2009년03월29일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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

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. 아래( ) 안에 알맞은 술은?

> ( ) is a flagrant grape-based pomace brandy of between 37.5% and 60% alcohol by volume(75 to 120 US proof), of Italian origin. Literally "grape stalk", most ( ) is made by distilling pomace and grape residue left over from winemaking after pressing.

❶ grappa
② galliano
③ sambuca
④ campari

2. 다음 중 증류주가 아닌 것은?

① Whisky
② Eau-de-vie
③ Aguavit
❹ Grand Marnier

3. 우리나라의 전통 소주류에 해당 되지 않는 것은?

① 안동소주
② 청송불로주
③ 문배주
❹ 산수유주

4. 주세법상 용어의 정의로 틀린 것은?

❶ 밑술 : 효모를 배양·증식한 것으로 당분이 포함되어 있지 않은 물질을 알콜발효시킬 수 있는 물료
② 주조연도 : 매년 1월1일부터 12월31일까지의 기간
③ 알콜분 : 원용량에 포함되어 있는 에틸알콜
④ 주류 : 알콜분 1도 이상의 음료

5. metric sizes for wine의 양으로 틀린 것은?

❶ 1 Jeroboam = 0.5ℓ
② 1 Tenth = 375㎖
③ 1 Quart = 1ℓ
④ 1 Magnum = 1.5ℓ

6. 계란이 들어가는 칵테일에 주로 뿌려 주는 부재료는?

❶ Nutmeg Powder
② Lemon Powder
③ Cinnamon Powder
④ Chocolate Powder

7. 증류법에 의해 만들어지는 달고 색이 없는 리큐르로 캐러웨이 씨, 쿠민, 회향 등을 첨가하여 맛을 내는 것은?

❶ kummel
② orange curacao
③ campari
④ carfait amour

8. 발효방법에 따른 차의 분류가 잘못 연결된 것은?

① 비발효차 - 녹차
② 반발효차 - 우롱차
❸ 발효차 - 말차
④ 후발효차 - 흑차

9. 사과로 만들어진 양조주는?

① Camus Napoleon
❷ Cider
③ Kirschwasser
④ Anisette

10. 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

11. Brandy용 glass의 특징으로 틀린 것은?

① Brandy의 향을 모아주는 타입으로 상단부가 오므라져 있다.
② 손으로 glass를 감싸 체온이 brandy에 전해지는 형태이다.
③ glass 안에서 Brandy가 흔들릴 때 향이 효과적으로 퍼질 수 있다.
❹ 색유리로 glass안에 Brandy 색을 확인할 수 없다.

12. 주로 화이트와인을 양조할 때 쓰이는 품종은?

① Syrah
② Pinot Noir
③ Cabernet Sauvignon
❹ Muscadet

13. 다름 칵테일 중 계란이 들어가는 칵테일은?

❶ Millionaire
② Black Russian
③ Brandy Alexander
④ Daiquiri

14. 와인의 산지별 특징에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 프랑스 Provence : 프랑스에서 가장 오래된 포도 재배지로 주로 rose wine을 많이 생산한다.
❷ 프랑스 Bourgogne : 프랑스 동부지역으로 Claret wine으로 알려져 있다.
③ 독일 Mosel-Saar-Ruwer : 세계에서 가장 북쪽에 위치한 포도주 생산지역이다.
④ 이탈리아 Toscana : white wine과 red wine을 섞어 양조한 chianti가 생산된다.

15. 다음 중 와인의 정화(fining)에 사용되지 않는 것은?

① 규조토
② 계란의 흰자
③ 카제인
❹ 아황산용액

16. 칵테일 조주시 재료의 비중을 이용해서 섞이지 않도록 하는 방법은?

① Blend 기법
② Build 기법
③ Stir 기법
❹ Float 기법

17. 다음 중 American Whiskey가 아닌 것은?

❶ Johnnie Walker
② I.W.Harper
③ Jack Danniel's
④ Wild Turkey

18. 데킬라에 오렌지 주스를 배합한 후 붉은 색 시럽을 뿌려서 가라앉은 모양이 마치 일출의 장관을 연출케 하는 희망과 환의의 칵테일로 유명한 것은?

① Stinger
❷ Tequila sunrise
③ Screw driver
④ Pink Lady

19. 우리나라 민속주의 설명으로 틀린 것은?

① 증류주 제조기술은 고려시대 때 몽고에 의해 전래되었다.
② 탁주는 쌀 등 곡식을 주로 이용하였다.
③ 탁주, 양주, 소주의 순서로 개발되었다.
❹ 청주는 쌀의 향을 얻기 위해 현미를 주로 사용한다.

