2007년01월28일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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

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. 맥주(beer) 양조용 보리로 부적합한 것은?
① 껍질이 얇고, 담황색을 하고 윤택이 있는 것
② 알맹이가 고르고 95%이상의 발아율이 있는 것
③ 수분 함유량은 10% 내외로 잘 건조된 것
❹ 단백질이 많은 것

2. 다음 중 양조주에 속하는 것은?
① Augier
② Canadian club
③ Martell
❹ Chablis

3. 다음 중 사탕수수 또는 당밀을 원료로 한 증류주는?
❶ Rum
② Whisky
③ Vodka
④ Wine

4. 브랜디의 숙성기간에 따른 표기와 그 약자의 연결이 틀린 것은?
① V - Very
② P - Pale
❸ S - Special
④ X - Extra

5. Cognac의 숙성표시 중 3Star는 몇 년 이상을 의미하는가?
① 3년
❷ 5년
③ 10년
④ 15년

6. 다음 중 혼성주에 해당하는 것은?
① Armagnac
② Corn whisky
❸ Cointreau
④ Jamaican Rum

7. Cognac은 무엇을 원료로 만든 술인가?
① 감자
② 옥수수
③ 보리
❹ 포도

8. 탄산가스를 함유하지 않은 일반적인 와인을 의미하는 것은?
① Sparkling wine
② Fortified wine
③ Aromatic wine
❹ Still wine

9. 브르고뉴(Bregogne) 지방과 함께 세계 2대 포도주 산지로써 Medoc, Graves 등이 유명한 지방은?
① Pilsner
❷ Bordeaux
③ Staut
④ Mousseux

10. 다음 중 럼(Rum)의 원산지는?
① 러시아
❷ 카리브해 서인도 제도
③ 북미지역
④ 아프리카 지역

11. 다음 중 Wine base 칵테일이 아닌 것은?
① Kir
❷ Blue hawaiian
③ Spritzer
④ Mimosa

12. 다음 중 작품 완성 후 Nutmeg을 뿌려 제공하는 것은?
❶ Egg Nogg
② Tom Collins
③ Sloe Gin Fizz
④ Paradise

13. 다음 중 Cocktail Onion으로 장식하는 칵테일은?

① Martini
❷ Gibson
③ Bacardi
④ Cuba Libre

14. 다음 중 Old fashioned의 일반적인 장식용 재료는?

① 올리브
② 크림, 설탕
③ 레몬 껍질
❹ 오렌지, 체리

15. 1Gallon을 Ounce로 환산하면 얼마인가?

❶ 128 oz
② 64 oz
③ 32 oz
④ 16 oz

16. B & B를 조주할 때 어떤 glass에 benedictine을 붓는가?

① shaker
② mixing glass
❸ liqueur glass
④ decanter

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

17. 다음 칵테일 중 Mixing Glass를 사용하지 않는 것은?

① Martini
❷ Gin Fizz
③ Gibson
④ Rob Roy

18. 시럽이나 비터(bitters) 등 칵테일에 소량 사용하는 재료의 양을 나타내는 단위로 한 번 뿌려 주는 양을 말하는 것은?

① Toddy
② Double
③ Dry
❹ Dash

19. one finger의 분량은 약 얼마인가?

❶ 30 ㎖
② 40 ㎖
③ 50 ㎖
④ 60 ㎖

20. 다음 중 럼(Rum)의 일반적은 분류에 속하지 않는 것은?

① Light Rum
❷ Soft Rum
③ Heavy Rum
④ Medium Rum

21. 다음 중 테킬라(Tequila)가 아닌 것은?

① Cuervo
② El Toro
❸ Sambuca
④ Sauza

22. 소금을 Cocktail Glass 가장자리에 찍어서(Riming) 만드는 칵테일은?

① Singapore Sling
② Side Car
❸ Margarita
④ Snowball

23. 우리나라 주세법에 의한 술은 알코올분 몇 도 이상인가?

❶ 1도
② 3도
③ 5도
④ 10도

24. 혼성주의 제법이 아닌 것은?

