2010년03월28일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

【3과목 : 10문제】 고객서비스영어	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	④	①	③	①	①	④	④	①	②	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. 위스키의 종류 중 증류방법에 의한 분류는?
① Malt Whiskey
② Grain Whiskey
③ Blended Whiskey
❹ Patent Whiskey

2. Benedictine bottle에 적힌 D·O·M의 의미는?
① 완전한 사랑
❷ 최선 최대의 신에게
③ 쓴맛
④ 순록의 머리

3. 해피아워(Happy Hour)란?
① 손님이 가장 많은 시간
❷ 하루 중 시간을 정해서 가격을 낮춰 영업하는 시간
③ 하루 중 고객에게 특별행사로 가격을 인상해서 영업하는 시간
④ 단골 고객에게 선물 주는 시간

4. Jack Daniel's와 Bourbon Whiskey의 차이점은?
① 옥수수의 사용 여부
❷ 단풍나무 숯을 이용한 여과 과정의 유무
③ 내부를 불로 그을린 오크통에서 숙성시키는지의 여부
④ 미국에서 생산되는지의 여부

5. 혼성주(Compounded Liquor)에 대한 설명 중 틀린 것은?
① 칵테일 제조나 식후주로 사용된다.
❷ 발효주에 초근목피의 침출물을 혼합하여 만든다.
③ 색체, 향기, 감미, 알코올의 조화가 잘 된 술이다.
④ 혼성주는 고대그리스 시대에 약용으로 사용되었다.

6. 가니쉬(Garnishes)에 대한 설명이 옳은 것은?
① 칵테일의 혼합비율을 나타내는 것이다.
❷ 칵테일에 장식되는 각종 과일과 채소를 말한다.
③ 칵테일을 블랜딩하여 만드는 과정을 말한다.
④ 칵테일에 대한 향과 맛을 나타내는 것이다.

7. Draft(of Draught) Beer란?
❶ 미살균 생맥주
② 살균 생맥주
③ 살균 병맥주
④ 장기저장 가능 맥주

8. Brandy와 Cognac의 구분에 대한 설명으로 옳은 것은?
① 재료의 성질이 다른 것이다.
❷ 같은 술의 종류이지만 생산지가 다르다.
③ 보관 연도별로 구분한 것이다.
④ 내용물이 알코올 함량이 크게 차이가 난다.

9. 여러 가지 양주류와 부재료, 과즙 등을 적당량 혼합하여 칵테일을 조주하는 방법으로 가 장 바람직한 것은?
① 강한 단맛이 생기도록 한다.
② 식욕과 감각을 자극하는 샤프함을 지니도록 한다.
③ 향기가 강하게 한다.
❹ 색(Color), 맛(Taste), 향(Flavour)이 조화롭게 한다.

10. 다음 중 데킬라의 주 원료는?
❶ 아가베
② 포도
③ 옥수수
④ 호밀

11. 1Gallon이 128oz이면, 1Pint는 몇 oz인가?
① 32oz
❷ 16oz
③ 26.6oz
④ 12.8oz

12. 조선시대 정약용의 지봉유설에 전해오는 것으로 이것을 마시면 불로장생한다하여 장수 주로 유명하며, 주로 찹쌀과 구기자, 고유약초로 만들어지는 우리나라 고유의 술은?
① 두견주
❷ 백세주
③ 문배주
④ 이강주

13. 쉐리와인(Sherry Wine)과 같은 강화와인(Fortified Wine) 한 잔(1Glass)의 용량으로 가 장 적합한 것은?

① 1 ounce
❷ 3 ounce
③ 5 ounce
④ 7 ounce

14. 다음 중 Onion 장식을 하는 칵테일은?

① Margarita
② Martint
③ Rob Roy
❹ Gibson

15. 다음 중 뜨거운 칵테일은?

❶ Irish coffee
② Pink Lady
③ Pina colada
④ Manhattan

16. 다음 중 리큐르가 아닌 것은?

① Apricot Brandy
② Cherry Brandy
❸ Cognac Brandy
④ Cream de Menthe

17. 다음 계량단위 중 옳은 것은?

❶ 1 oz = 28.35㎖
② 1dash = 6Teaspoon
③ 1Jigger = 60㎖
④ 1 Shot = 100㎖

18. 다음 중 폴케(Pulque)를 증류해서 만든 술은?

① Rum
② Vodka
❸ Tequila
④ Aquavkt

19. 다음 중 나머지 셋과 칵테일 만드는 기법이 다른 것은?

❶ Martini
② Grasshopper
③ Stinger
④ Zoom Cocktail

20. 크리스마스 칵테일로 알려져 있으며, 브랜디와 럼, 설탕, 달걀을 넣어 Shaking하고 밀크로 채워서 Nutmeg이나 계피를 뿌려 제공되는 칵테일은?

