2006년04월02일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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

CBT기출문제

전자문제집 CBT

빠르고 효과적으로 배워 시험 합격을 노려라!

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

【1과목】 주류학개론 (30문제)

1. 살구의 냄새가 나는 달콤한 증류주는 어느 것인가?

① Apricot Brandy
② Anisette
③ Cherry Brandy
④ Amer

2. 칵테일의 기능에 따른 분류 중 롱드링크(Long drink)가 아닌 것은?

① 피나콜라다(Pina Colada)
② 마티니(Martini)
③ 톰칼린스(Tom Collins)
④ 치치(Chi-Chi)

3. 생강을 주원료로 만든 것은?

① 진저엘
② 토닉워터
③ 소다수
④ 파워에이드

4. Creme De Cacao로 만들 수 있는 칵테일이 아닌 것은?

① Cacao Fizz
② Mai-Tai
③ Alexander
④ Grasshopper

5. 위스키가 기주로 쓰이지 않는 칵테일은?

① 뉴욕(New York)
② 로브 로이(Rob Roy)
③ 블랙러시안(Black Russian)
④ 맨하탄(Manhattan)

6. 스팅거(Stinger)라는 칵테일(Cocktail)의 주재료와 부재료는 각각 무엇인가?

① Brandy와 Mint
② Gin과 Vermouth
③ Brandy와 Cacao
④ Whisky와 Cream

7. 영국에서 발명한 무색투명한 음료로서 레몬, 라임, 오렌지, 키니네 등으로 엑기스를 만들어 당분을 배합한 것으로 열대 지방에서 일하는 노동자들의 식욕부진과 원기를 회복하기 위해 제조되었던 것이며, 제 2차 세계대전 후 진(gin)과 혼합하여 진토닉을 만들어 세계적인 음료로 환영받고 있는 것은?

① 미네랄수(Mineral Water)
② 사이다(Cider)
③ 토닉수(Tonic Water)
④ 칼린스 믹스(Collins Mix)

8. 아쿠아비트(Aquavit)에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 감자를 당화시켜 연속증류법으로 증류한다.
② 마실 때는 차게 하여 식후주에 적합하다.
③ 맥주와 곁들여 마시기도 한다.
④ 진(Gin)의 제조 방법과 비슷하다.

9. 꼬냑은 무엇으로 만든 술인가?

① 보리
② 옥수수
③ 포도
④ 감자

10. 적색 포도주(Red Wine)병의 바닥이 요철로 된 이유는?

① 보기 좋게 하기 위하여
② 안전하게 세우기 위하여
③ 용량표시를 쉽게 하기 위하여
④ 찌꺼기가 이동하는 것을 방지하기 위하여

11. 양조주가 아닌 술은?

① 소주
② 적포도주
③ 맥주
④ 청주

12. 크림이나 계란의 비린 냄새를 제거하는 용도로 사용하는 칵테일 부재료는 무엇인가?

① 클로브(Clove)
② 타바스코 소스(Tabasco Sauce)
③ 넛맥(Nut meg)
④ 페퍼(Pepper)

13. 칵테일 부재료로 사용되고 매운 맛이 강한 향료로서 주로 토마토 쥬스가 들어가는 칵테일에 사용되는 것은?

① 넛맥(Nut meg)
② 타바스코 소스(Tabasco sauce)
③ 민트(Mint)
④ 클로브(Clove)

14. 다음 품목 중 청량음료(Soft Drink)에 속하는 것은?

① 탄산수(Sparkling Water)
② 생맥주(Draft Beer)
③ 톰칼린스(Tom Collins)
④ 진 휘즈(Gin Fizz)

15. 계란, 밀크, 시럽 등의 부재료가 사용되는 칵테일을 만드는 방법은?

① Mix
② Stir
③ Shake
④ Float

16. 오렌지를 주원료로 만든 술이 아닌 것은?

① Triple Sec
② Tequila
③ Cointreau
④ Grand Marnier

17. 혼합하기 어려운 재료를 섞거나 프로즌 드링크를 만들 때 쓰는 기구 중 가장 적합한 것은?(오류 신고가 접수된 문제입니다. 반드시 정답과 해설을 확인하시기 바랍니다.)

① 쉐이커
② 브랜더
③ 믹싱글라스
④ 믹서

18. 다음 중 조선시대에 대표적인 술이 아닌 것은?

① 오가피주
② 백하주
③ 죽통주
④ 도화주

19. 일반적으로 양주병에 80proof라고 표기되어 있는 것은 알콜도수 몇 도에 해당하는가?

① 주정도 80%(80°)라는 의미이다.
② 주정도 40%(40°)라는 의미이다.
③ 주정도 20%(20°)라는 의미이다
④ 주정도 10%(10°)라는 의미이다.

20. 진(Gin)에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 진의 원료는 보리, 호밀, 옥수수 등 곡물을 주원료로 한다.
② 무색투명한 증류주이다.
③ 증류 후 1~2년간 저장(Age)한다.
④ 두송자(Juniper berry)를 사용하여 착향 시킨다.