① 증류법
② 침출법
③ 에센스법
❹ 압착법

25. 다음 중 1 pony의 액체 분량과 다른 것은?

① 1 oz
② 30 ㎖
❸ 1 pint
④ 1 shot

26. 다음 중 American Whiskey가 아닌 것은?

① Jim Beam
② Jack Daniel's
③ Old Grand Dad
❹ Old Bushmills

27. 칵테일 조주 방법 중에서 재료의 비중을 이용하여 내용물을 위에 띄우거나 쌓이도록 하는 것은?

❶ floating
② shaking
③ blending
④ stirring

28. 다음 중 칵테일을 만드는 기법이 아닌 것은?

① Blend
② Shake
③ Float
❹ Sour

29. 다음 Whisky의 설명 중 틀린 것은?

① 어원은 'aqua vitae'가 변한 말로 '생명의 물'이란 뜻이다.
❷ 등급은 V.O, V.S.O.P, X.O 등으로 나누어 진다.
③ Canadian Whisky에는 Canadian Club, Seagram's V.O, Crown Royal 등이 있다.
④ 증류 방법은 Pot Still과 Patent Still 이다.

30. 다음은 어떤 리큐르에 대한 설명인가?

> 스카치산 위스키에 히스꽃에서 딴 봉밀과 그 밖에 허브를 넣어 만든 감미 짙은 리큐르로 러스티 네일을 만들 때 사용한다.

① Cointreau
② Galliano
③ Chartreuse
❹ Drambuie

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 다음 중 실내 온도에 맞추어 제공하는 술은?

① 백포도주
② 샴페인
❸ 적포도주
④ 맥주

32. 다음 중 Wine 병마개를 뽑을 때 쓰는 기구는?

① Ice pick
② Bar spoon
③ Opener
❹ Cork screw

33. 바(bar)에서 사용하는 Decanter의 용도는?

① 테이블용 얼음 용기
❷ 포도주를 제공하는 유리병
③ 펀치를 만들 때 사용하는 화채 그릇
④ 포도주병 하나를 눕혀 놓을 수 있는 바구니

34. 포도주를 저장 관리할 때 올바른 방법은?

① 병을 똑바로 세워둔다.
❷ 병을 옆으로 눕혀 놓는다.
③ 병을 거꾸로 세워 놓는다.
④ 병을 똑바로 매달아 놓는다.

35. 바(Bar)에서 Happy Hour란?

① 바텐더들의 휴식시간
② 손님이 많아 판매액이 늘어나는 시간
❸ 가격 할인 판매 서비스 시간
④ 영업 마감 시간

36. Inventory management는 무슨 관리를 뜻하는가?

① 매출관리
❷ 재고관리
③ 원가관리
④ 인사관리

37. 위생적인 주류 취급방법 중 틀린 것은?

① 먼지가 많은 양주는 깨끗이 닦아 Setting 한다.
❷ 백포도주의 적정냉각온도는 실온이다.
③ 사용한 주류는 항상 뚜껑을 닫아 둔다.
④ 창고에 보관할 때는 Bin Card를 작성한다.

38. Jigger는 어디에 사용하는 기구인가?

① 쥬스(juice)를 따를 때 사용한다.
❷ 주류의 분량을 측정하기 위하여 사용한다.
③ 와인(wine)을 테이스팅(tasting)할 때 사용한다.
④ 과일을 깍을 때 사용하는 칼이다.

39. 맥주를 취급, 관리, 보관 하는 방법으로 틀린 것은?

❶ 장기간 보관하여 숙성시킬 것
② 심한 온도 변화를 주지 말 것
③ 그늘진 곳에 보관할 것
④ 맥주가 얼지 않도록 할 것

40. 다음의 재료로 Side car를 만들 때 이 칵테일의 알코올 도수를 계산하면?

- 1 oz Brandy (알코올 도수 40%)
- 1/2 oz Cointreau (알코올 도수 40%)
- 1/2 oz Lemon Juice
- 얼음 녹는 양 10 ㎖

① 18 %
② 34.28%
③ 15.13%
❹ 25.71%

41. 마신 알콜량(㎖)을 나타내는 공식은?

