2009년07월12일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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

❶ 카페 로얄 (Cafe Royale)
② 비엔나 커피 (Vienna Coffee)
③ 데미따세 커피 (Demi Tasse Coffee)
④ 까페 오레 (Cafe au Lait)

2. Angostura Bitter가 1dash 정도로 혼합된 것은?

① Daiquiri
② Grasshopper
③ Pink lady
❹ Manhattan

3. 다음 중 멕시코산 증류주는?

① Cognac
② Johnnie walker
❸ Tequila
④ Cutty sark

4. Dom perignon과 관계가 있는 것은?

❶ Champagne
② Bordeaux
③ Martini Rossi
④ Menu

5. 칵테일 제조 계량 단위 표시 중 틀린 것은?

① 1 oz = 29.5 mL
② 1 pony = 29.5 mL
③ 1 dash = 0.9 mL
❹ 1 tablespoon = 25ml

6. 다음 중 주재료가 나머지 셋과 다른 것은?

① Grand Manier
❷ Drambuie
③ Triple Sec
④ Cointreau

7. Whisky의 재료가 아닌 것은?

① 맥아
② 보리
③ 호밀
❹ 감자

8. 삭카린나트륨에 대한 설명으로 옳은 것은?

① 음료류에는 사용할 수 없다.
② 단맛의 강도는 설탕의 10배 정도로 설탕의 대용품으로 사용된다.
③ 주류 중 소주와 보드카에만 보존료로 사용할 수 있다.
❹ 발효음료류 및 인삼, 홍삼음료를 제외한 감미료로 사용할 수 있다.

9. 보르도에서 재배되는 레드 와인용 포도 품종이 아닌 것은?

① 메를로
❷ 뮈스까델
③ 까베르네 소비뇽
④ 까베르네 프랑

10. 1 쿼트(quart)는 몇 온스인가?

① 64oz
② 50oz
③ 38oz
❹ 32oz

11. 86 프루프(American proof)는 몇 도 인가?

① 45도
❷ 43도
③ 40도
④ 37도

12. Gin & Tonic에 알맞은 glass와 장식은?

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

13. 술의 독한 맛에 대한 표현과 거리가 먼 것은?

① Strong
② Dry
③ Hard
❹ Straight

14. 얼음(On the rocks)를 넣어서 마실 수 있는 것은?

① Champagne
❷ Vermouth
③ White wine
④ Red wine

15. 다음에서 설명하는 전통주는?

> 고구려의 도읍지인 서경(평양)을 중심으로 제조법이 널리 알려진 술로서 붉은 빛이 나도록 하는 수수를 주원료로 사용했다. 이술은 밤에 술을 담가 다음날 새벽에 닭이 울 때 먹는 술이라 하여 한자의 뜻으로 이름 붙여졌다 한다.

① 백세주
② 두견주
③ 문배주
❹ 계명주

16. 맥주의 종류가 아닌 것은?

① Ale
② Porter
❸ Hock
④ Bock

17. 곡류를 원료로 만드는 술의 제조시 당화과정에 필요한 것은?

① ethyl alcohol
② CO2
③ yeast
❹ diastase

18. 다음 중 증류주에 속하지 않는 것은?

❶ wine
② whisky
③ cognac
④ tequila

19. 와인 제조용 포도 재배시 일조량이 부족한 경우의 해결책은?

① 알코올분 제거
② 황산구리 살포
③ 물 첨가하기
❹ 발효시 포도즙에 설탕을 첨가

20. 다음에서 설명되는 우리나라 고유의 술은?

> 엄격한 법도에 의해 술을 담근다는 전통주로 신라시대 부터 전해오는 유상곡수(流觴曲水)라 하여 주로 상류계급에서 즐기던 것으로 중국남방 술인 사오싱주보다 빛깔은 좀 희고 그 순수한 맛이 가히 일품이다.

① 두견주
② 인삼주
③ 감흥로주
❹ 경주교동법주

21. whisky의 유래가 된 어원은?

❶ Usque baugh
② Aqua Bitae
③ Eau-de-Vie
④ Voda

22. 매년 보졸레 누보의 출시일은?

① 11월 1째주 목요일
❷ 11월 3째주 목요일
③ 11월 1째주 금요일
④ 11월 3째주 금요일

23. 식품 등의 표시기준에 의한 알코올 1g당 열량은?

① 1 kcal
② 4 kcal
③ 5 kcal
❹ 7 kcal

24. 프랑스어로 수도원, 승원이라는 뜻으로 리큐르의 여왕이라고 불리는 것은?