21. 경북 안동의 전통주로 한가위 차례상에서 빼 놓을 수 없는 제수품이며 조상께 올리는 술로 오랜 세월을 이어오며 조상의 숨결이 스며있는 전통 민속주는?

① 백세주
② 과하주
③ 안동소주
④ 연엽주

22. 일반적으로 핑크레이디 칵테일에 사용되지 않는 재료는?

① 진
② 그레나딘시럽
③ 베네딕틴
④ 계란흰자

23. 맨하탄(Manhattan)칵테일을 담아 제공하는 글라스로 가장 적합한 것은?

① 샴페인 글라스(Champagne Glass)
② 칵테일 글라스(Cocktail Glass)
③ 하이볼 글라스(High-ball Glass)
④ 온드락 글라스(On the Rock Glass)

24. 일반적으로 스테인리스 재질로 삼각형 컵이 등을 맞대고 있으며, 바에서 칵테일 조주시 술이나 쥬스, 부재료 등의 용량을 재는 기구는?

① 바스푼(Bar spoon)
② 머들러(Muddler)
③ 스트레이너(Strainer)
④ 지거(Jigger)

25. 진(Gin)베이스로 들어가는 칵테일이 아닌 것은?

① Gin Fizz
② Screw Driver
③ Dry Martini
④ Gibson

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

26. 다음 중 Onion 장식을 하는 칵테일은?

① 마가리타(Margarita)
② 마티니(Martini)
③ 로브로이(Rob Roy)
④ 깁슨(Gibson)

27. 꼬냑의 등급 중에서 최고품은?

① V.S.O.P
② Napoleon
③ X.O
④ Extra

28. 다음 리큐르(Liqueur) 중 그 용도가 다른 것은?(오류 신고가 접수된 문제입니다. 반드시 정답과 해설을 확인하시기 바랍니다.)

① 드람뷔이(Drambuie)
② 갈리아노(Galliano)
③ 시나(Cynar)
④ 꼬인트루(Cointreau)

29. 칵테일 장식에 대한 설명 중 잘못된 것은?

① 어떻게 장식해야 하는 것은 일정한 규정에 따라야 하므로 조주원의 개성을 표현하지 않는다.
② 잘 알려진 칵테일에는 표준 레시피에 어떤 장식을 하라는 지시가 나와 있다.
③ 재료의 배합비율이 같아도 장식에 따라 명칭이 달라지는 것도 있다.
④ 신선한 재료를 청결한 칼로 예쁘게 썰어 칵테일의 분위기를 살린다.

30. 다음은 어떤 위스키에 대한 설명인가?

옥수수를 51%이상 사용하고 연속식 증류기로 알콜 농도 40%이상 80%미만으로 증류하는 위스키

① 스카치 위스키(Scotch Whisky)
② 버번 위스키(Bourbon Whisky)
③ 아이리쉬 위스키(Irish Whisky)
④ 카나디언 위스키(Canadian Whisky)

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 재고 관리상 쓰이는 F.I.F.O란 용어의 뜻은?

① 정기 구입
② 선입 선출
③ 임의 불출
④ 후입 선출

32. 캔에 들은 쥬스를 사용하고 남았다. 가장 적당한 취급관리 방법은?

① 캔에 남은 채로 냉장고에 보관한다.
② 캔에 남은 것은 8°C의 냉장고에 보관한다.
③ 캔에 남은 것은 다른 병에 담아 냉장고에 보관한다.
④ 캔에 남은 것은 다른 스테인리스 용기에 담아 냉장고에 보관한다.

33. 칵테일 조주시 레몬이나 오렌지 등으로 즙으로 짤 때 사용하는 기구는?

① 스퀴저(Squeezer)
② 머들러(Muddler)
③ 쉐이커(Shaker)
④ 스트레이너(Strainer)

34. 럼(Rum)의 특징을 설명한 것 중 틀린 것은?

① 사탕수수를 압착하여 액을 얻는다.

② 헤비럼(Heavy-rum)은 감미가 높다.

③ 효모(Yeast)를 첨가하여 만든다.

④ 감자로 만든 증류주이다.

35. 혼성주에 대한 설명으로 오렌지 껍질을 원료로 만들어지는 술의 이름은?

① 깔루아(Kahlua)

② 크림 드 카카오(Cream de Cacao)

③ 큐라소(Curacao)

④ 드람뷔이(Drambuie)

36. 바(Bar)영업에 있어 필요치 않는 것은?

① 냉장시설과 제빙시설

② 술 저장 창고

③ 작업공간

④ 린넨 창고

37. 칵테일의 기본 기법이 아닌 것은?

① 직접 넣기(Building)

② 휘젓기(Stirring)

③ 띄우기(Floating)

④ 플래어(Flair)

38. 주장(Bar)을 의미하는 것이 아닌 것은?

