2006년01월22일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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



전자문제집 CBT

빠르고 효과적으로 배워 시험 합격을 노려라!

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

【1과목】 주류학개론 (30문제)

1. 슬로우 진(Sloe Gin)의 설명 중 옳은 것은?
   ① 리큐르의 일종이며 진(Gin)의 종류이다.
   ② 보드카에 그레나딘 시럽을 첨가한 것이다.
   ③ 아주 천천히 분위기 있게 먹는 칵테일이다.
   ④ 오얏나무 열매 성분을 진에 첨가한 것이다.

2. 다음 중 Shaker의 부분이 아닌 것은?
   ① Cap
   ② Screw
   ③ Strainer
   ④ Body

3. 주로 블렌더(Blender)를 많이 사용하여 만드는 칵테일은?
   ① 마이타이(Mai-Tai)
   ② 세븐엔드세븐(Seven and Seven)
   ③ 러스티네일(Rusty Nail)
   ④ 엔젤스키스(Angel's Kiss)

4. 클라렛(Claret)이란?
   ① 독일산의 유명한 백포도주(White Wine)
   ② 불란서산 적포도주(Red Wine)
   ③ 스페인산 포트 와인(Port Wine)
   ④ 이태리산 스위트 버머스(Sweet Vermouth)

5. 피나콜라다 칵테일(Pina Colada)을 만들 때 필요치 않은 것은?
   ① 럼(Rum)
   ② 파인애플 쥬스(Pineapple Juice)
   ③ 우유(Milk)
   ④ Pina Colada Mix

6. 증류주를 설명한 것 중 알맞은 것은?
   ① 과실이나 곡류 등을 발효시킨 후 열을 가하여 분리하는 것을 말한다.
   ② 과실의 향료를 혼합하여 향기와 감미를 첨가한 것을 말한다.
   ③ 주로 맥주, 와인, 양주 등을 말한다.
   ④ 탄산성 음료를 증류주라고 한다.

7. 우리나라 과실주의 종류에 속하지 않는 것은?
   ① 송자주
   ② 백자주
   ③ 호도주
   ④ 계명주

8. 육류와 함께 마실 수 있는 것 중 가장 적당한 것은?
   ① 백포도주(White Wine)
   ② 적포도주(Red Wine)
   ③ 로제와인(Rose Wine)
   ④ 포트와인(Port Wine)

9. 키안티(Chianti)는 어느 나라 포도주인가?
   ① 불란서
   ② 이태리
   ③ 미국
   ④ 독일

10. 다음 포도주 중 얼음(On the rocks)을 넣어서 마실 수 있는 포도주는?
   ① Champagne
   ② Vermouth
   ③ White Wine
   ④ Red Wine

11. 아래와 같이 한 Table에서 4인의 주문이 들어 왔을 때 Bartender가 가장 마지막에 만들 주문 품목은?
   ① Bottle Beer
   ② Whisky with Soda Water
   ③ Salty Dog
   ④ Dry Martini Straight up Lemon Twist

12. 호크(Hock)와인이란?
   ① 독일 라인 지역산 백포도주
   ② 불란서 버건디 지방산
   ③ 스페인 호크하임엘(Hockheimerle)지방산 백포도주
   ④ 이탈리아 피에몬테 지방산 백포도주

13. 해피 아워(Happy Hour)란?

① 하루 중 가장 행복한 시간
② 하루 중 시간을 정해서 가격절하로 영업하는 시간
③ 하루 중 고객에게 특별행사로 가격을 인상해서 영업하는 시간
④ 단골 고객에게 선물 주는 시간

14. 에일(Ale)은 어느 종류에 속하는가?

① 와인(Wine)
② 럼(Rum)
③ 리큐르(Liqueur)
④ 맥주(Beer)

15. 비중이 가볍고 잘 섞이는 술이나 부재료를 유리제품인 믹싱글라스에 아이스큐브와 함께 넣어 바 스푼을 사용하여 재빨리 잘 휘저어 조주하는 방법은?

① 스터링(Stirring)
② 쉐이킹(Shaking)
③ 블렌딩(Blending)
④ 플로팅(Floating)

16. 싱글(Single)이라 하면 술 30㎖분의 양을 기준으로 한다. 그러면 2배인 60㎖의 분량을 의미하는 것은?

① 핑거(Finger)
② 대시(Dash)
③ 드랍(Drop)
④ 더블(Double)

17. 칵테일은 차게 해서 조주되어야 한다. 만들어진 칵테일이 손에서 체온이 전달되지 않도록 사용되어야 할 글라스(Glass)는?

① stemmed glass
② tumbler
③ highball glass
④ collins

18. 펄케(Pulque)를 증류해서 만든 술은?