① Million Dollar
❷ Brandy Eggnog
③ Drambuie
④ Glass Hopper

21. 음료의 분류상 나머지 셋과 다른 하나는?

① 맥주
❷ 브랜디
③ 청주
④ 막걸리

22. 달걀, 밀크 시럽 등의 부재료가 사용되는 칵테일을 만드는 방법은?

① Mix
② Stir
❸ Shake
④ Float

23. 효율적인 주장관리에서 FIFO(First -In, First-Out) 원칙이 철저하게 적용되어야 할 Beverage는?

① Brandy
② Whiskey
❸ Beer
④ Tequila

24. 다음 중 소프트 드링크(Soft Drink)에 해당하는 것은?

❶ 콜라
② 위스키
③ 와인
④ 맥주

25. 조주 용어인 페니어(Pannier)란?

① 데코레이션용 과일껍질을 말한다.

② 엔젤스 키스 등에서 사용하는 비중이 가벼운 성분을 '띄우는 것'을 뜻한다.

③ 레몬, 오렌지 등을 얇게 써는 것을 말한다.

❹ 와인용 바구니를 말한다.

26. Liqueur의 제조 방법이 아닌 것은?

❶ 양조법(Fermentation)

② 증류법(Distillation)

③ 침출법(Infusion)

④ 에센스법(Essence)

27. 칵테일을 고객에게 직접 서비스할 때 사용되는 Glass로 적합하지 않은 것은?

① Sour Glass

❷ Mixing Glass

③ Saucer Champagne Glass

④ Cocktail Glass

28. 싱가폴 슬링(Singapore Sling) 칵테일의 장식으로 알맞은 것은?

❶ 시즌과일(season fruits)

② 올리브(Olive)

③ 필 어니언(Peel Onion)

④ 계피(Cinnamon)

29. 다음 중 Dessert wine은?

① Dry Sherry

❷ Cream Sherry

③ Dry Vermouth

④ Claret

30. Pousse cafe를 만드는 재료 중 가장 나중에 따르는 것은?

❶ Brandy

② Grenadine

③ Creme de Menthe(White)

④ Creme de Cassis

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 생맥주 저장 취급의 3대 원칙이 아닌 것은?

① 적정온도

② 적정압력

③ 선입선출

❹ 장기저장

32. 원가를 변동비와 고정비로 구분할 때 변동비에 해당하는 것은?

① 임차료

❷ 직접재료비

③ 재산세

④ 보험료

33. 유리제품 Glsss를 관리하는 방법으로 잘못된 것은?

① 스템이 없는 Glass는 트레이를 사용하여 운반한다.

② 한꺼번에 많은 양의 Glass를 운반할 때는 Glass rack을 사용한다.

③ 타월을 펴서 Glass 밑 부분을 감싸 쥐고 Glass의 윗부분을 타월로 닦는다.

❹ Glass를 손으로 운반할 때는 손가락으로 글라스를 끼워 받쳐 위로 향하도록 든다.

34. 서비스 종사원이 사용하는 타월로 Arm Towel 혹은 Hand Towel이라고도 하는 것은?

① Table Cloth

② Under Cloth

③ Napkin

❹ Service Towel

35. 월 평균 소비량을 포함한 최대보유량을 계산하면?

- 월 평균 소비량 : 120kg(1일 4kg)
- 리드 타임(Lead Time) : 7일
- 안전재고 : 리드 타임 동안 사용하여야 할 양의 50%

① 130kg

❷ 134kg

③ 148kg

④ 132kg

36. 다음 중 칵테일 조주 기법이 다른 하나는?

① Gibson
② Martini
③ Manhattan
❹ Pink Lady

37. 다음 중 Vodka base cocktail은?

① Paradise Cocktail
② Million Dollars
③ Bronx Cocktail
❹ Kiss of Fire

38. 테이블의 분위기를 돋보이게 하거나 고객의 편의를 위해 중앙에 놓는 집기들의 배열을 무엇이라 하는가?

① Service Wagon
② Show Plate
③ B&B Plate
❹ Center Piece

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

39. 다음 중 혼성주의 제조법이 아닌 것은?

① 증류법
② 에센스법
③ 여과법
❹ 하면발효법

40. 저장관리 방법 중 FIFO란?

❶ 선입선출
② 선입후출
③ 후입선출
④ 임의불출

41. Shaker의 사용방법으로 가장 적합한 것은?

① 사용하기 직전에 씻어 물기가 있는 채로 사용한다.
② 술을 먼저 넣고 그 다음에 얼음을 채운다.
❸ 얼음을 채운 후에 술을 따른다.
④ 부재료를 넣고 술을 넣은 후에 얼음을 채운다.

