2009년09월27일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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

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 Straight Glass에 해당하지 않는 것은?

① Single Glass
② Whisky Glass
❸ Cocktail Glass
④ Shot Glass

2. 다음 중 Snowball 칵테일의 재료로 사용되는 것은?

❶ Gin, Anisette, Light Cream
② Gin, Anisette, Sugar
③ Gin, Grenadine, Light Cream
④ Rum, Grenadine, Light Cream

3. American Whiskey에 대한 설명으로 옳은 것은?(오류 신고가 접수된 문제입니다. 반드시 정답과 해설을 확인하시기 바랍니다.)

① Jim Beam
② Wild Turkey
❸ Suntory
④ Jack Daniel

4. Grain Whisky에 대한 설명으로 옳은 것은?

❶ silent spirit라고도 불린다.
② 발아시킨 보리를 원료로 해서 만든다.
③ 향이 강하다.
④ Andrew Usher에 의해 개발되었다.

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

5. 헤네시의 등급 규격으로 틀린 것은?

❶ EXTRA : 15~25년
② V.O : 15년
③ X.O : 45년 이상
④ V.S.O.P : 20~30년

6. 종자를 이용한 리큐르가 아닌 것은?

① Sabra
❷ Drambuie
③ Amaretto
④ Creme de Cacao

7. 다음 재료 중 칵테일 조주시 많이 사용하는 붉은 색의 시럽은?

① Maple Syrup
② Honey
③ Plain Syrup
❹ Grenadine Syrup

8. 오렌지 주스를 사용한 칵테일에 잘 어울리는 장식 재료는?

① 체리(Cherry)
② 올리브(olive)
❸ 오렌지(orange)
④ 레몬(lemon)

9. 4 ~10월 사이 보르도 지방의 평균온도와 강우량의 연결이 옳은 것은?

① 11.10C, 909㎜
❷ 12.9C, 909㎜
③ 12.9C, 637㎜
④ 11.10C, 673㎜

10. 알코올 농도에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 용량 퍼센트는 25C에서 용량 100중에 함유하는 순수 에틸알코올의 비율을 말한다.
② 미국의 알코올 농도표시법은 중량 퍼센트이다.
③ 25짜리 소주는 소주 1L 중에 알코올이 25㎖ 함유되어 있다는 의미이다.
❹ proof는 주정도를 2배로 한 수치와 같다.

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

❶ Floating
② Shaking
③ Blending
④ Stirring

12. Pousse cafe 칵테일은 각 재료의 비중을 이용하여 만드는 칵테일이다, 다음 중 그 순서가 올바르게 된 것은?

❶ Grenadine - Creme de Cacao - Peppermint
② Violet - Peppermint - Maraschino - Grenadine
③ 노른자 - Grenadine - Maraschino - Champagne
④ Benediction - Kirschwasser - Curacao

13. 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.

14. 콜라에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 서아프리카의 원산지이다.
❷ 탄산 성분은 자연발효 중 생성된다.
③ 콜라나무 열매에서 추출한 농축액을 가공하여 만든다.
④ 콜라나무 종자에는 커피보다 2~3배 많은 카페인과 콜라닌이 들어 있다.

15. 맥주 제조에 필요한 중요한 원료가 아닌 것은?

① 맥아
❷ 포도당
③ 물
④ 효모

16. 칵테일 조주법에 해당하지 않는 것은?

① Blending
② Stirring
❸ Garnishing
④ Shaking

17. 단식 증류법(pot still)의 장점이 아닌 것은?

❶ 대량생산이 가능하다.
② 원료의 맛을 잘 살릴 수 있다.
③ 좋은 향을 잘 살릴 수 있다.
④ 시설비가 적게 든다.

18. 1온스(oz)는 몇 ㎖안가?

① 10.5 ㎖
② 20.5 ㎖
❸ 29.5 ㎖
④ 40.5 ㎖

19. 다음 중 완성 후 Nutmeg을 뿌려 제공하는 것은?

❶ Egg Nogg
② Tom Collins
③ Sloe Gin Fizz
④ Paradise

20. 위스키 스트레이트 더블(Whisky Straight Double)의 용량은?

① 1 Ounce
❷ 2 Ounce
③ 3 Ounce
④ 4 Ounce

21. 무색투명한 음료로서 레몬, 라임, 오렌지, 키니네 등으로 엑기스를 만들고 당분을 배합하여 열대지방에서 일하는 노동자들의 식욕부진과 원기를 회복하기 위해 제조되었던 것은?

① mineral water
② cider
❸ tonic water
④ collins mix

22. 스카치 위스키에는 다음 중 어떤 음료를 혼합하는 것이 가장 좋은가?

