2007년04월01일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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



전자문제집 CBT

빠르고 효과적으로 배워 시험 합격을 노려라!

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

【1과목】 주류학개론 (30문제)

1. 다음 중 국가에 따른 맥주의 명칭이 잘못 연결된 것은?

① 이태리 - Birra
② 러시아 - Pino
❸ 독일 - Ollet
④ 프랑스 - Biere

2. 다음 중 지칭하는 대상이 다른 것은?

① Brandy Glass
② Snifter
③ Cognac glass
❹ Whiskey Sour

3. 정찬코스에서 hors-d'oeuvre 또는 soup 대신에 마시는 우아하고 자양분이 많은 칵테일은?

① After Dinner Cocktail
② Before Dinner Cocktail
❸ Club Cocktail
④ Night Cap Cocktail

4. 술을 제조방법에 따라 분류한 것으로 옳은 것은?

① 발효주, 증류주, 추출주
❷ 양조주, 증류주, 혼성주
③ 발효주, 칵테일, 에센스주
④ 양조주, 칵테일, 여과주

5. Malt Scotch Whisky를 제조할 때 숙성 단계에서 무색의 증류액이 착색되어 나타내는 색은?

❶ 호박색
② 가지색
③ 수박색
④ 바다색

6. Brandy의 생산지구인 Grand Champagne에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 석회질의 토질 특성을 가진다.
② 코냑시의 남쪽에 위치하고 있다.
❸ 숙성이 빨리 진행되는 지구이다.
④ 중후한 맛의 최고급품으로 유명하다.

7. 용어의 설명이 틀린 것은?

❶ Clos : 최상급의 원산지 관리 증명 와인
② Vintage : 원료 포도의 수확 년도
③ Fortified Wine : 브랜디를 첨가하여 알코올 농도를 강화한 와인
④ Riserva : 최저 숙성기간을 초과한 이태리 와인

8. 우리나라 주세법에 의한 정의 및 규격이 잘못 설명된 것은?

① 알코올분의 도수: 15°C에서 원용량 100분 중에 포함되어 있는 알코올분의 용량
② 불휘발분의 도수: 15°C에서 원용량 100cm3중에 포함되어 있는 불휘발분의 그램 수
❸ 밑술 : 전분물질에 곰팡이를 번식시킨 것
④ 주조연도 : 매년 1월1일부터 12월 31일까지의 기간

9. Over The Rainbow의 일반적인 Garnish는?

❶ Strawberry, Peach Slice
② Cherry, Orange Slice
③ Pineapple spear, Cherry
④ Lime Wedge

10. 다음 중 mixing glass를 사용하여 stir기법으로 만드는 것은?

① Stirrup Cup
② Gin Fizz
❸ Martini
④ Singapore Sling

11. 주장에서 사용되는 얼음 집게의 명칭은?

① Ice Pick
② Ice Pail
③ Ice Scooper
❹ Ice Tongs

12. Benedictine의 Bottle에 적힌 D.O.M의 의미는?

① 완전한 사랑
❷ 최선 최대의 신에게
③ 쓴맛
④ 순록의 머리

13. 다음 중 Flamingo Cocktail 재료가 아닌 것은?

① Gin
② Lime Juice
③ Grenadine
❹ Dry Vermouth

14. 칵테일의 기구와 용도를 잘못 설명한 것은?

① Mixing Cup : 혼합하기 쉬운 재료를 섞을 때
② Standard Shaker : 혼합하기 힘든 재료를 섞을 때
❸ Squeezer : 술의 양을 계량할 때
④ Glass Holder : 뜨거운 종류의 칵테일을 제공할 때

15. Highball Glass의 일반적인 용도가 아닌 것은?

① 롱드링크
② 비알코올 칵테일
❸ 더블 스트레이트
④ 과일 주스

16. Demitasse에 대한 설명으로 틀린 것은? 가. 온도를 고려하여 얇게 만들어진다.

❶ 온도를 고려하여 얇게 만들어진다.
② Espresso의 잔으로 사용된다.
③ 담는 액체의 양은 1oz정도이다.
④ 내부는 곡선 형태이다.

17. 다음 계량단위 중 옳은 것은?

❶ 1Teaspoon = 1/8oz
② 1Dash = 1/20oz
③ 1Jigger = 3oz
④ 1Split = 10oz

18. 다음 중 Old Fashioned Glass를 사용하는 것은?

① Alexander Cocktail
② Whiskey Sour
③ Martini
❹ Mai Tai

19. 'Chilled White Wine'과 'Club Soda'로 만드는 칵테일은?

① Wine Cooler
② Mimosa
③ Hot Springs Cocktail
❹ Spritzer

20. 다음에서 설명하는 전통주는?

- 원료는 쌀이며 혼성주에 속한다.
- 약주에 소주를 섞어 빚는다.
- 무더운 여름을 탈 없이 날 수 있는 술이라는 뜻에서 그 이름이 유래되었다.

