2009년01월18일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

【3과목 : 10문제】 고객서비스영어	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	③	④	①	②	③	①	①	④	③	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. white wine을 차게 마시는 이유는?
   ① 유산은 온도가 낮으면 단맛이 더 강해지기 때문이다.
   ② 사과산은 온도가 차가울 때 더욱 fruity하기 때문이다.
   ③ tannin의 맛은 차가울수록 부드러워지기 때문이다.
   ④ polyphenol은 차가울 때 인체에 더욱 이롭기 때문이다.

2. 일반적으로 칵테일에 사용되지 않는 시럽(syrup)은?
   ① Plain syrup
   ② Gum syrup
   ③ Grenadine syrup
   ④ Maple syrup

3. Draft Beer란 무엇인가?
   ① 효모가 살균되어 저장이 가능한 맥주
   ② 효모가 살균되지 않아 장기저장이 불가능한 맥주
   ③ 제조과정에서 특별히 만든 흑맥주
   ④ 저장이 가능한 병이나 캔 맥주

4. Brandy의 등급을 나타내는 V.S.O.P의 약자는?
   ① Very Superior Old Passion
   ② Very Superior Old pale
   ③ Verse Superior Old pale
   ④ Verse Special Old Passion

5. dry wine이 당분이 거의 남아 있지 않은 상태가 되는 주된 이유는?
   ① 발효 중에 생성되는 호박산, 젖산 등의 산 성분 때문
   ② 포도 속의 천연 포도당을 거의 완전히 발효시키기 때문
   ③ 페노릭 성분의 함량이 많기 때문
   ④ 설탕을 넣는 가당 공정을 거치지 않기 때문

6. 다음 중 혼성주에 해당하는 것은?
   ① Crown Royal
   ② Tangueray
   ③ Absolute
   ④ lrish Mist

7. Cognac은 무엇을 원료로 만든 술인가?
   ① 감자
   ② 옥수수
   ③ 보리
   ④ 포도

8. sherry wine 의 원산지는?
   ① Bordeaux 지방
   ② Xeres 지방
   ③ Rhine 지방
   ④ Hockheim 지방

9. Rum의 주원료는?
   ① malt
   ② hop
   ③ molasses
   ④ juniperberry

10. 양주에 표시된 도수 중 미국식 도수 표시(American proof) 86도는 우리나라 도수 표시로 몇 도에 해당하는가?
    ① 43도
    ② 86도
    ③ 172도
    ④ 7.9도

11. Gibson을 조주할 때 garnish는 무엇으로 하는가?
    ① Olive
    ② Cherry
    ③ Onion
    ④ Lime

12. 레드 와인 제조 과정이 순서대로 연결된 것은?
    ① 수확-분쇄-압착-발효-숙성-여과-병입
    ② 수확-분쇄-발효-압착-숙성-여과-병입
    ③ 수확-분쇄-압착-숙성-발효-여과-병입
    ④ 수확-압착-분쇄-발효-숙성-여과-병입

13. simple syrup을 만드는 데 필요한 것은?

① lemon

② butter

③ cinnamon

④ sugar

14. 증류주가 아닌 것은?

① Rum

② Malt Whisky

③ Brandy

④ Vermouth

15. 다음 계량단위 중 옳은 것은?

① 1oz = 28.35㎖

② 1Dash= 6Teaspoon

③ 1Jigger= 60㎖

④ 1shot= 100㎖

16. 일반적으로 bourbon Whiskey를 주조할 때 약 몇 %의 어떤 곡물이 사용되는가?

① 50% 이상의 호밀

② 40% 이상의 감자

③ 51% 이상의 옥수수

④ 40%이상의 보리

17. 바 스푼(Bar Spoon)의 용도에 대한 설명으로 틀린 것은?

① Floating Cocktail을 만들 때 사용한다.

② mixing glass를 이용하여 칵테일을 만들 때 휘젓는 용도로 사용한다.