① cider
② tonic water
❸ soda water
④ collins mixed

23. 브랜디의 숙성기간에 따른 표기와 그 약자의 연결이 틀린 것은?

① V - Very
② P - Pale
❸ S - Supreme
④ X - Extra

24. 오늘날 우리가 사용하고 있는 병마개를 최초로 발명하여 대량 생산이 가능하게 한 사람은?

❶ William Painter
② Hiram Conrad
③ Peter F Heering
④ Elijah Craig

25. 다음 중 기호음료(Tasting Beverage)가 아닌 것은?

❶ 오렌지 주스(Orange Juice)
② 커피 (Coffee)
③ 코코아(Cocoa)
④ 티(Tea)

26. 맥주를 5~10C에서 보관할 때 가장 상하기 쉬운 맥주는?

① 캔맥주
② 살균된 맥주
③ 병맥주
❹ 생맥주

27. 우리나라 고유의 술은 곡물과 누룩도 좋아야 하지만 특히 물이 좋아야 한다. 예부터 만물이 잠든 자정에 모든 오물이 다 가라앉는 맑고 깨끗한 물을 길러 술을 담갔다고 한다. 여기서 말하는 물을 뜻하는 것은?

① 우물물
② 광천수
③ 암반수
❹ 정화수

28. Fermented Liquor에 속하는 술은?

① Chartreuse
② Gin
③ Campari
❹ Wine

29. 다음 중 연속식 증류(patent still whisky)법으로 증류하는 위스키는?

① Irish Whiskey
② Blended Whisky
③ Malt Whisky
❹ Grain Whisky

30. 화이트와인용 포도품종이 아닌 것은?

① 샤르도네
❷ 시라
③ 소비뇽 블랑
④ 삐노 블랑

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 칵테일에 관련된 각 용어의 설명이 틀린 것 은?

① Cocktail pick - 장식에 사용하는 핀
② Peel - 과일 껍질
❸ Decanter - 신맛이라는 뜻
④ Fix - 약간 달고, 맛이 강한 칵테일의 종류

32. 바(Bar)에서 하는 일이 아닌 것은?

① Store에서 음료를 수령한다.
❷ Appetizer를 만든다.
③ Bar Stool을 정리한다.
④ 음료 Cost 관리를 한다.

33. 판매 전략으로 적합하지 않은 것은?

① 유명도가 떨어지는 상품을 권할 때에는 고객 에게 시음하도록 하여 반응을 살핀다.
❷ 파스톡은 최소화하여 가능한 0으로 한다.
③ 원가가 싼 제품은 칵테일 베이스로 사용한 다.
④ 현장에서 근무하는 종업원들에게 음료관련 지식을 교육시킨다.

34. corkage charge에 대한 설명으로 틀린 것은?

❶ 음료를 마실 때 필요한 얼음, 레몬 등은 손님이 준비하여야 한다.
② 보통 판매가의 20~30% 정도를 부과한다.
③ 디캔팅 서비스를 제공하여 봉사료를 청구한다.
④ 음료의 종류에 맞게 corkage charge 리스트를 만들어 바에 비치하기도 한다.

35. 다음 중 용어의 해설이 틀린 것은?

① Table wine : 식사 중 마시는 와인
② Sparking : 발포성 와인
③ molton : 테이블에 까는 깔개
❹ Drapes : 2인용의 작은 테이블

36. 음료서비스조직의 형태 중 쉐드 드 랑 시스템(chef de rang system)의 장점이 아닌 것은?

① 종사원의 근무조건에 대해 대체로 만족할 수 있다.
❷ 종사원에 대한 의존도가 낮아 인건비의 지출이 낮다.
③ 휴식시간이 충분하다.
④ 고객에 대하여 정중한 서비스를 제공한다.

37. 칵테일 조주시 술의 양을 계량할 때 사용하는 기구는?

① Squeezer
❷ Measure cup
③ Cork screw
④ Ice pick

38. 판매시점에 매출을 등록, 집계하여 경영자에게 필요한 영업 및 경영정보를 제공하는 시스템은?

① SMS
② MRP
③ CRM
❹ POS

39. 실제 원가가 표준원가를 초과하게 되는 원인이 아닌 것은?

① 재료의 과도한 변질 발생
② 도난 발생
❸ 계획대비 소량 생산
④ 잔여분의 식자재 활용 미숙

40. 핑크 레이디, 밀리언 달러, 마티니, 네그로니의 기법을 순서대로 나열한 것은?

① Shaking, Stirring, Float&Layer, Building
② Shaking, Shaking, Float&Layer, Building
❸ Shaking, Shaking, Stirring, Building
④ Shaking, Float&Layer, Stirring, Building

41. 생맥주 취급의 기본원칙 중 틀린 것은?