20. 제조법에 따른 알코올성 음료 3가지 분류에 속하지 않는 것은?

① 증류주
❷ 혼합주
③ 양조주
④ 혼성주

21. 다음 중 Liqueur와 관계가 없는 것은?

① Cordials
② Arnaud de Villeneuve
③ Benedictine
❹ Dom Perignon

22. 원산지가 프랑스인 술은?

❶ Absinthe
② Curacao
③ Kahlua
④ Drambuie

23. 다음 중 흑 맥주가 아닌 것은?

① stout beer
② munchener beer
❸ dortumund beer
④ porter beer

24. 스카치 위스키가 아닌 것은?

① Glenfiddich

② Cutty Sark

❸ Jack Danniel's

④ Ballantine

25. 다음 중 알코올의 함량이 가장 많은 것은?

① 알코올 40도의 위스키 1잔(1 oz)

② 알코올 10도의 와인 1잔(4 oz)

❸ 알코올 5도의 맥주 2잔(16 oz)

④ 알코올 20도의 소주 1잔(2 oz)

26. Chilled White Wine과 Club Soda로 만드는 칵테일은?

① Wine Cooler

② Mimosa

③ Hot Springs

❹ Spritzer

27. 영국에서 발명한 무색투명한 음료로서 키니네가 함유된 청량음료는?

① cider

② cola

❸ tonic water

④ soda water

28. 다음 중 vodka base 칵테일이 아닌 것은?

① Moscow Mule

② Kiss of Fire

❸ Side Car

④ Harvey Wallbanger

29. 술의 저장 장소의 환경으로 적합한 것은?

① 따뜻하고 햇볕이 잘 드는 곳

② 습기가 않고 진동이 많은 곳

❸ 서늘하고 온도 변화가 적은 곳

④ 따뜻하고 온도 변화가 많은 곳

30. 오드비(eau-de-vie)와 관련 있는 것은?

① Tequila

② Grappa

③ Gin

❹ Brandy

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 소물리에(sommelier)에게 필요한 자질과 거리가 먼 것은?

① 와인의 보관과 저장, 서비스에 대한 지식을 알고 있어야 한다.

② 고객의 취향을 파악할 수 있어야 한다.

③ 와인 서비스에 필요한 기물이나 장비를 사용할 수 있어야 한다.

❹ 판매자나 경영자의 업무와는 별개로 고객 서비스를 최우선으로 한다.

32. muddler에 대한 설명으로 틀린 것은?

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

❷ 칵테일 장식에 체리나 올리브 등을 찔러 사용한다.

③ 롱드링크를 마실 때는 휘젓는 용으로 사용한다.

④ stirring rod라고도 한다.

33. “Wine cellar”란?

① 와인 판매업자

② 와인을 재로로 한 칵테일

③ 와인 생산실

❹ 와인 저장실

34. 숙성기간이 가장 긴 브랜드의 표기는?

① 3 Srar

② V.S.O.P

③ V.S.O

❹ X.O

35. whisky나 vermouth 등을 On the rocks로 제공할 때 준비하는 글라스는?

① Highball Glass
❷ Old Fashioned Glass
③ Cocktail Glass
④ Liquor Glass

36. Rum에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 사탕수수를 압착하여 액을 얻는다.
② 해비럼(Heavy-rum)은 감미가 높다.
③ 효모를 첨가하여 만든다.
❹ 감자로 만든 증류주 이다.

37. 주장 지배인의 직무에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 풍부한 지식을 가지고 직원의 교육·훈련을 담당한다.
② 고객서비스를 지휘·감독하고 고객관리에 만전을 기한다.
❸ 고객에 대한 접객 서비스는 직원들에게 모두 일임한다.
④ 원가계산을 할 수 있어야 하며 말재고조사를 실시한다.

38. 주장 인벤토리(inventory) 조사 작업은 다음 중 어느 때가 가장 적합한가?

① 영업 중 한가한 시간을 택해서
② 물품을 수령한 뒤 영업개시 직전에
❸ 그날의 영업이 완전히 종료된 후
④ 영업 중 부정기적 수시로 시행

39. 다음 중 맨하탄 칵테일 조주시 사용되는 기물은?

❶ mixing glass
② electric shaker
③ lemon squeezer
④ cork screw

40. Heineken은 어느 나라 맥주인가?

① 스위스
❷ 네델란드
③ 벨기에
④ 덴마크

41. bar에서 꼭 필요하지 않는 기물은?