③ 글라스의 내용물을 섞을 때 사용한다.

④ 얼음을 아주 잘게 부술 때 사용한다.

18. Fino를 일정기간 숙성시킨 것으로 숙성과정에서 색이 호박색(황금색)으로 변하는 medium sweet형의 sherry wine은?

① Amontillado

② Amoroso

③ Manzanilla

④ Oloroso

19. Still wine을 바르게 설명한 것은?

① 발포성 와인

② 식사 전 와인

③ 비발포성 와인

④ 식사 후 와인

20. 얼음을 거르는 기구는?

① Jigger

② Cork Screw

③ Pourer

④ Strainer

21. 칵테일의 특징이 아닌 것은?

① 부드러운 맛

② 분위기의 증진

③ 색, 맛, 향의 조화

④ 폴리페놀, 소화증진 효소 함유

22. 맥주의 마개를 따서 맥주가 넘쳐 나올 경우의 보관·관리상 원인은?

① 시원하고 그늘진 곳에 보관하였다.

② 통풍이 잘되지 않는 지하에서 보관하였다.

③ 너무 차게 하였으나 너무 오래 되었다.

④ 건조하게 보관하였으며 직사광선에 노출되었다.

23. 이탈리아 리큐르로 살구씨를 물과 함께 증류하여 향초성분과 혼합하고 시럽을 첨가해서 만든 리큐르는?

① Cherry Brandy

② Curacao

③ Amaretto

④ Tia Maria

24. Malt Whisky 제조 순서를 올바르게 나열한 것은?

① 보리(2조 보리)	② 침맥	③ 건조(피트)
④ 분쇄	⑤ 당화	⑥ 발효
⑦ 증류(단식증류)	⑧ 숙성	⑨ 병 입

① ①-②-③-④-⑤-⑥-⑦-⑧-⑨

② ①-③-②-④-⑤-⑥-⑦-⑧-⑨

③ ①-③-②-④-⑥-⑤-⑦-⑧-⑨

④ ①-②-③-④-⑥-⑤-⑦-⑧-⑨

25. 다음 칵테일의 조주기법이 바르게 연결된 것은?

① 핑크레이디(Pink Lady)	② 마티니(Martini)
③ 진앤토닉(Gin & Tonic)	④ 엔젤스팁(Angel's Tip)

① ① 흔들기-② 휘젓기-③ 직접넣기-④ 띄우기

② ① 휘젓기-② 흔들기-③ 직접넣기-④ 띄우기

③ ① 띄우기-② 휘젓기-③ 직접넣기-④ 흔들기

④ ① 직접넣기-② 휘젓기-③ 흔들기-④ 띄우기

26. 아래의 설명에 해당하는 위스키는?

- 발아시킨 보리만을 원료로 사용한다.
- 맥아를 건조시킬 때 피트탄의 훈향(smoky flavor)이 배도록 한다.
- 단식증류기로 증류 후 오크통에서 숙성시킨다.

① Grain Whisky

② American Whiskey

③ Malt Whisky

④ Blended Whisky

27. 다음에서 설명하는 민속주는?

호남의 명주로서 부드럽게 취하고 뒤끝이 깨끗하여 우리의 고유한 전통술로 정평이 나있고 쌀로 빚은 30도의 소주에 배, 생각, 울금 등 한약재를 넣어 숙성시킨 약주이다

① 이강주

② 춘향주

③ 국화주

④ 복분자주

28. 맥주를 만드는 원료로 보리를 싹틔워 건조시킨 것은?

① 맥아

② 밀

③ 홉

④ 효모

29. 칵테일을 서비스할 때 lemon peel로 장식하여 제공한다는 의미로 가장 적합한 것은?

① 레몬을 슬라이스하여 장식한다.

② 레몬을 정반으로 잘라 칵테일 잔에 넣는다.

③ 레몬껍질을 벗겨 잔에 걸친다.

④ 레몬주스를 리밍한다.