❶ Chartreuse
② Benedictine D.O.M
③ Campari
④ Cynar

25. 다음 중 우리나라의 전통주가 아닌 것은?

❶ 소흥주
② 소곡주
③ 문배주
④ 경주법주

26. 다음 중 탄산음료가 아닌 것은?

① 콜라
② 소다수
③ 진저엘
❹ 광천수

27. 다음 중 Sugar Frost로 만드는 칵테일은?

① Rob Roy
❷ Kiss of Fire
③ Magarita
④ Angel's Tip

28. gin에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 진의 원료는 대맥, 호밀, 옥수수 등 곡물을 주원료로 한다.
② 무색투명한 증류주이다.
❸ 활성탄 여과법으로 맛을 낸다.
④ Juniper berry를 사용하여 착향시킨다.

29. sloe gin의 설명 중 옳은 것은?

① 리큐르의 일종이며 gin의 종류이다.
❷ 오얏나무 열매성분을 gin에 첨가한 것이다.
③ vodca에 그레나딘 시럽을 첨가한 것이다.
④ 아주 천천히 분위기 있게 먹는 칵테일이다.

30. 세계 10대 와인 생산국이 아닌 국가는?

❶ 영국
② 아르헨티나
③ 미국
④ 프랑스

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 다음 중 뜻이 올바르게 짝지어진 것은?

① chilling: 증류주에 단맛과 신맛을 더해 물로 희석시킨 것
② sling: 급냉각 시키는 것
❸ chaser: 높은 도수의 술을 마실 때 취하는 속도를 조절하기 위한 음료
④ dash : 한 방울 정도

32. 칵테일 도구에 대한 설명 중 틀린 것은?

❶ strainer: 재료를 혼합. 반죽하는 도구
② squeezer: 과즙을 짜는 도구
③ pourer: 술 손실 예방 도구
④ cork screw: 코르크마개를 빼는 도구

33. 영업 종료 후 인벤토리(inventory) 잡업은 누가 담당하는가?

① 칵테일 웨이트리스
② 바캐시어
❸ 바텐더
④ 바포터

34. 일드 테스트(yield test) 란?

❶ 산출량 실험
② 종사원들의 양보성향 조사
③ 알코올 도수 실험
④ 재고 조사

35. Cubed Ice란 무엇인가?

① 부순 얼음
② 가루 얼음
❸ 각 얼음
④ 깬 얼음

36. 개봉한 뒤 다 마시지 못한 와인의 보관방법으로 적절하지 않은 것은?

❶ 마개가 없는 디캔터에 넣어 상온에서 둔다.
② 코르크로 막아 즉시 냉장고에 넣는다.
③ vacu-in으로 병 속의 공기를 빼낸다.
④ 병속에 불활성 기체를 넣어 산소의 침입을 막는다.

37. 와인의 보관방법 중 잘못된 것은?

① 보관온도를 일정하게 유지한다.
❷ 병을 세워서 보관한다.
③ 진동을 최소화한다.
④ 장시간 빛에 노출되지 않도록 한다.

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

38. 재고 관리상 쓰이는 F.I.F.O란 용어의 뜻은?

① 정기 구입
❷ 선입 선출
③ 임의 불출
④ 후입 선출

39. 주로 tropical cocktail을 조주할 때 사용하여 "두들겨 으깬다"는 뜻을 가지고 있는 얼음은?

① shaved ice
❷ crushed ice
③ cubed ice
④ cracked ice

40. 마신 알코올량(㎖)을 나타내는 공식은?

① 알코올량(㎖) × 0.8
❷ 술의 농도(%) × 마시는 양 (㎖)
③ 술의 농도(%) - 마시는 양 (㎖)
④ 술의 농도(%) / 마시는 양 (㎖)

41. 다음 시럽 중 나머지 셋과 특징이 다른 것은?

❶ grenadine syrup
② can sugar syrup
③ simple syrup
④ plain syrup

42. Dry Martini의 레시피가 "Gin 2 oz, Dry Vermouth 1/4 oz, Olive 1개"이며, 판매 가격은 10000원이다. 재료별 가격이 얼마인가?

-Gin 20000원/병(25oz)
-Olive 100원/개
-Dry Vermouth 10000원/병(25oz)

① 10%
② 12%
③ 15%
❹ 18%

43. whisky의 주문, 서빙 방법으로 적합하지 않은 것은?