① Ice Tongs
❷ Ice Cream Mixer
③ Can Opener
④ Shaker

42. 바(bar) 의 종류에 의한 분류에 해당하지 않는 것은?

① Jazz bar
❷ Back bar
③ Western bar
④ Wine bar

43. 칵테일 부재료 중 spice류에 해당되지 않는 것은?

❶ Grenadine syrup
② Mint
③ Nutmeg
④ Cinnamon

44. “Straight Bourbon Whiskey”의 기준으로 틀린 것은?

① Produced in the USA
② Distilled at less than 106 proof(80% ABV)
③ No addirives allowed(except water to reduce proof where necessary)
❹ Made of a grain mix of at maxium 51%

45. Wine serving 방법으로 적합하지 않는 것은?

① wine serve가 끝날 때까지 고객 glass에 항상 같은 양을 유지하는 것이 원칙이다.
❷ 은은한 향과 색깔을 위해 와인을 따른 후 한두 방울이 테이블에 떨어지도록 한다.
③ 서비스 적정온도를 유지하고, 상표를 고객에게 확인 시킨다.
④ 와인을 따른 후 병 입구에 맺힌 와인이 흘러내리지 않도록 병목을 돌려서 자연스럽게 들어 올린다.

46. 주류의 용량을 측정하기 위한 기구는?

❶ Jigger Glass
② Mixing Glass
③ Straw
④ Decanter

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

47. 맥주의 보관·유통시 주의할 사항이 아닌 것은?

① 심한 진동을 가하지 않는다.
② 너무 차게 하지 않는다.
③ 햇볕에 노출 시키지 않는다.
❹ 장기보관시 맥주와 공기가 접촉되게 한다.

48. 조주 방법 중 “stirring”이란?

❶ 칵테일을 차게 만들기 위해 믹싱글라스에 얼음을 넣고 바스푼으로 휘저어 만드는 것
② shaking으로는 얻을 수 없는 설탕을 첨가한 차가운 칵테일을 만드는 방법
③ 칵테일을 완성시킨 후 향기를 가미시키는 것
④ 글라스에 직접 재료를 넣어 만드는 방법

49. 주장 바텐더의 직무 태도와 관련이 먼 것은?

① 봉사성(Service)
② 청결성(Cleanliness)
③ 환대성(Hospitality)
❹ 인지성(Acknowledgment)

50. 다음 중 decanter와 가장 관계있는 것은?

❶ Red Wine
② White Wine
③ Champagne
④ Sherry Wine

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. 아래의 대화에서 ( )에 가장 알맞은 것은?

A: Come on, Marry. Hurry up and finish your coffee. We have to catch a taxi to the airport.
B: I can't hurry. This coffee's (A) hot for me (B) drink

① A : so, B : that
❷ A : too, B : to
③ A : due, B : to
④ A : would, B : on

52. 다음은 어떤 도구에 대한 설명인가?

Looks like a wooden pestle, the flat end of which is used to crush and combine ingredients in a serving glass or mixing glass.

① shaker
❷ muddler
③ barspoon
④ strainer

53. when do you usually serve cognac?

① Before the meal
❷ After meal
③ During the meal
④ With the

54. 아래에서 설명하는 용어는?

A wine selected by manager and served unless the customer specifies a different one.

① wine list
❷ house wine
③ vintage
④ white wine

55. "How long have worked for your hotel?"의 물음에 대한 대답으로 적당하지 않은 것은?

① For 5 years
❷ house wine
③ 10 years ago
④ Lest 7 years

56. “How would you like your steak?"의 대답으로 적합하지 않은 것은?

① rare
② medium
❸ rare-done
④ well-done

57. What is the alcoholic drink that helps promoting appetite before a meal?

① fermented non-alcoholic drink
❷ aperitif
③ liqueur
④ appetizer

58. 여러 명이서 함께 술을 마실 때 “마시던 것으로 전부 한잔씩 더 돌리시오.”라는 표현으로 가장 적합한 것은?

❶ We'd like to have another round, please.
② Please give me same drinks.
③ We want the other around of drinks.
④ Let me have them again.

59. “같은 음료로 드릴까요?”의 표현은?

❶ May I bring the same drink for you?
② Do you need another drinks?
③ Do you want to try another one?
④ What would you like to drinks?

60. 다음 ( ) 안에 알맞은 것은?

Would you like to have a cocktail, ( ) you are waiting?

❶ while
② where
③ as soon as
④ upon