30. 다음 중 중요무형문화재로 지정받은 민속주는?

① 전주 이강주

② 계룡 백일주

③ 서울 문배주

④ 한산 소곡주

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. store room에서 쓰이는 bin card의 용도는?

① 품목별 불출입 재고 기록

② 품목별 상품특성 및 용도 기록

③ 품목별 수입가와 판매가 기록

④ 품목별 생산지와 빈티지 기록

32. par stock이란?

① 영업장 보관 재고량

② 술 창고 보관 재고량

③ 일일 음료 판매량

④ 재고 순환율

33. aperitif에 대한 설명으로 옳은 것은?

① 식사 전에 먹는 식전주이다.

② 디저트용으로 먹는 술이다.

③ 메인음식과 함께 먹는 술이다.

④ 식사 후에 먹는 식후주이다.

34. 다음 중 바텐더가 지켜야 할 사항이 아닌 것은?

① 항상 고객의 입장에서 근무하며 고객을 공평이 대할 것

② 업장에 손님이 없을 시에도 서비스 자세를 바르게 유지할 것

③ 고객의 취향에 맞추어 서비스 할 것

④ 고객끼리의 대화를 할 경우 적극적으로 대화에 참여할 것

35. 브랜디 글라스(Brandy Glass)에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 튤립형의 글라스이다.

② 향이 잔속에서 휘감기는 특징이 있다.

③ 글라스를 예열하여 따뜻한 상태로 사용한다.

④ 브랜디는 글라스에 가득 채워 따른다.

36. 발포성 와인의 서비스 방법으로 옳은 것은?

① 병을 수직으로 세운 후 병 안쪽의 압축가스를 신속하게 빼낸다.

② 병을 45°로 기울인 후 세게 흔들어 거품이 충분히 나도록 한 후 철사 열 개를 푼다.

③ 거품이 충분이 일어나도록 잔의 가운데에 한꺼번에 많은 양을 넣어 잔을 채운다.

④ 거품이 너무 나지 않게 잔의 내측 벽으로 흘리면서 잔을 채운다.

37. 맥주를 저장할 때 신선한 맛을 유지하기 위하여 어떤 재고관리 방법을 활용하는 것이 좋은가?

① First In First Out

② Last In First Out

③ Maximum Inventory

④ Minimum Inventory

38. cork screw의 사용 용도는?

① 와인의 병마개 따개용

② 와인의 병마개용

③ 와인 보관용 그릇

④ 잔 받침대

39. 바텐더의 영업개시 전 준비사항으로 바람직하지 않은 것은?

① 레드와인을 냉각시킨다.

② 칵테일용 얼음을 준비한다.

③ 글라스의 청결도를 점검한다.

④ 적정재고를 점검한다.

40. glass류 취급 요령으로 맞지 않는 것은?

① 습기가 없는 청결한 장소에 보관 한다.

② 차게 서브되는 품목의 glass는 냉장고에 보관한다.

③ glass는 사용 후 기름기가 많을 때는 찬물에 세척한다.

④ rack 보관하여 파손을 줄인다.

41. Draft Beer 관리 방법으로 잘못된 것은?

① 충격을 주면 거품이 지나치게 많이 생기므로 주의한다.

② 적온 유지를 위해 냉장고에 보관한다.

③ 직사광선을 피한다.

④ 변질을 막기 위하여 냉동고에 보관한다.

42. glass 취급 방법으로 가장 적합한 것은?

① glass 상단을 쥐고 서브한다.

② glass 중간을 쥐고 서브한다.

③ glass 하단 부분을 쥐고 서브한다.

④ glass 리밍 부분을 쥐고 서브한다.

43. Cocktail Equipment 가 아닌 것은?

① Cocktail Shaker

② Blender

③ Mixing Glass

④ Stirring

44. Brandy Base Cocktail이 아닌 것은?

① Gibson

② B & B

③ Side Car

④ Zoom

45. 주세법상 알코올분의 도수는 섭씨 몇 도에서 원용량 100분 중에 포함되어 있는 알코올분의 용량으로 하는가?

