2010년01월31일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

【3과목 : 10문제】 고객서비스영어	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	④	①	③	②	④	①	③	②	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. 칵테일의 종류에 따른 설명으로 틀린 것은?

① Fizz : 진, 리큐르 등을 베이스로 하여 설탕, 진 또는 레몬 주스, 소다수 등을 사용한다.

② Collins : 술에 레몬이나 라임즙, 설탕을 넣고 소다수로 채운다.

③ Toddy : 뜨거운 물, 또는 차가운 물에 설탕과 술을 넣어 만든 칵테일이다.

❹ Julep : 레몬껍질이나 오렌지껍질을 넣은 칵테일이다.

2. 이탈리아 밀라노 지방에서 생산되며, 오렌지와 바닐라향이 강하고 길쭉한 병에 담긴 리큐르는?

❶ Galliano

② Kummel

③ Kahlua

④ Drambuie

3. 프랑스의 와인등급에 해당되지 않는 것은?

❶ DOCG

② VDQS

③ Vin de pays

④ Vin de table

4. "약 30㎖, 1finger, 1pony, 1shot, 1single"의 계량단위와 동일하거나 가장 유사하게 사용되는 것은?

① 1 cup

② 1 pound

❸ 1 oz

④ 1 liter

5. Over the rainbow의 일반적인 Garnish는?

❶ Strawberry, Peach Slice

② Cherry, Orange Slice

③ Pineapple spear, Cherry

④ Lime wedge

6. "Twist of lemon peel"의 의미로 옳은 것은?

❶ 레몬껍질을 비틀어 그 향을 칵테일에 스며들게 한다.

② 레몬을 반으로 접듯이 하여 과즙을 짠다.

③ 레몬껍질을 가늘고 길게 잘라 칵테일에 넣는다.

④ 과피를 믹서기에 갈아 즙 성분을 2~3방울 칵테일에 떨어뜨린다.

7. 혼성주의 특징으로 옳은 것은?

① 사람들이 식욕부진이나 원기 회복을 위해 제조되었다.

② 과일 중에 함유되어 있는 당분이나 전분을 발효시킨다.

❸ 향료, 약초 등을 첨가하여 약용이 목적이었으며, 현재는 식후주로 많이 애용된다.

④ 저온 살균하여 영양분을 섭취할 수 있다.

8. 프랑스와인의 원산지 통제 증명법으로 가장 엄격한 기준은?

① DOC

❷ AOC

③ VDQS

④ QMP

9. 블랜디드(Blended) 위스키가 아닌 것은?

① Chivas Regal 18년

❷ Glenfiddich 15년

③ Royal Salute 21년

④ Dimple 12년

10. 옥수수를 51% 이상 사용하고 연속식 증류기로 알코올 농도 40% 이상 80%미만으로 증류 하는 위스키는?

① Scotch Whiskey

❷ Bourbon Whiskey

③ Irish Whiskey

④ Canadian Whiskey

11. 다음 민속주 중 증류식 소주가 아닌 것은?(오류 신고가 접수된 문제입니다. 반드시 정답과 해설을 확인하시기 바랍니다.)

① 문배주

❷ 이강주

③ 옥로주

④ 안동소주

12. Irish Whiskey에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 깊고 진한 맛과 향을 지닌 몰트위스키이다.
② 피트훈연을 하지 않아 향이 깨끗하고 맛이 부드럽다.
❸ 스카치위스키와 제조과정이 동일하다.
④ John Jameson, Old Bushmills가 대표적이다.

13. 와인을 만들고 난 포도의 찌꺼기를 원료로 만드는 것으로 이탈리아에서 제조하는 것은?

① Aquavit
② Calvados
❸ Grappa
④ Eau De Vie

14. 주로 Gin에 혼합하는 탄산음료로 레몬, 설탕, 액상과당, 탄산가스, 구연산, 향료 등이 첨가되는 탄산음료는?

① Cola
❷ Collins mix
③ Fanta Grape
④ Cider

15. sparkling wine과 관련이 없는 것은?

① Champagne
② Seket
③ Cremant
❹ Armagnac

16. 다음 중 Rum의 원산지는?

① 러시아
❷ 카리브해 서인도제도
③ 북미지역
④ 아프리카 지역

17. 두송자를 첨가하여 풍미를 나게 하는 술은?

❶ Gin
② Rum
③ Vodka
④ Tequila

18. 보드카와 관련이 없는 것은?

① Colorless, Orderless, Tasteless
② Voda, 러시아
③ 감자, 고구마
❹ 이탄, 사탕수수

19. 지방의 특산 전통주가 잘못 연결된 것은?

① 금산 - 인삼주
② 홍천 - 옥선주
③ 안동 - 송화주
❹ 전주 - 오곡주

20. 포도품종에 대한 설명으로 틀린 것은?

① Syrah : 최근 호주의 대표품종으로 자리 잡고 있으며, 호주에서는 Shiraz라고 불린다.
② Gamay : 주로 레드 와인으로 사용되며, 과일 향이 풍부한 와인이 된다.
③ Merlot : 보르도, 캘리포니아, 칠레 등에서 재배되며, 부드러운 맛이 난다.
❹ Pinot Noir : 보졸레에서 이 품종으로 정상급 레드와인을 만들고 있으며, 보졸레 누보에 사용한다.