① 럼
② 보드카
③ 데킬라
④ 아쿠아비트

19. FIFO(First-in, First-out) 원칙에 우선적으로 적용받는 품목은?

① 위스키
② 브랜디
③ 보드카
④ 맥주

20. 프랑스에서 생산되는 칼바도스(Calvados)는 어느 종류에 속하는가?

① 브랜디
② 진
③ 와인
④ 위스키

21. 1quart는 몇 ㎖에 해당되는가?

① 약 60㎖
② 약 240㎖
③ 약 760㎖
④ 약 950㎖

22. 다음에서 글래스(Glass) 가장 자리의 스노우스타일(Snow Style) 장식 칵테일로 어울리지 않는 것은?

① Kiss of Fire
② Margarita
③ Chicago
④ Grasshopper

23. Zombie cocktail의 조주에서 주재료로 사용되는 것은?

① Vodka
② Gin
③ Scotch
④ Rum

24. 다음 중 혼성주가 아닌 것은?

① Apricot brandy
② Amaretto
③ Rusty nail
④ Anisette

25. 위스키(Whisky)의 종류가 아닌 것은?

① 스카치(Scotch)
② 아이리쉬(Irish)
③ 버번(Bourbon)
④ 스페니쉬(Spanish)

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

26. 다음 보기는 와인에 관한 법률이다. 어느 나라 법률인가?

AOC, VDQS, Vins De Pays, Vins De Table

① 이태리
② 스페인
③ 독일
④ 불란서

27. Stinger를 조주할 때 사용되는 술은?

① Brandy
② Creme de Menthe Blue
③ Cacao
④ Sloe Gin

28. 다음에 해당되는 한국 전통 술은 무엇인가?

재료는 좁쌀, 수수, 누룩 등이고 술이 익으면 배꽃 향이 난다고 하여 이름이 붙여진 술로서 남북 장관급 회담행사시 주로 사용되어 지는 술

① 안동소주
② 전주 이강주
③ 문배주
④ 교동 법주

29. 다음 셰리와인 중 Fino 중 일정기간 숙성시킨 것으로 숙성과정에서 색이 호박색으로 변하는 Medium Sweet 형의 셰리와인은?

① Amontillado
② Amoroso
③ Manzanilla
④ Oloroso

30. 성춘향과 이몽룡의 애절한 사랑 무대가 되었던 남원의 민속주로서 여성들이 부담 없이 즐길 수 있는 은은한 국화향이 특징이며, 지리산의 야생국화와 지리산 뱀사골의 지하 암반수로 빚어진 것은?

① 두견주
② 송순주
③ 춘향주
④ 매실주

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 소믈리어(Sommelier)의 주된 임무는?

① 주장 기물관리
② 주류 저장관리
③ 칵테일 조주 봉사
④ 와인 판매봉사

32. 쿨러(Cooler)의 종류에 해당되지 않는 것은?

① Jigger Cooler
② Cup Cooler
③ Beer Cooler
④ Wine Cooler

33. Bar Floor 시설 설치시 고려할 사항이 아닌 것은?

① 위생적이어야 한다.
② 미끄러지 않는 타일이나 아스팔트타일이 적합하다.
③ 편안함과 안전을 우선시해야 한다.
④ 나무바닥이 카페트가 적당하다.

34. 주류의 구매관리에 있어서 적절하지 못한 것은?

① 최대 저장량은 2개월분이 적당하다.
② 다량의 주류저장은 도난 위험이 있으므로 비효율적이다.
③ 증류주는 변질의 우려가 있으므로 다량 구매의 장점을 살린다.
④ 재고로 발생된 비용은 자금회전율을 늦추게 하므로 유의한다.

35. 사과를 주원료로 해서 만들어지는 브랜디는?

① Kirsch
② Calvados
③ Campari
④ Framboise

36. 목재 머들러(wood muddler)의 용도는?(오류 신고가 접수된 문제입니다. 반드시 정답과 해설을 확인하시기 바랍니다.)

① 스파이스나 향료를 으깰 때 사용한다.

② 레몬을 스퀴즈할 때 사용한다.

③ 칵테일을 휘저을 때 사용한다.

④ 브랜디를 띄울 때 쓴다.

37. Bar Spoon의 사용 방법 중 맞는 것은?

① Garnish를 Setting할 때 사용하는 스푼이다.

② 칵테일을 만들 때 용량을 재는 도량 기구이다.

③ 휘젖기(Stir)를 할 때 가볍게 돌리면서 젓도록 하기 위하여 중간 부분이 나선형으로 되어 있다.

④ Glass에 얼음을 담을 때 사용하는 기구이다.

38. 소주의 농도가 25%라고 한다. 어떤 의미인가?

① 소주 한 병에 25%의 알콜이 들어 있다.

② 100cc속에 25cc의 알콜이 들어 있다.

③ 100cc속에 50g의 알콜이 들어 있다.

④ 소주 한 병에 25g의 알콜이 들어 있다.

