책임을 진다.

42. 칵테일의 분류 중 맛에 따른 분류에 속하지 않는 것은?

① 스위트 칵테일(Sweet Cocktail)
② 샤워 칵테일(Sour Cocktail)
③ 드라이 칵테일(Dry Cocktail)
④ 애페리티프 칵테일(Aperitif Cocktail)

43. 위생적인 주류 취급방법으로 옳지 않은 것은?

① 병맥주는 깨끗하게 닦아서 냉장고에 보관한다.
② Glass는 물기 있는 그래도 보관한다.
③ 한번 사용한 칼과 도마는 소독기에 반드시 소독을 한 후 보관한다.
④ Garnish는 냉장 보관한다.

44. 판매하다 남은 것을 오래 보관 할 수 없는 것은?

① 포도주
② 진
③ 보드카
④ 꼬냑

45. 다음 중 믹싱 글라스와 가장 밀접한 것은?

① Shaker
② Cocktail Glass
③ Bar Spoon
④ Champagne Glass

46. Cocktail Shaker에 넣어서는 안 될 재료는?

① 럼(Rum)

② 소다수(Soda Water)

③ 우유(Milk)

④ 계란 흰자위

47. 조주시 기본이 되는 단위는?

① cc(씨씨)

② g(그람)

③ oz(온스)

④ mg(밀리그람)

48. 디켄터(Decanter)를 필요로 하는 것은?

① White wine

② Rose wine

③ Brandy

④ Red wine

49. 주장(bar) 경영에서 의미하는 “happy hour"를 올바르게 설명한 것은?

① 가격할인 판매시간

② 연말연시 축하 이벤트 시간

③ 주말의 특별행사 시간

④ 단골고객 사은 행사

50. 병맥주 재고 순환(stock rotation)은?

① 재고품의 진열위치를 정기적으로 변경함

② 원가가 낮은 것부터 사용하여 소비함

③ 구매가가 높은 것부터 사용하여 소비함

④ 구입순서에 따라 사용하여 소비함

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. 여럿이 술을 마실 때 「마시던 걸로 전부 한잔씩 더 돌리시오.」라고 하고 싶을 때의 가장 적당한 영어 표현은?

① We'd like to have another round, please.

② Please give us same drink.

③ We want the other round of drinks.

④ Let us have them again.

52. 다음 _____ 에 들어갈 가장 알맞은 것은?

A : "Why didn't john go there yesterday?"
B : "John didn't go there _____ it rained."

① because of

② because

③ owing to

④ due to

53. 다음 중에서 소프트 드링크에 해당되지 않는 것은?

① Lemon squash

② Ginger ale

③ wine cooler

④ Lemonade

54. Which one is the cocktail containing gin, vermouth, and olive?

① Vodka tonic

② Gin tonic

③ Manhattan olive

④ Martini

55. What is meaning of a walk-in guest?

① A guest with no reservation.

② Guest on charged instead of reservation guest

③ By walk-in guest

④ Guest that checks in through the front de

56. “당신은 무엇을 찾고 있습니까??” 의 올바른 표현은?

① What are you look for?

② What do you look for?

③ What are you looking for?

④ What is you looking for?

57. Which country does Bailey's come from?

① Scotland

② Ireland

③ England

④ New Zealand

58. Shaker is composed of three parts. Which of the following is not one of them?

① cap

② top

③ strainer

④ body

59. Which is the correct one as a base of side car in the following?

① Bourbon whisky

② Brandy

③ Gin

④ Vodka

60. What is the meaning of port wine?

① Port wine is Italian red wine

② Port wine is Portugal wine

③ Port wine is d Chille wine

④ None of the above.