21. 주류에 따른 일반적인 주정 도구의 연결이 틀린 것은?

① Beer : 4 ~ 11% alcohol by volume
❷ Vermouth : 44 ~ 45% alcohol by volume
③ Fortified Wines :18 ~ 21% alcohol by volume
④ Brandy : 40% alcohol by volume

22. French Vermouth에 대한 설명으로 옳은 것은?

❶ 와인을 인위적으로 착향시킨 담색 무감미주
② 와인을 인위적으로 착향시킨 담색 감미주
③ 와인을 인위적으로 착향시킨 적색 감미주
④ 와인을 인위적으로 착향시킨 적색 무감미주

23. 담색 또는 무색으로 칵테일의 기본주로 사용되는 Rum은?

① Heavy Rum
② Medium Rum
❸ Light Rum
④ Jamaica Rum

24. 브랜디의 제조순서로 옳은 것은?

① 양조작업 - 저장 - 혼합 - 증류 - 숙성 - 병입

❷ 양조작업 - 증류 - 저장 - 혼합 - 숙성 - 병입

③ 양조작업 - 숙성 - 저장 - 혼합 - 증류 - 병입

④ 양조작업 - 증류 - 숙성 - 저장 - 혼합 - 병입

25. 다음 중 Tequila와 관계가 없는 것은?

① 용설란

② 풀케

③ 멕시코

❹ 사탕수수

26. 프랑스 와인에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 풍부하고 다양한 식생활 문화의 발달과 더불어 와인이 성장하게 되었다.

❷ 상빠뉴 지역은 연중기온이 높아 포도가 빨리 시어진다는 점을 이용하여 샴페인을 만든다.

③ 일찍부터 품질 관리 체제를 확립하여 와인을 생산해오고 있다.

④ 보르도 지역은 토양이 비옥하지 않지만, 거칠고 돌이 많아 배수가 잘된다.

27. 장식으로 과일의 껍질만 사용하는 칵테일은?

① Moscow Mule

❷ New York

③ Bronx

④ Gin Buck

28. 칵테일을 맛에 따라 분류할 때 이에 해당하지 않는 것은?

① 스위트 칵테일

② 사워 칵테일

❸ 슬링 칵테일

④ 드라이 칵테일

29. 커피의 3대 원종이 아닌 것은?

① 아라비카종

② 로부스타종

③ 리베리카종

❹ 수마트라종

30. Bourbon Whiskey 80 proof는 우리나라 주정도수로 몇 도인가?

① 35도

❷ 40도

③ 45도

④ 50도

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 조주 서비스에서 chaser의 의미는?

❶ 독한 술이나 칵테일을 내놓을 때 다른 글라스에 물 등을 담아 내놓는 것

② 음료를 체온보다 높여 약 62 ~ 67로 해서 서빙 하는 것

③ 따로 조주하지 않고 생으로 마시는 것

④ 서로 다른 두 가지 술을 반씩 따라 담는 것

32. 호텔에서 호텔홍보, 판매촉진 등 특별한 접대목적으로 일부를 무료로 제공하는 것은?

❶ Complimentary Service

② Complaint

③ F/O Cashier

④ Out of order

33. 식료와 음료를 원가관리 측면에서 비교할 때 음료의 특성에 해당하지 않는 것은?

① 저장 기간이 비교적 길다.

❷ 가격 변화가 심하다.

③ 재고조사가 용이하다.

④ 공급자가 한정되어 있다.

34. 칵테일 계량단위를 측정하는 기구가 아닌 것은?

❶ Stopper

② Teaspoon

③ Measure cup

④ Tablespoon

35. High ball이나 Fizz 등의 long drink를 마실 때 사용되는 glass는?

❶ Tumbler
② Cocktail glass
③ Sour glass
④ Liqueur glass

36. 연회행사 중 사회자의 주도하에 전문가가 미리 제시한 한 가지 주제에 대하여 서로 상반된 견해를 청중 앞에서 토의하는 형태는?

❶ Forum
② Panal Discussion
③ Symposium
④ Congress

37. 믹싱 글라스나 쉐이커에서 칵테일을 만든 후 잔에 따를 때 걸러주는 바(Bar)의 용구는?

❶ Strainer
② Muddler
③ Ice tongs
④ Cock Screw

38. Liqueur Glass의 다른 명칭은?

① Shot Glass
❷ Cordial Glass
③ Sour Glass
④ Goblet

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

39. 각 얼음(cubed ice)의 취급상의 주의사항으로 잘못된 것은?

① 아이스 텅(tongs)이나 아이스 스쿠프(scoop)를 사용한다.
❷ 스쿠프가 없을 때는 글라스로 스쿠프를 대신 한다.
③ Ice bin 위에는 어떤 것이든 차게 하기 위하여놓아서는 안 된다.
④ 각 얼음은 재사용을 절대 금한다.

