2010년07월11일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

【3과목 : 10문제】 고객서비스영어	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	①	①	③	①	②	②	②	②	②	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. Hot Drink cocktail이 아닌 것은?
   - ❶ God Father
   - ② Irish Coffee
   - ③ Jamaican Coffee
   - ④ Tom and Jerry

2. 다음 중 식욕촉진 와인으로 가장 적합한 것은?
   - ❶ Dry Sherry Wine
   - ② White Wine
   - ③ Red Wine
   - ④ Port Wine

3. 탄산음료에서 탄산가스의 역할이 아닌 것은?
   - ❶ 당분 분해
   - ② 청량감 부여
   - ③ 미생물의 발효 저지
   - ④ 향기의 변화 보호

4. Irish Coffee의 재료가 아닌 것은?
   - ① Irish Whisky
   - ❷ Rum
   - ③ Hot Coffee
   - ④ Sugar

5. 다음 중 Long Drink에 해당하는 것은?
   - ① Side Car
   - ② Stinger
   - ❸ Royal Fizz
   - ④ Manhattan

6. 다음 술 중 리큐르가 아닌 것은?
   - ① Cointeau
   - ❷ Seagrams V.O
   - ③ Anisette
   - ④ Benedictine

7. Tonic Water에 대한 설명으로 옳은 것은?
   - ❶ 레몬, 라임, 오렌지, 키니네 껍질 등으로 만든 즙에 당분을 첨가 한 음료이다.
   - ② 커피의 향과 맛을 첨가하여 소화를 도와주고 정신을 맑게 하는 음료이다.
   - ③ 사과를 발효하여 만든 음료로서 알코올 6%이다.
   - ④ 소다수에 레몬주스와 당분을 섞어 만든 음료이다.

8. 다음 중 연식증류주에 해당하는 것은?
   - ① Pot still Whisky
   - ② Malt Whisky
   - ③ Cognac
   - ❹ Patent Still Whisky

9. 쌀, 보리, 조, 수수, 콩 등 5가지 곡식을 물에 불린 후 시루에 쪄 고두밥을 만들고, 누룩 을 섞고 발효시켜 전술을 빚는 것은?
   - ① 율주
   - ② 백화주
   - ❸ 안동소주
   - ④ 연엽주

10. 황금색 감미주로 병에 D.O.M이라고 표시되어 있는 것은?
    - ❶ Benedictine
    - ② Curacao
    - ③ Charteuse
    - ④ Cointreau

11. 포도주에 아티초크를 배합한 리큐르로 약간 진한 커피색을 띠는 것은?
    - ① Chartreuse
    - ❷ Cynar
    - ③ Dubonnet
    - ④ Campari

12. 생강을 주원료로 만든 탄산음료는?
    - ① Soda Water
    - ② Tonic Water
    - ③ Perrier Water
    - ❹ Ginger Ale

13. 원료와 주류의 연결이 잘못된 것은?

① Grain - Canadian Whisky
② Malt - Scotch Whisky
❸ Corn - Canadian Whisky
④ Rye - Canadian Whisky

14. 민속주 도량형 중「되」에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 곡식이나 액체, 가루 등의 분량을 재는 것이다.
② 보통 정육면체 또는 직육면체로써 나무나 쇠로 만든다.
❸ 분량(1되)을 부피의 기준으로 하여 2분의 1을 1홉이라고 한다.
④ 1되는 약 1.8리터 정도이다.

15. 혈중 알코올 농도 측정 공식은?

❶ 음주량(㎖) × 알코올 도수(%) / 833 × 체중(Kg)
② 음주량(㎖) × 알코올 도수(%) / 체중(Kg)
③ 음주량(㎖) × 체중(Kg) × 알코올 도수(%) / 833
④ 음주량(㎖) × 체중(Kg) / 833 × 알코올 도수(%)

16. 커피를 주원료로 만든 리큐르는?

① Grand Marnier
② Benedictine
❸ Kahlua
④ Sloe Gin

17. 꼬냑의 세계 5대 메이커에 해당하지 않는 것은?

① Hennessy
② Remy Martin
③ Camus
❹ Tauqueray

18. 다음 혼성주 중 오렌지 껍질을 주원료로 만든 것은?

① Anisette
② Campari
❸ Triple Sec
④ Underberg

19. 80proof는 알코올 도수(%)로 얼마인가?

① 10 %
② 20 %
③ 30 %
❹ 40 %

20. 론, 프로방스 지방의 기후 특성은?

① 서늘한 내륙성 기후이다.
❷ 온화한 지중해성 기후이다.
③ 강우가 연중 고른 대서양 기후이다.
④ 습윤 대륙성 기후이다.

21. Dessert Wine과 거리가 먼 것은?

① Port Wine
② Cream Sherry
❸ Vermouth
④ Barsac

22. 맥주용 보리의 조건이 아닌 것은?