42. 샴페인의 서비스에 관련된 설명 중 틀린 것은?

① 얼음을 채운 바스킷에 칠링(Chilling)한다.
② 호스트(Host)에게 상표를 확인한다.
❸ "펑"소리를 크게 하며 거품을 최대한 많이 내야 한다.
④ 서브는 여자 손님부터 시계방향으로 한다.

43. 프랜차이즈업과 독립경영을 비교할 때 프랜차이즈업의 특징에 해당하는 것은?

① 수익성이 높다.
② 사업에 대한 위험도가 높다.
③ 자금운영의 어려움이 있다.
❹ 대량구매로 원가절감에 도움이 된다.

44. 와인의 서비스에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 레드와인은 온도가 너무 낮으면 tannin의 떫은맛이 강해진다.
❷ 화이트와인은 실온과 비슷해야 신맛이 억제 된다.
③ 레드와인은 고온에서 Fruity한 맛이 없어진다.
④ 화이트와인은 차갑게 해야 신선한 맛이 강조된다.

45. 와인 보관시 눕혀서 보관하는 이유와 거리가 먼 것은?

❶ 와인 보관을 편하게 하고 상표를 손님이 쉽게 볼 수 있도록 하기 위해
② 코르크의 틈으로 향이 배출되는 것을 방지하기 위해
③ 와인이 공기와 접촉하여 산화되는 것을 방지하기 위해
④ 와인의 숙성과 코르크가 건조해지는 것을 방지하기 위해

46. 다음 중 지칭하는 대상이 다른 하나는?

① Apptizer
② Anti Pasti
③ Hors d'oeuvre
❹ Entree

47. 텀블러(Tumbler)컵의 주요 용도는?

① 적포도주를 제공하는 컵
❷ 하이볼을 제공하는 컵
③ 샴페인을 제공하는 컵
④ 위스키를 제공하는 컵

48. 다음 중 병행복발효주는?

① 와인
② 맥주
③ 사과주
❹ 청주

49. 바텐더의 역할이 아닌 것은?

① 음료 및 부재료의 보급과 Bar내의 청결을 유지한다.
❷ 직원의 근무시간표를 작성한다.
③ 칵테일을 조주한다.
④ Bar내의 모든 기물을 정리 정돈한다.

50. 바텐더의 자세로 바람직하지 못한 것은?

① 영업 전 후 Inventory 정리를 한다.
② 유통기한을 수시로 체크한다.
③ 손님과의 대화를 위해 뉴스, 신문 등을 자주 본다.
❹ 고가의 상품판매를 위해 손님에게 강요한다.

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. “The bar ( ) at seven o'clock everyday."에서 ( ) 안에 알맞은 것은?

① has open
② opened
③ is opening
❹ opens

52. “초청해주셔서 감사합니다.”의 가장 올바른 표현은?

❶ Thank you for inviting me.
② Thank you for invitation me.
③ It was thanks that you call me.
④ Thank you that you invited me.

53. Table Wine에 대한 설명으로 틀린 것은?

① It is a wine term which is used in two different meanings in different countries to signify a wine style and as a quality level within wine classification.
② In the United States, it is primarily used as a designation of a wine style, and refers to "ordinary wine", which is neither fortified nor sparkling.
❸ In the EU wine regulations, it is used for the higher of two overall quality categories for wine.
④ It is fairly cheap wine that is drunk with meals.

54. "a glossary of basic wine terms"의 연결로 틀린 것은?

❶ Balance : the portion of the wine's oder derived from the grape variety and fermentation.
② Nose : the total odor of wine composed of aroma, bouquet, and other factors.
③ Body : the weight or fullness of wine on palate.
④ Dry : a tasting term to denote the absence of sweetness in wine

55. "This milk has gone bad"의 의미는?

❶ 이 우유는 상했다.
② 이 우유는 맛이 없다.
③ 이 우유는 신선하다.
④ 이 우유는 건강에 나쁘다.

56. Select the one which does not belong to aperitif.

① Sherry wine
② Campari
③ Kir
❹ Port wine

57. “디저트를 원하지 않는다.”의 의미의 표현으로 옳은 것은?

① I am eat very little
② I have no trouble with my dessert.
③ Please help yourself to it.
❹ I don't care for any dessert.

58. "I'm sorry, but ch, Margaux is not ( ) the wine list."에서 ( )에 알맞은 것은?

❶ on

② of

③ for

④ against

59. "Bring us ( ) round of beer."에서 ( )안에 알맞은 것은?

① each

❷ another

③ every

④ all

60. "It is distilled from the fermented juice or sap of a type of agave plant."에서 It의 종류는?

① aquavit

❷ tequila

③ gin

④ eaux de vie