① 술을 중심으로 한 음료 판매가 가능한 일정시설을 갖추어 판매 하는 공간

② 고객과 바텐더 사이에 놓인 널판을 의미

③ 프런트 바에서 주문과 서브가 이루어지는 고객들의 이용 장소

④ 조리 가능한 시설을 갖추어 음료와 식사를 제공하는 장소

39. 다음 음료 중 서비스 온도가 가장 낮은 것은?(오류 신고가 접수된 문제입니다. 반드시 정답과 해설을 확인하시기 바랍니다.)

① 백 포도주

② 보드카

③ 위스키

④ 브랜디

40. 포도주(Wine)의 분류 중 색에 따른 분류에 포함되지 않는 것은?

① 레드 와인(Red Wine)

② 화이트 와인(White Wine)

③ 블루 와인(Blue Wine)

④ 로제 와인(Rose Wine)

41. 위스키(Whisky)의 설명 중 틀린 것은?

① 생명의 물이란 의미를 가지고 있다.

② 보리, 밀, 옥수수 등의 곡류가 주원료이다.

③ 주정을 이용한 혼성주이다.

④ 원료 및 제법에 의하여 몰트 위스키, 그레인 위스키, 블렌디드 위스키로 분류한다.

42. 와인 병을 눕혀서 보관하는 가장 적당한 이유는?

① 숙성이 잘 되게 하기 위해서

② 침전물을 분리하기 위해서

③ 맛과 멋을 내기 위해서

④ 색과 향이 변질되는 것을 방지하기 위해서

43. 조주시 필요한 쉐이커(Shaker)의 3대 구성 요소의 명칭이 아닌 것은?

① 믹싱(Mixing)

② 보디(Body)

③ 스트레이너(Strainer)

④ 캡(Cap)

44. 와인의 빈티지(Vintage)이란?

① 숙성기간

② 발효기간

③ 포도의 수확년도

④ 효모의 배합

45. 와인을 선택할 때 집중적으로 고려해야 할 사항으로 가장 적당한 것은?

① 가격, 종류, 숙성년도, 병의 크기

② 산지, 수확년도, 브랜드명, 요리와의 조화

③ 제조회사, 가격, 장소, 발효기간

④ 브랜드명, 병의 색깔, 가격, 와인 색깔

46. Wine Steward의 주임무는?

① 와인 구매
② 와인 판매
③ 와인 관리
④ 와인 검수

47. 코스터(Coaster)의 용도는?

① 잔 닦는 용
② 잔 받침대 용
③ 남은 술 보관용
④ 병마개 따는 용

48. 바텐더가 지켜야 할 바(Bar)에서의 예의로 가장 올바른 것은?

① 정중하게 손님을 환대하여 고객이 기분이 좋도록 Lip Service를 한다.
② 자주 오시는 손님에게는 오랜 시간 이야기 한다.
③ Second order를 하도록 적극적으로 강요한다.
④ 고가의 품목을 적극 추천하여 손님의 입장보다 매출에 많은 신경을 쓴다.

49. 설탕 후로스팅(Sugar frosting)할 때 준비해야 하는 것은?

① 레몬(Lemon)
② 오렌지(Orange)
③ 얼음(Ice)
④ 꿀(Honey)

50. 다음 중 디켄더(Decanter)와 가장 관계있는 것은?

① Red Wine
② White Wine
③ Champagne
④ Sherry Wine

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. 다음 ( ) 안에 적당한 말은?

I'd like a table ( ) three, please.
(3인용 테이블 하나 원합니다.)

① against
② to
③ from
④ for

52. 칵테일을 만들 때 「Would you like it dry?」에서 dry의 뜻은?

① not wet
② sweet
③ not sweet
④ wet

53. 다음 전치사 중에서 ( )안에 알맞은 것은?

You are wanted ( ) the phone.

① in
② on
③ of
④ for

54. What is the negative characteristic in taste and finish of wine?

① flat
② full-bodied
③ elegant
④ pleasant

55. 다음 ( )안에 들어갈 적당한 말은?

Let me see the wine list. You have both domestic and ( ), don't you?

① imported
② international
③ export
④ external

56. Which one is made with rum, strawberry liqueur, lime juice, grenadin syrup?

① strawberry daiquiri
② strawberry comfort
③ strawberry colada
④ strawberry kiss

57. Which one is the cocktail containing "Midori"?

① Cacao fizz

② June bug

③ Rusty nail

④ Blue note

58. 다음 B에 알맞은 대답은?

A: What do you do for a living?
B: ( )

① I'm writing a letter to my mother

② I can't decide

③ I work at bank

④ Yes, thank you

59. Which cocktail name means "Freedom"?

① God mother

② Cuba libre

③ God father

④ French kiss

60. 다음 ( )안에 들어갈 가장 적당한 표현은?

If you ( ) him, he will help you.

① asked

② will ask

③ ask

④ be ask