① 껍질이 얇아야 한다.
② 담황색을 띄고 윤택이 있어야 한다.
❸ 전분 함유량이 적어야 한다.
④ 수분 함유량 13% 이하로 잘 건조되어야 한다.

23. 브랜디의 제조공정에서 증류한 브랜디를 열탕 소독한 White Oak Barrel에 담기 전에 무엇을 채워 유해한 색소나 이물질을 제거 하는가?

① Beer
② Gin
③ Red Wine
❹ White Wine

24. 보드카의 생산 국가가 나머지 셋과 다른 하나는?

① Smirnoff
② Samovar
③ Monarch
❹ Finlandia

25. 커피를 재배하기에 적합한 기후와 토양을 가지고 있어 커피벨트(커피존)라고 불리는 지역은?

① 적도 ~ 남위 25도 사이의 지역
❷ 북위 25도 ~ 남위 25도 사이의 지역
③ 북위 25도 ~ 적도 사이의 지역
④ 남위 25도 ~ 남위 50도 사이의 지역

26. 프리미엄 테킬라의 원료는?

① 아가베 아메리카나
❷ 아가베 아즐 테킬라나
③ 아가베 아트로비렌스
④ 아가베 시럽

27. 위스키의 원료가 아닌 것은?

❶ grape
② Barley
③ Wheat
④ Oat

28. 주세법상 알콜분의 정의는?

❶ 원용량에 포함되어 있는 에틸알콜(섭씨 15도에서 0.7947의 비중을 가진 것)
② 원용량에 포함되어 있는 에틸알콜(섭씨 15도에서 1의 비중을 가진 것)
③ 원용량에 포함되어 있는 메틸알콜(섭씨 15도에서 0.7947의 비중을 가진 것)
④ 원용량에 포함되어 있는 메틸알콜(섭씨 15도에서 1의 비중을 가진 것)

29. 커피의 품종이 아닌 것은?

① 아라비카(Arabica)
② 로브스타(Robusta)
③ 리베리카(Riberica)
❹ 얼그레이(Earl Grey)

30. 프랑스인들이 고지방 식이를 하고도 심장병에 덜 걸리는 현상인 French Paradox의 원인물질로 알려진 것은?

① Red Wine - tannin, chlorophyll
❷ Red Wine - resveratrol, polyphenols
③ White Wine - Vit. A, Vit. C
④ White Wine - folic acid, niacin

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

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 조주원의 직무에 관한 설명 중 틀린 것은?

① 주문에 의하여 신속 정확하게 조주 제공한다.
❷ 칵테일은 수시로 자기 아이디어에 따라 조주한다.
③ 글라스류와 바기물을 세척, 청결상태를 유지한다.
④ 영업 시작 시간 전에 그날의 소요품을 수령한다.

32. 휘젓기(Stirring) 기법에서 재료를 섞거나 차게 할 때 사용되는 기구는?

① 스트레이너(Strainer)
② 믹싱 컵(Mixing Cup)
③ 스퀴저(Squeezer)
❹ 바 스푼(Bar Spoon)

33. 사과를 주원료로 해서 만들어지는 브랜디는?

① Kirsch
❷ Calvados
③ Campari
④ Framboise

34. Cocktail Shaker에 넣어 조주하는 것이 부적합한 재료는?

① 럼(Rum)
❷ 소다수(Soda Water)
③ 우유(Milk)
④ 달걀흰자

35. 주장관리에서 핵심적인 원가의 3요소는?

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

36. 일반적인 와인 보관 요령에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 일정한 온도에서 보관한다.

② 와인 속의 찌꺼기가 떠오르는 것을 방지하기위해 진동은 최소화한다.

❸ 전등불빛이나 햇볕은 와인에 별 영향이 없다.

④ 습도는 70 ~ 80% 정도가 적당하다.

37. 와인의 보관에서 주의할 사항이 아닌 것은?

❶ 와인은 종류에 관계없이 묵힐수록 좋기 때문에 장기보관 후 판매한다.

② 한번 개봉한 와인은 산소에 의한 변하므로 재보관하지 않도록 한다.

③ 와인은 눕혀서 보관해야 한다.

④ 코르크 마개가 건조해지지 않도록 한다.

38. 소주병에 350㎖, 25%라고 기재되어 있을 때 에틸알코올 양은?

❶ 87.5㎖

② 80㎖

③ 70.5㎖

④ 60㎖

39. 가니쉬(Garnish)에 필요한 재료를 상하지 않게 보관하는 곳은?

① 혼합용 용기

❷ 냉장고

③ 냉동실

④ 얼음통

40. 음료를 서빙 할 때에 일반적으로 사용하는 비품이 아닌 것은?