① 적정온도준수
❷ 후입선출
③ 적장압력유지
④ 청결유지

42. cafe mug glass에 제공되지 않는 것은?

① Bailey`s Coffee
② French Coffee
❸ Irish Coffee
④ Royal Coffee

43. 지배인의 직무와 거리가 먼 것은?

❶ 서비스 직원으로부터 계산서를 받아 수납한다.
② 직원의 근무스케줄, 휴가 등을 관리한다.
③ 운영 장비의 예산을 편성한다.
④ 식음료의 질과 서비스를 점검한다.

44. 간장을 보호하는 음주법으로 가장 바람직한 것은?

❶ 도수가 낮은 술에서 높은 술 순으로 마신다.
② 도수가 높은 술에서 낮은 술 순으로 마신다.
③ 도수와 관계없이 개인의 기호대로 마신다.
④ 여러 종류의 술을 섞어 마신다.

45. glass rimmers의 용도는?

❶ 소금, 설탕을 글라스 가장자리에 묻히는 기구이다.
② 술을 글라스에 따를 때 사용하는 기구이다.
③ 와인을 차게 할 때 사용하는 기구이다.
④ 뜨거운 글라스를 넣을 수 있는 손잡이가 달린 기구이다.

46. 알콜분의 도수의 정의는?

① 섭씨 4도에서 원용량 100분 중에 포함되어 있는 알콜분의 용량
❷ 섭씨 15도에서 원용량 100분 중에 포함되어 있는 알콜분의 용량
③ 섭씨 4도에서 원용량 100분 중에 포함되어 있는 알콜분의 질량
④ 섭씨 20도에서 원용량 100분 중에 포함되어 있는 알콜분의 용량

47. 다음 중 나머지 셋과 지칭하는 대상이 다른 하나는?

❶ Stir rod
② Cork Screw
③ Wine Opener
④ Waiter`s Corkscrew

48. 주로 일품요리를 제공하여 매출을 증대시키고, 고객의 기호와 편의를 도모하기 위해 그날의 특별 요리를 제공하는 레스토랑은?

① 다이닝룸
❷ 그릴
③ 카페테리아
④ 캐이터링

49. 칵테일 부재료 중 사용하고 남은 주스류의 보관 방법으로 가장 적합한 것은?

① 밀폐하여 냉동고에 보관한다.
② 캔에 남은 그대로 밀폐하여 냉장고에 보관한다.
③ 캔에 남은 그대로 냉장고에 보관한다.
❹ 유리그릇이나 도기그릇에 옮겨 냉장고에 보관한다.

50. Shaker의 3가지 구성요소는?

❶ cap, strainer, body
② glass, strainer, blender
③ jigger, opener, cap
④ ice tongs, ice pail, ice pick

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. ( )안에 가장 적합한 것은?

A bottle of Burgundy would go very well ( ) your steak, Sir.

① for
② to
③ from
❹ with

52. "I need very strong pants."에서 strong과 바꿔 쓸 수 있는 단어는?

❶ tough
② rough
③ heavy
④ new

53. 다음 중 change가 나머지 셋과 다른 의미로 쓰인 것은?

① Do you have change for a dollar?
② Keep the change.
③ I need some change for the bus.
❹ let`s try a new restaurant for a change.

54. Scotch whisky의 legal definition으로 틀린 것은?

① Must not be bottled at less than 40% alcohol by volume.
② Must be matured in Scotland in oak casks for no less than three years and a day.
❸ Must be distilled to an alcoholic strength of more than 94.8% by volume.
④ Must not contain any added substance other than water and caramel colouring.

55. "5월 5일에는 이미 예약이 다 되어 있습니다." 의 표현은?

① We look forward to seeing you on May 5th.
❷ We are fully booked on May 5th.
③ We are available on May 5th.
④ I will check availability on May 5th.

56. 아래의 Lisa와 Jackl의 대화에서 ( )안에 적합한 것은?

Lisa : He (A) a lot too, didn't he?
Jack : he sure (B). He always was going out for a drink after work.

① A: drink, B: do
❷ A: drank, B: did
③ A: drink, B: was
④ A: drank, B: was

57. "우리 호텔을 떠나십니까?"의 표현은?

① Do you start our hotel?
② Are you leave our hotel?
❸ Are you leaving our hotel?
④ Do you go our hotel?

58. Which is not nonal coholic drink?

① Coffee - Cola Cooler
② Fruit Smoothie
③ Lemonade
❹ Mimosa

59. ( ) 안에 가장 적합한 것은?

Would you care ( ) a drink?

① to
② toward
③ against
❹ for

60. Which one is distilled from fermented fruit?

① Gin
② Wine
❸ Brandy
④ Whiskey