2010년10월03일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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

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

1. 곡물(grain)을 원료로 만든 무색투명한 증류주에 두송자(Juniper berry)의 향을 착향시킨 술은?

① Tequila
② Rum
③ Vodka
❹ Gin

2. 다음 중 증류주는?

❶ Bourbon
② Champagne
③ Beer
④ Wine

3. 경우에 따라 고객에게 제공할 때 미리 병마개를 따 놓는 것은?

① Champagne
❷ Red Wine
③ Beer
④ Whiskey

4. 다음 칵테일 중 샐러리(Celery)가 장식으로 사용되는 칵테일은?

❶ Bloody Mary
② Grass Hopper
③ Hawaiian Cocktail
④ Chi Chi

5. 샴페인 품종이 아닌 것은?

① 삐노 르와르
② 삐노 위니에
③ 샤르도네
❹ 쎄미용

6. 커피 생산량이 가장 많은 나라는?

① 이디오피아
❷ 브라질
③ 멕시코
④ 콜롬비아

7. 세계4대 위스키 생산지가 아닌 것은?

① American Whiskey
❷ Japanese Whisky
③ Scotch Whisky
④ Canadian Whisky

8. 우리나라 고유한 술 중에서 증류주에 속하는 것은?

① 경주법주
② 동동주
❸ 문배주
④ 백세주

9. 만들어진 칵테일에 손의 체온이 전달되지 않도록 할 때 사용되는 글라스는?

❶ Stemmed Glass
② Tumbler Glass
③ Highball Glass
④ Collins Glass

10. 다음 Sparkling Wine 와인의 단맛 감도 표시 중 가장 낮은 것은?

❶ Very dry
② Dry
③ Demi sec
④ Sweet

11. 롱드링크(long drink) 가 아닌 것은?

① Pina Colada
❷ Martini
③ Tom Collins
④ Chi Chi

12. 주정 강화로 제조된 시칠리아산 와인은?

① Champagne
② Grappa
❸ Marsala
④ Absente

13. 다음 중 지칭하는 대상이 다른 것은?

① Brandy Glass
② Snifter
③ Cognac Glass
❹ Whiskey sour

14. 원료인 포도주에 브랜디나 당분을 섞고, 향료나 약초를 넣어 향미를 내어 만들며 이탈리아산이 유명한 것은?

① Manzanilla
❷ Vermouth
③ Stout
④ Hock

15. 다음 중 리큐르는?

① Burgundy
② Bacardi Rum
❸ Cherry Brandy
④ Canadian Club

16. 1 Quart 는 몇 Ounce인가?

① 1
② 16
❸ 32
④ 38.4

17. 조선시대에 유입된 외래주가 아닌 것은?

① 천축주
② 섬라주
③ 금화주
❹ 두견주

18. 독일의 와인 생산지가 아닌 것은?

① Ahr 지역
② Mosel 지역
③ Rheingu 지역
❹ Penedes 지역

19. 이탈리아 와인 중 지명이 아닌 것은?

① 키안티
② 바르바레스코
③ 바롤로
❹ 바르베라

20. 음료에서 사용하는 용어인 "Dry"의 의미와 가장 가까운 샴페인 용어는?

❶ Burt
② Sec
③ Doux
④ Demi sec

21. 리큐르의 제조법과 가장 거리가 먼 것은?

❶ 블렌딩법(Blending)
② 침출법(Infusion)
③ 증류법(Distillation)
④ 에센스법(Essence process)

22. 음료류와 주류대한 설명으로 틀린 것은?

❶ 맥주에서는 메탄올이 전혀 검출되어서는 안된다.
② 탄산음료는 탄산가스압이 0.5kg/㎠ 인 것을 말한다..
③ 탁주는 전분질 원료와 국을 주원료로 하여 술덧을 혼탁하게 제성한 것을 말한다.
④ 과일 채소류 음료에는 보존료로 안식향산을 사용할 수 있다.

23. 하이네켄(Heineken) 맥주의 산지는?

① 미국
② 영국
③ 독일
❹ 네덜란드

24. 곡물로 만들어 농번기에 주로 먹었던 막걸리의 제조방법은?

① 혼성주
② 증류주
❸ 양조주
④ 화주

25. 주정도 표시에서 "86 proof"는 우리나라에서 의 주정도 몇 도에 해당되는가?

① 40도
❷ 43도
③ 86도
④ 46도

26. 토닉워터(Tonic Water)에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 무색투명한 음료이다.
② 진과 혼합하여 즐겨 마신다.
③ 식욕증진과 원기를 회복시키는 강장제 음료이다.
❹ 주로 구연산, 감미료, 커피 향을 첨가하여 만든다.

27. 와인 제조시 이산화황을 사용하는 이유가 아닌 것은?

① 황산화제 역할
② 부패균 생성 방지
③ 갈변방지
❹ 효모 분리

28. 부르고뉴지역의 중요 포도품종은?

① 샤르도네와 메를로
❷ 샤르도네와 삐노 느와르
③ 슈냉블랑과 삐노 느와르
④ 삐노 블랑과 까베르네소비용

29. 아티초크를 원료로 사용한 혼성주는?

① 운더베르그(Under berg)
❷ 시나(Cynar)
③ 아마르 피콘(Amer picon)
④ 샤브라(Sabra)

30. 소다수에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 인공적으로 이산화탄소를 첨가한다.
② 식욕을 돋우는 효과가 있다.
③ 레몬레이드를 만들 때 넣으면 청량감 효과가 있다.
❹ 과즙과 설탕, 소다를 넣어 제조한다.