40. 레스토랑에서 “beef stake medium well"라는 주문을“b/steak(m/w)"등의 약자로 사용하는 것을 무엇이라 하는가?

① Give away
② Order taking
③ Daily special Menu
❹ Abbreviation

41. 주장 원가의 3요소는?

❶ 인건비, 재료비, 주장경비
② 재료비, 주장경비, 세금
③ 인건비, 봉사료, 주장경비
④ 주장경비, 세금, 봉사료

42. 바에서 사용하는 house brand의 의미는?

① 널리 알려진 술 종류
❷ 지정 주문이 아닐 때 쓰는 술 종류
③ 상품(上品)에 해당하는 술 종류
④ 조리용으로 사용하는 술 종류

43. 글라스의 받침대로 냉각된 글라스의 물기가 흘러내리는 것을 방지하게 위해 사용하는 것은?

① Opener
② Stopper
❸ Coaster
④ Muddler

44. 칵테일을 만드는 데 필요한 기물은?

① Wine Cooler
❷ Mixing Glass
③ Champagne Glass
④ Wine Glass

45. 아래의 자료에 의한 예상목표매출액은?

- 예상목표이익 : 2000만원
- 예상매출 총이익률 : 20%
- 부대비용예상액 : 1000만원

① 3000만원
② 3600만원
③ 1억
❹ 1억5천만원

46. 어떤 업장의 현황이 아래와 같을 때 월 재고회전율은?

- 월초매고(전달의 월말재고) = 5650원
- 월말재고(다음 달의 월초재고) = 5350원
- 총매출원가 = 9900원

① 0.9회
② 1.75회
❸ 1.8회
④ 1.85회

47. 주장(Bar)에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 프랑스어의 Bariere에서 유래된 말이다.
② Bar는 손님과 바텐더를 연결해 주는 널빤지이다.
③ Bartender는 Bar와 tender의 합성어이다.
❹ Flair는 bar를 부드럽게 만드는 사람이라는 의미이다.

48. 구매관리와 관련된 원칙에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

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

49. 바(Bar)에서 유리잔(Glass)을 취급·관리하는 방법으로 잘못된 것은?

① Cocktail Glass는 목 부분(Stem)의 아래쪽을 잡는다.
❷ Wine Glass는 무늬를 조각한 크리스털 잔을 사용하는 것이 좋다.
③ Brandy Glass는 잔의 받침(Foot)과 볼(Bowl) 사이에 손가락을 넣어 감싸 잡는다.
④ 냉장고에서 차게 해 둔 잔(Glass)이라도 사용 전 반드시 파손과 청결상태를 확인한다.

50. 중요한 연회시 그 행사에 관한 모든 내용이나 협조사항을 호텔 각 부서에 알리는 행사지시서는?

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

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. Which one is not aperitif cocktail?

① Dry Martini
② Kir
③ Campari Orange
❹ Grasshopper

52. What is meaning of a walk-in guest?

❶ A guest with no reservation.
② Guest on charged instead of reservation guest.
③ By walk-in guest.
④ Guest that checks in through the front desk.

53. 아래의 ( )안에 적합한 것은?

( ) whisky is a whisky which is distilled and produced at just one particular distillery.
( )s are made entirely from one type of malted grain, traditionally barley, which is cultivated in the region of the distillery.

① grain
② blended
❸ single malt
④ bourbon

54. 아래의 Guest와 Receptionist의 대화에서 ( ) 안에 알맞은 것은?

G : Is there a swimming pool in this hotel?
R : Yes, there is. It is (A) the 4th floor.
G : What time does it open in the morning?
R : It opens (B) Morning at 6 a.m.

① A : at, B : each
❷ A : on, B : every
③ A : to, B : at
④ A : by, B : in

55. 아래의 ( ) 안에 알맞은 용어는?

The ( ) guarantees that all AOC products will hold to a rigorous set of clearly defined standards.

① DOCG
② ONIVINS
③ VOQS
❹ INAO

56. 아래의 ( ) 안에 적합한 단어는?

A bartender should be ( ) with the English names of all stores of liquors and mixed drinks.

❶ familiar
② warm
③ use
④ accustom

57. 아래와 같은 의미로 사용되는 것은?

1. (격식) 죄송합니다. (자기 말이나 행동에 대해 사과를 표함) 2. 뭐라고요[다시 한 번 말씀해 주세요] (상대방의 말을 잘 알아듣지 못했을 때 씀)

① I'm sorry. I don't know.
② What are you talking about?
❸ I beg your parden.
④ What did you say?

58. 약속과 관련된 표현과 거리가 먼 것은?

① He has got appointment all day on Monday.
❷ We made up.
③ Anytime would be fine with me on that day.
④ Let's promise.

59. ( ) 안에 가장 적합한 단어는?

I am afraid you might lose your ( ), if you drink too much aperitif wine.

① glass
② dish
❸ appitite
④ dessert

60. 바텐더가 손님에게 처음 주문을 받을 때 할 수 있는 표현은?

① What do you recommend?
❷ Would you care for a drink?
③ What would you like with that?
④ Do you have a reservation?