❶ 과하주
② 백세주
③ 두견주
④ 문배주

21. 「단 맛」이라는 프랑스 어는?

① Trocken
② Blanc
③ Cru
❹ Doux

22. 다음에서 설명하고 있는 것은?

키니네, 레몬, 라임 등 여러 가지 향료 식물 원료로 만들며 열대지방 사람들의 식욕증진과 원기를 회복시키는 강장제 음료이다.

① Cola
② Soda Water
③ Ginger ale
❹ Tonic Water

23. Gin에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 저장, 숙성을 하지 않는다.
❷ 생명의 물이라는 뜻이다.
③ 무색, 투명하고 산뜻한 맛이다
④ 알코올 농도는 40~50% 정도이다.

24. Standard recipe를 설정하는 목적에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 원가계산을 위한 기초를 제공한다.
❷ 바텐더에 대한 의존도를 높인다.
③ 품질 관리에 도움을 준다.
④ 재료의 낭비를 줄인다.

25. Gin & Tonic에 알맞은 glass와 장식은?

① Collins Glass Pineapple Slice
② Cocktail Glass - Olive
③ Cordial Glass Orange Slice
❹ Highball Lemon Slice

26. 오렌지 과피, 회향초 등을 주원료로 만들며 알코올 농도가 23% 정도가 되는 붉은 색의 혼성주는?

① Beer
② Drambuie
❸ Campari Bitters
④ Cognac

27. 다음 중 1oz당 칼로리가 가장 높은 것은? (단, 각 주류의 도수는 일반적인 경우를 따른다.)

① Red Wine
② Champagne
❸ Liqueurs
④ White Wine

28. 다음 중 Red Wine용 포도 품종은?

❶ Cabernet Sauvignon
② Chardonnay
③ Pino Blanc
④ Sauvignon Blanc

29. 다음은 어떤 증류주에 대한 설명인가?

> 곡류와 감자 등을 원료로 하여 당화시킨 후 발효하고 증류한다. 증류액을 의석하여 자작나무 숯으로 만든 활성탄에 여과하여 정제하기 때문에 무색, 무취에 가까운 특성을 가진다.

① Gin
❷ Vodka
③ Rum
④ Tequila

30. 아래에서 설명하는 설탕은?

> 빙당(氷糖)이라고도 부르는데 과실주 등에 사용되는 얼음 모양으로 고결시킨 설탕이다.

① frost sugar
② granulated sugar
③ cube sugar
❹ rock sugar

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 빈(Bin)이 의미하는 것은?

① 프랑스산 적포도주
❷ 주류 저장소에 술병을 넣어 놓는 장소
③ 칵테일 조주시 가장 기본이 되는 주재료
④ 글라스를 세척하여 담아 놓는 기구

32. 다음 중 Angel's Kiss를 만들 때 사용하는 것은?

① Shaker
② Mixing Glass
③ Blender
❹ Bar Spoon

33. 다음 중 Tumbler Glass는 어느 것인가?

① Champagne Glass
② Cocktail Glass
❸ High ball
④ Brandy Snifter

34. 중요한 연회 시 그 행사에 관한 모든 내용이나 협조사항을 호텔 각 부서에 알리는 행사지시서는?

❶ Event order
② Check-up list
③ Reservation sheet
④ Banquet Memorandum

35. 맥주의 저장 시 숙성기간 동안 단백질은 무엇과 결합하여 침전하는가?

① 맥아
② 세균
❸ 탄닌
④ 효모

36. 양주병 코드넘버 시스템(Bottle Code NO. System)의 장점이 아닌 것은?

① 재고파악을 용이하게 해준다.
❷ 판매가 증진되어 이익이 늘어난다.
③ 음료청구를 용이하게 해준다.
④ 품목별, 등급별 물자소비를 분석하는데 도움을 준다.

37. Liqueur에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 코르디알(Cordial)이라고도 부른다.
② 술 분류상 혼성주 범주에 속한다.
③ 주정(Base liqueur)에다 약초, 과일, 씨 뿌리의 즙을 넣어서 만든다.
❹ 위스키(Whiskey)가 대표적이다.

38. 바의 운영에서 구매 관리에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 먼저 반입된 저장품부터 소비한다.
② 필요한 물품반입은 휴점 시간을 활용한다.
❸ 공급업자와의 유대관계를 고려하여 검수 과정을 생략한다.
④ 정확한 재고 조사를 기준으로 적정 재고량을 확보한다.

39. 취객의 대처방법으로 잘못된 것은?

① 상반신을 높게 하고 의복과 넥타이를 느슨하게 한다.
② 구토의 경향이 있을 경우에는 얼굴을 옆으로 해서 쉬게 한다.
③ 취기가 조금씩 떨어지면 뜨거운 커피나 홍차 등을 서브하여 취기를 빨리 가라앉게 한다.
❹ 안색이 푸를 때에는 머리를 시원한 수건으로 차갑게 한다.