39. 다음 중 바에서 꼭 필요치 않은 기구는?

① 글라스 냉각기

② 전기 믹서기

③ 얼음 분쇄기

④ 아이스크림 제조기

40. 바텐더의 주업무가 아닌 것은?

① 칵테일 조주

② 영업 후 재고 조사

③ 업장 관리

④ 고객 영업

41. 칵테일 파티를 준비하는 요소로서 적합하지 못한 사항은?

① 초대 인원 파악

② 개최 일시와 장소

③ 파티의 매너(manner)

④ 메뉴의 결정

42. 맥주 저장 관리상의 주의 사항 중 틀린 것은?

① 원활한 재고 순환

② 시원한 온도 유지(18℃ 내외)

③ 통풍이 잘 되는 건조한 장소

④ 햇빛이 잘 들어오는 밝은 장소

43. 주정 강화주(Fjortified)에 속하는 음료는?

① 위스키(Whisky)

② 데킬라(Tequila)

③ 브랜디(Brandy)

④ 쉐리와인(Sherry Wine)

44. 주류를 글라스에 담아서 고객에게 서어브할 때 글라스 밑받침으로 사용하는 것은?

① 스터리(Stirrer)

② 디켄터(Decanter)

③ 컷팅보드(Cutting board)

④ 코스터(coaster)

45. 영와인(Young Wine)은 몇 년간 저장하여 숙성 시킨 것인가?

① 5년 이하

② 7년~10년

③ 10년~15년

④ 15년 이상

46. 글라스 웨어(Glass Ware)의 취급 요령 중 설명이 틀린 것은?

① Glass Ware는 고객에게 서비스하기 전 반드시 닦아서 서브한다.

② Glass Ware는 닦을 때 반드시 뜨거운 물에 담그어 닦는다.

③ Glass Ware는 자주 닦으면 좋지 않다.

④ Glass Ware에 냄새가 날 때는 레몬 슬라이스를 물에 넣어서 닦으면 냄새를 제거 할 수 있다.

47. 주장 기물의 가장 위생적인 세척 순서는?

① 비눗물 → 더운물 → 찬물

② 더운물 → 비눗물 → 찬물

③ 비눗물 → 찬물 → 더운물

④ 찬물 → 비눗물 → 더운물

48. 증류주의 보관? 저장 방법 중 틀린 것은?

① 브랜디는 오랜 기간 저장할수록 짙은 향과 맛이 생긴다.

② 위스키 보관시 직사광선을 피한다.

③ 브랜디 종류를 보관할 때 적정온도를 유지한다.

④ 맥주는 신선하게 보관한다.

49. 바텐더 보조가 영업을 하기 위한준비사항이 아닌 것은?

① 복장은 항상 깨끗하고 단정하게 한다.

② Ganish를 준비한다.

③ Inventory를 한다.

④ Bar Counter내의 청결, 정리 정돈 등을 한다.

50. 다음 칵테일 중 각종 주류를 후로팅(Floating)하는 것은?

① 로브로이(Rob Roy)

② 엔젤스키스(Angel's Kiss)

③ 마가리타(Margarita)

④ 스크류드라이버(Screw Driver)

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. 다음 전치사 중에서 ( )에 알맞은 것은?

How long have you been ( ) Korea?
한국에 오신지 얼마나 되십니까?

① at

② in

③ on

④ to

52. What is the most famous orange flavored cognac liqueur?

① Grand Marnier

② Drambuie

③ Cherry Heeriing

④ Galliano

53. 다음 ( ) 안의 단어와 뜻이 같은 것은?(문제를 정확하게 다 복원하지 못하였습니다. 여기서는 1번을 누르면 정답 처리 됩니다.)

① tough

② rough

③ heavy

④ new

54. 다음 중 틀린 곳이 있는 문장은?

① He skates well. - He is a good skater

② He works hard. - He is a hard worker

③ He cooks well. - He is a good cooker

④ He drives carefully. - He is a careful driver

55. "우리는 새 혼합기를 가지고 있다."를 잘 표현한 것은?

① We has been a new blender.

② We has a new blender

③ We had a new blender

④ We have a new blender

56. Would you like me to catch a taxi (괄호) you?

① for

② to

③ of

④ on

57. 다음은 무엇에 대한 설명인가?

Alcoholic drink distilled from rye or wheat drunk in Russia.

① Tequila

② Brandy

③ Rum

④ Vodka

58. 다음은 무엇에 대한 설명인가?

Spirits made from fermented juice of sugarcane, sugar syrup, or molasses.

① Scotch whisky

② Gin

③ Tequila

④ Rum

59. You (괄호) drink your milk while it's hot. 다음 중 (괄호)에 적당한 말은?

① will

② should

③ shall

④ could

60. Which one is the cocktail containning beer and tomato?

① Red boy

② Bloody mary

③ Red eye

④ Tom collins