① Napkin

② Coaster

③ Serving Tray

❹ Bar Spoon

41. White Wine을 차게 제공하는 주된 이유는?

① 타닌의 맛이 강하게 느껴진다.

② 차가울수록 색이 하얗다.

③ 유산은 차가울 때 맛이 좋다.

❹ 차가울 때 더 Fruity한 맛을 준다.

42. 와인의 마개로 사용되는 코르크 마개의 특성이 아닌 것은?

❶ 온도변화에 민감하다.

② 코르크 참나무의 외피로 만든다.

③ 신축성이 뛰어나다.

④ 밀폐성이 있다.

43. 바(Bar)에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 불어의 Bariere 에서 왔다.

② 술을 판매하는 식당을 총칭하는 의미로도 사용된다.

❸ 종업원만의 휴식공간이다.

④ 손님과 바 맨 사이에 가로 질러진 널판을 의미한다.

44. 빈(Bin)이 의미하는 것은?

① 프랑스산 적포도주

❷ 주류 저장소에 술병을 넣어 놓는 장소

③ 칵테일 조주시 가장 기본이 되는 주재료

④ 글라스를 세척하여 담아 놓는 기구

45. 믹싱 글라스(Mixing Glass)의 설명 중 옳은 것은?

❶ 칵테일 조주시 음료 혼합물을 섞을 수 있는 기물이다.

② Shaker의 또 다른 명칭이다.

③ 칵테일 음료 서비스에 사용되는 유리잔의 총칭이다.

④ 칵테일에 혼합되어지는 과일이나 약초를 machines 하기 위한 기물이다.

46. 와인의 빈티지(Vintage)가 의미하는 것은?

① 포도주의 판매 유효 연도

❷ 포도의 수확 연도

③ 포도의 품종

④ 포도주의 도수

47. 바(Bar) 영업을 하기 위한 Bartender의 역할이 아닌 것은?

① 음료에 대한 충분한 지식을 숙지하여야 한다.

② 칵테일에 필요한 Garnish를 준비한다.

③ Bar Counter 내의 청결을 수시로 관리한다.

❹ 영업장의 책임자로서 모든 영업에 책임을 진다.

48. Wine Cellar이란?

① 포도주 소매업자
② 포도주 도매업자
❸ 포도주 저장실
④ 포도주를 주재로 한 칵테일 명칭

49. 보조 병마개를 뜻하는 주장기물은?

① Strainer
② Squeezer
❸ Stopper
④ Blender

50. Inventory management는 무슨 관리를 뜻하는가?

① 매출관리
❷ 재고관리
③ 원가관리
④ 인사관리

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. Which one is basic liqueur among the cocktail name which containing "Alexander"?

❶ Gin
② Vodka
③ Whisky
④ Rum

52. "I'll be right back." 에서 밑줄 친 단어와 바꾸어 쓸 수 있는 것은?

❶ immediately
② just now
③ now
④ just away

53. Choose a drink that can be served before a meal.

① Table Wine
② Dessert Wine
❸ Aperitif Wine
④ Juice

54. 「전화 연결 상태가 좋지 않습니다. 좀 더 크게 말씀해주시겠습니까?」의 가장 적합한 표현은?

❶ The connection is bad. Will you speak louder?
② The contact is bad. Will you tell louder?
③ The line is bad. Will you talk louder?
④ The touch is bad. Will you say louder?

55. ( ) 안에 알맞은 것은?

A bartender must ( ) his helpers, waiters of waitress. He must also ( ) various kinds of records, such as stock control, inventory, daily sales report, purchasing report and so on.

① take, manage
❷ supervise, handle
③ respect, deal
④ manage, careful

56. ( ) 안에 알맞은 것은?

For spirits the alcohol content is expressed in terms of proof, Which is twice the percentage figure, thus a 100-proof whisky is ( ) percent alcohol by volume.

① 100
❷ 50
③ 75
④ 25

57. 「이 곳은 우리가 머물렀던 호텔이다.」의 표현으로 옳은 것은?

① This is a hotel that we staying.
❷ This is the hotel where we stayed.
③ This is a hotel it we stayed.
④ This is the hotel where we stay.

58. ( )안에 알맞은 것은?

Who is the tallest, Mr. Kim, Lee, ( ) Park?

① and
❷ or
③ with
④ to

59. Select the cocktail based on vodka in the following.

① Pick lady

❷ Kiss of fire

③ Honeymoon cocktail

④ Olympic

60. 다음 ( ) 안에 공통적으로 적합한 단어는?

> ( ), which looks like fine sea spray, is the Holy Grail of espresso, the beautifully tangible sign that everything has gone right.
> ( ) is a golden foam made up of oil and colloids, which floats atop the surface of a perfectly brewed cup of espresso.

❶ Crema

② Cupping

③ Cappuccino

④ Caffe Latte