① 4도

② 10도

③ 15도

④ 20도

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

46. 소주의 특성 중 아닌 것은?

① 초기에는 약용으로 음용되기 시작하였다.

② 희석식 소주가 가장 일반적이다.

③ 자작나무 숯으로 여과하기에 맑고 투명하다.

④ 저장과 숙성과정을 거치면서 고급화 된다.

47. Grasshopper 칵테일의 조주 기법은?

① Float & Layer

② Shaking

③ Stirring

④ Building

48. 디캔딩(Decanting)작업이 필요하지 않은 와인은?

① 침전물이 많은 와인
② 오래 숙성된 레드 와인
③ 달콤한 화이트 와인
④ 숙성이 덜 된 거친 와인

49. 주장 경영에 있어서 프라임 코스트(Prime Cost)는?

① 감가상각과 이자율
② 식음료 재료비와 인건비
③ 임대비 등의 부동산관련 비용
④ 초과근무수당

50. Standard recipe 설정의 장점이 아닌 것은?

① 일정한 품질과 맛의 지속적 유지
② 조주 원가 산정이 용이
③ 재료배합의 기준량 제시로 원가 관리용어
④ 음료 보관 관리가 용이

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. 아래의 설명과 관계가 깊은 것은?

As wine ages, its original aroma changes with maturity.

① Growth
② Brilliant
③ Bouquet
④ Delicate

52. "Can you charge what I've just had to my room number 310?"의 뜻은?

① 내방 310호로 주문한 것을 배달해 줄 수 있습니까?
② 내방 310호로 거스름돈을 가져다 줄 수 있습니까?
③ 내방 310호로 담당자를 보내 주시겠습니까?
④ 내방 310호로 방금 마신 것을 달아놓아 주시겠습니까?

53. 아래의 설명과 관련이 깊은 것은?

Flavors associated with the grape fruit it self this would mean flavors that are inherent in the different grape varietals similar to berry-like, herbal, florae, etc.

① Aroma
② Bouquet
③ Tannin
④ Taste

54. "얼음물 좀 더 갖다 드릴까요?"의 적합한 표현은?

① Shall you have some more ice water?
② Shall I get you some more ice water?
③ Will you get me some more ice water?
④ Shall I have some more ice water?

55. Which is not an appropriate definition?

① Ice Pick : 얼음을 잘게 부술 때 사용하는 기구
② Squeezer : 과즙을 짤 때 사용하는 기구
③ Ice Tong : 얼음을 제조하는 기구
④ Pourer : 주류를 따를 때 흘리지 않도록 하는 기구

56. ( )안에 알맞은 리큐어는?

( ) is called 'the queen of liqueur', this is one of the French traditional liqueur and is made from several years' aging after distilling of various herbs added to spirit.

① Chartreuse
② Benedictine
③ Kummel
④ Cointreau

57. 고객과 종업원간의 대화에서 ( )안에 알맞은 것은?

W: Welcome to Toscana restaurant.
G : Do you have a table for three?
W: Sorry. All the tables are occupied for now. Would you wait for a while in front of restaurant?
G: Ok.
--------a few minute later----------
W : ( ) We have a table for you.

① I am sorry to have kept you waiting.
② I am sorry to kept your wait.
③ I am sorry to have not kept you waiting.
④ I am sorry not to keep you waiting.

58. Select the place in which the French wine is not produced.

① Bordeaux
② Bourgogne
③ Alsace
④ Soave

59. ( )안에 적합한 것은?

What ( ) do you serve with a Manhattan?

① vegetable
② sauce
③ garniture(garnish)
④ condiment

60. 밑줄 친 it에 해당하는 술은?

It is colorless, tasteless, and odorless spirits.

① gin
② vodka
③ white rum
④ tequila