① 상표선택은 관리인이나 지배인의 추천에 의해 인기 있는 상표를 선택한다.
② 상표가 다른 위스키를 섞어서 사용하는 것은 절대 금한다.
③ 고객의 기호와 회사의 이익을 고려하여 위스키를 선택한다.
❹ 특정한 상표를 지정하여 주문한 위스키가 없을 때는 그것과 유사한 위스키로 대체한다.

44. pilsner잔에 대한 설명으로 옳은 것은?

① 브랜디를 마실 때 사용한다.
❷ 맥주를 따르면 기포가 올라와 거품이 유지된다.
③ 와인향을 즐기는데 가장 적합하다.
④ 역삼각형으로 발레리나를 연상하게 하는 모양이다.

45. 위생적인 주장관리 방법이 아닌 것은?

① 병맥주는 깨끗하게 닦아서 냉장고에 보관한다.
❷ glass는 물기 있는 그대로 보관한다.
③ 사용한 칼과 도마는 소독을 한 후 보관한다.
④ garnish는 냉장 보관한다.

46. 연회용 메뉴 계획시 에피타이저 코스 주류로 알맞은 것은?

① cordials
② port wine
❸ dry sherry
④ cream sherry

47. 계란, 설탕 등이 들어가는 칵테일을 혼합할 때 사용하는 기구는?

❶ shaker
② mixing glass
③ strainer
④ jigger

48. 오렌지 껍질을 원료로 하는 혼성주는?

① kahlua
② cream de cacao
❸ curacao
④ drambuie

49. 원가의 분류에 따른 구성으로 틀린 것은?

① 제조원가 : 직접비 + 간접비
② 비제조원가 : 판매비 + 관리비
❸ 간접비 : 제조간접비 + 임금
④ 직접비 : 직접재료비 + 직접노무비

50. 칵테일 글라스의 3대 명칭이 아닌 것은?

① bowl
❷ cap
③ stem
④ base

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. 다음 ( ) 안에 적합한 단어는?

A : What would you like to drink?
B : I'd like a ( ).

① bread
② sauce
③ pizza
❹ beer

52. 다음에서 설명하는 것은?

It is a lightly sweetened Gin popular 18th-century England that now is rarely available. It is slightly sweeter than London Dry, but slightly drier than Douch/Holland Gin/Jenever.

① Golden Gin
❷ Old Tom Gin
③ Flavored Gin
④ Schnaps Dry Gin

53. 다음 ( ) 안에 알맞은 단어와 아래의 상황 후 Jenny가 Kate에게 할 말의 연결로 적합한 것은?

Jenny comes back with a magnum and glasses carried by a barman. She sets the glasses while the barman opens the bottle.
There is a loud "( )" and the cork hits Kate who jumps up with a cry.
The champagne spills all over the capet.

① peep - Good luck to you
② ouch - I'm sorry to hear that.
③ tut - how awful!
❹ pop - I am very sorry. I do hope you ar not hunt.

54. 호텔에서 check-in 또는 check-out시 고객이 할 수 있는 말로 적합하지 않은 것은?

❶ Would you fill out this registration form?
② I have a reservation for tonight.
③ I'd like to check out today.
④ Can you hold my luggage until 4 pm?

55. 다음 문장 중 나머지 넷과 의미가 다른 하나는?

① What would you like to have?
② Would you like to order now?
③ Are you ready to order?
❹ Did you order him out?

56. "스카치 위스키는 내가 가장 좋아하는 술입니다."의 영어표현으로 가장 적합한 것은?

① Scotch whisky is best wine.
② I like scotch wisky very much.
❸ Scotch whisky is my favorite drink.
④ I like the oder of scotch whisky.

57. 다음 ( ) 안에 알맞은 것은?

( ) must have juniper berry flavor and can be made either by distillation or re-distillation.

① Whisky
② Rum
③ Tequila
❹ Gin

58. 다음 ( ) 안에 알맞은 단어는?

It is also a part of you job to make polite and friendly small talk with customers to ( )them feel at home.

① doing
② takes
③ gives
❹ make

59. 다음 ( ) 안에 들어갈 알맞은 단어는?

Being a ( ) requires far more than memorizing a few recipes and learning to use some basic tools.

① Shaker
② jigger
❸ Bartender
④ Corkscrew

60. 다음 ( ) 안에 알맞은 단어가 순서대로 짝지어진 것은?

It is important to be ( ) time for all business( ).

① that - trip
❷ on - appointments
③ at - tour
④ in - statement