40. 음료를 서빙할 때에 일반적으로 사용하는 비품이 아닌 것은?

① Napkin
② Coaster
③ Serving Tray
❹ Bar Spoon

41. 설탕, 계란 등을 이용하는 칵테일에 필요한 기구는?

① Mixing Glass
② Strainer
③ Squeezer
❹ Shaker

42. 다음 중 Aperitif의 특징이 아닌 것은?

① 식욕촉진용으로 사용되는 음료이다.
② 라틴어aperire (open)에서 유래되었다.
③ 약초계를 샤용하기 때문에 씁쓸한 향을 지니고 있다.
❹ 당분이 많이 함유된 단맛이 있는 술이다

43. 발포성 와인의 보관 방법으로 옳지 않은 것은?

① 6~8°C 정도의 서늘한 곳에 보관한다.
② 비교적 충격이 적은 곳에 보관한다.
❸ 항상 바르게 세워서 보관한다.
④ 햇볕이나 형광등 불빛을 피해서 보관한다.

44. 바텐더(Bartender)의 역할이 아닌 것은?

① 음료 및 부재료의 보급과 바(Bar)내의 청결을 유지한다.
❷ 직원의 근무시간표를 작성한다.
③ 칵테일(Cocktail)을 조주한다.
④ 바(Bar)내의 모든 기물을 정리, 정돈한다.

45. 간 을 보호하는 음주법으로 가장 바람직한 것은?

❶ 도수가 낮은 술에서 높은 술 순으로 마신다.

② 도수가 높을 술에서 낮은 술 순으로 마신다.

③ 도수와 관계없이 개인의 기호대로 마신다.

④ 여러 종류의 술을 섞어 마신다.

46. Bartender의 영업개시 전에 준비사항으로 바람직하지 않은 것은?

❶ Red Wine을 냉각시킨다.

② 칵테일용 얼음을 준비한다.

③ Glass의 청결도를 점검한다.

④ 적정재고를 점검한다.

47. 고객이 위스키 스트레이트를 주문하고, 얼음과 함께 콜라나 소다수, 물 등을 원하는 경우 이를 제공하는 글라스는?

① Wine Decanter

❷ Cocktail Decanter

③ Collins Glass

④ Cocktail Glass

48. Cork Screw의 사용 빈도는?

❶ 와인의 병마개 따개용

② 와인의 병마개용

③ 와인 보관용 그릇

④ 잔 받침대

49. Draft Beer 관리에 관한 내용으로 잘못된 것은?

① 충격을 주면 거품이 지나치게 많이 생기므로 주의한다.

② 적온 유지를 위해 냉장고에 보관한다.

③ 직사광선을 피한다.

❹ 변질을 막기 위하여 냉동고에 보관한다.

50. Muddler에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 설탕이나 장식과일 등을 으깨거나 혼합하기에 편리하게 사용할 수 있는 긴 막대형의 장식품이다.

❷ 칵테일 장식에 체리나 올리브 등을 찔러 사용한다.

③ 롱 드링크를 마실 때는 휘젓는 용도로 사용한다.

④ Stirring rod라고도 한다.

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. Choose the most appropriate response to the statement.

A: How can I get to the bar?
B: I haven't been there in years!
A: Well, why don't you show me on a map?
B: ( )

① I'm sorry to hear that.

② No, I think I can find it.

③ You should have gone there.

❹ I guess I could

52. 다음 ( ) 안에 알맞은 것은?

For spirits the alcohol content is expressed in terms of proof, which is twice the percentage figure. Thus a 100-proof whisky is ( ) percent alcohol by volume.

① 100

❷ 50

③ 75

④ 25

53. Which of the following is made mainly from barley grain?

① Bourbon Whisky

❷ Scotch Whisky

③ Rye Whisky

④ Straight Whisky

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

54. 다음의 상황에 가장 적합한 것은?

These days, chances are that among your friends and co-workers there are those who do not consume alcohol at all. It's certainly important that you respect their personal choice not to drink.

❶ Fruit Smoothie

② Maxim

③ The shoot

④ Icy Rummed Cacao

55. 「First come first serve」의 의미는?

❶ 선착순
② 시음회
③ 선불제
④ 연장자순

56. 다음에서 설명하는 Bitters는?

It is made from a Trinidadian secret recipe

① Peychaud's Bitters
② Abbott's Aged Bitters
③ Orange Bitters
❹ Angostra Bitters

57. What is the liqueur on apricot pits base?

① Benedictine
② Chartreuse
③ Kalhua
❹ Amaretto

58. Which is the syrup made by pomegranate?

① Maple Syrup
② Strawberry
❸ Grenadine Syrup
④ Almond Syrup

59. Which is not the name of sherry?

① Fino
② Olorso
③ Tio pepe
❹ Tawny Port

60. Which one is made with Ginger and Sugar?

① Tonic water
❷ Ginger ale
③ Sprite
④ Collins mix