① 알콜량(㎖) × 0.8
❷ 술의 농도(%) × 마시는 양(㎖) ÷ 100
③ 술의 농도(%) – 마시는 양(㎖)
④ 술의 농도(%) ÷ 마시는 양(㎖)

42. 영업이 끝난 후에 인벤토리(Inventory)는 주로 누가 작성하는가?

① Waiter
❷ Bartender
③ Bar Manager
④ Bar Helper

43. 칵테일을 만드는 기법 중 “Stirring"에서 사용하는 도구와 거리가 먼 것은?

① Mixing Glass
② Bar Spoon
❸ Shaker
④ Strainer

44. Floating Method에 필요한 기물은?

❶ Bar Spoon
② Coaster
③ Ice Pail
④ Shaker

45. “맥주를 저장할 때 신선한 맛을 유지하기 위하여 ( )의 원칙에 따른다.” ( )에 들어갈 적당한 것은?

❶ First In First Out
② By Price
③ By Temperature
④ Imported or not

46. Strainer의 설명 중 틀린 것은?

① 철사망으로 되어 있다.
② 얼음이 글라스에 떨어지지 않게 하는 기구이다.
③ 믹싱글라스와 함께 사용된다.
❹ 재료를 섞거나 소량을 잴 때 사용된다.

47. 다음 중 연결이 잘못된 것은?

① Ice Pick : 얼음을 잘게 부술 때 사용
② Squeezer : 과즙을 짤 때 사용
③ Pourer : 주류를 따를 때 흘리지 않도록 하는 기구
❹ Ice tong : 얼음 제조기

48. 바(Bar) 영업을 하기 위한 Bartender의 역할이 아닌 것은?

① 음료에 대한 충분한 지식을 숙지하여야 한다.
② 칵테일에 필요한 Garnish를 준비한다.
③ Bar counter 내의 청결을 수시로 관리한다.
❹ 영업장의 책임자로서 모든 영업에 책임을 진다.

49. 칵테일에 사용되는 청량음료로 quinine, lemon 등 여러 가지 향료 식물로 만든 것은?

① Soda water
② Ginger ale
③ Collins mixer
❹ Tonic water

50. 다음 중 Vodka base cocktail은?

① Paradise Cocktail
② Million Dollars
③ Bronx Cocktail
❹ Kiss of Fire

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. Choose the best answer for the blank.

An alcoholic drink taken before a meal as an appetizer is ( ).

① hangover
❷ aperitif
③ chaser
④ tequila

52. Choose the best answer for the blank.

A : Do you have a new job?
B : Yes, I ( ) for a wine bar now.

① do
② take
③ can
❹ work

53. What is the best alcoholic beverage with fish dinner?

① Cocktail
② whisky
❸ White wine
④ Beer

54. Choose the best answer for the blank.

A : Why the ( ) face?
B : The coffee machine is out of order again.

❶ long
② poker
③ terrific
④ short

55. 다음은 무엇에 관한 설명인가?

When making a cocktail, this is the main ingredient into which other things are added.

❶ base
② glass
③ straw
④ decoration

56. choose the best answer for the blank.

A : Have you ever been in Rome?
B : No, but that's the city ( ).

① I want most I like to visit
❷ I'd most like to visit
③ which I like to visit most
④ what i'd like most to visit

57. Choose the best answer for the blank.

May I have ( ) coffee please?

❶ some
② any
③ to
④ only

58. 다음 문장의 ( ) 안에 가장 적당한 것은?

I ( ) born in 1987.

① am
② were
❸ was
④ did

59. 다음 질문에 대한 대답으로 가장 적절한 것은?

How often do you go to the bar?

① For a long time.
② when I am free.
❸ Quite often.
④ From yesterday.

60. Where is the place not to produce wine in France?

① Bordeaux
② Bourgonne
③ Alsace
❹ Mosel