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 주장(Bar)을 의미하는 것이 아닌 것은?

① 주류를 중심으로 한 음료 판매가 가능한 일정시설을 갖추어 판매하는 공간
② 고객과 바텐더 사이에 놓인 널판을 의미
③ 주문과 서브가 이루어지는 고객들의 이용 장소
❹ 조리 가능한 시설을 갖추어 음료와 식사를 제공하는 장소

32. Blender를 사용하는 것은?

① 하이볼
❷ 프로즌 드링크
③ 마티니
④ 맨하탄

33. Glass 취급 방법으로 가장 적합한 것은?

① 상단을 쥐고 서브한다.
② 중간을 쥐고 서브한다.
❸ 하단을 쥐고 서브한다.
④ 리밍부분을 쥐고 서브한다.

34. 와인은 병에 침전물이 가라 앉아 있다. 이 침전물이 글라스에 같이 따라지는 것을 방지하기 위해 도구 사용하는 데 이 도구의 이름을 무엇인가?

① 와인 바스켓
❷ 와인 디켄터
③ 와인버켓
④ 코르크스크류

35. 생맥주(Draft Beer)취급 요령 중 틀린 것은?

① 2~3°C의 온도를 유지할 수 있는 저장시설을 갖추어야 한다.

② 술통 속의 압력은 12~14pound 로 일정하게 유지해야 한다.

❸ 신선도를 유지하기 위해 입고 순서와 관계없이 좋은 상태의 것을 먼저 사용한다.

④ 글라스에 서비스 할 때 3~4°C 정도의 온도가 유지되어야 한다.

36. 설탕, 계란 등을 이용하는 칵테일에 필요한 기구는?

① Mixing Glass

② Strainer

③ Squeezer

❹ Shaker

37. 조주 시 필요한 쉐이커(Shake)의 3대 구성 요소의 명칭이 아닌 것은?

❶ 믹싱(Mixing)

② 보디(Body)

③ 스트레이너(Strainer)

④ 캡(Cap)

38. 프랑스 와인 중 가장 우수한 등급으로 승인되는 것은?

① VDQS

② DOCG

③ DOC

❹ AOC

39. 소프트 드링크(Soft Drink) 디캔터(Decanter)의 올바른 사용법은?

❶ 각종 청량음료를 별도로 담아나간다.

② 술과 같이 혼합하여 나간다.

③ 얼음과 같이 넣어 나간다.

④ 술과 얼음을 같이 넣어 나간다.

40. 바람직한 바텐더(Bartender)의 직무가 아닌 것은?

① 바(Bar) 내에 필요한 물품 재고를 항상 파악한다.

② 일일 판매할 주류가 적당한지 확인한다.

③ 바(Bar)의 환경 및 기물 등의 청결을 유지, 관리한다.

❹ 칵테일 조주시 지거(Jigger)를 사용하지 않는다.

41. 포도주 저장 창고 위치로서 가장 적당한 곳은?

❶ 지하저장고

② 구매접수가 용이한 곳

③ 바(Bar)와 가까운 곳

④ 주방창고와 가까운 곳

42. 칵테일 부재료 중 Spice류에 해당되지 않는 것은?

❶ Grenadine Syrup

② Mint

③ Nutmeg

④ Cinnamon

43. 세계의 커피 재배 적지라고 불리어 지는 "커피벨트로 알맞은 것은?

① 북위 20도와 남위 20도 사이를 말한다.

② 북위 30도와 남위 30도 사이를 말한다.

③ 북위 30도와 남위 20도 사이를 말한다.

❹ 북위 25도와 남위 25도 사이를 말한다.

44. 선입선출의 원래 의미로 맞는 것은?

① first-in, first-on

② first-in, first -off

❸ first-in, first -out

④ first -in, side, first-on

45. 일반적으로 국내 병맥주의 유통 기한은 얼마 동안인가?

① 6개월

② 9개월

❸ 12개월

④ 18개월

46. 구매명세서(Standard Purchase Specification)를 사용 부서에서 작성할 때 필요한 사항이 아닌 것은?

① 요구되는 품질요건

② 품목의 규격

③ 무게 또는 수량

❹ 거래처의 상호

47. 맥주 제조 과정에서 비살균 상태로 저장되는 맥주는?

① Black Beer
❷ Draft Beer
③ Porter Beer
④ Lager Beer

48. 다음 시럽 중 나머지 셋과 특징이 다른 것은?

❶ Grenadine Syrup
② Can Sugar Syrup
③ Simple Syrup
④ Plain Syrup

49. 주장 캡틴에 관한 설명 중 틀린 것은?

❶ 영업을 지휘 통제한다.
② 서비스 준비사항과 구성인원을 점검한다.
③ 지배인을 보좌하고 업장 내의 관리 업무를 수행한다.
④ 고객으로부터 직접 주문을 받고 서비스 등을 지시한다.

50. 글라스 세척 시 알맞은 세제와 세척 순서로 짝지어진 것은?

① 산성세제 - 더운물 - 찬물
② 중성세제 - 찬물 - 더운물
③ 산성세제 - 찬물 - 더운물
❹ 중성세제- 더운물- 찬물

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. 주문을 받는 표현 중 나머지 셋과 의미가 다른 하나는?

① May I take your order?
② Are you ready to order?
③ What would you like, sir?
❹ How would you like, sir?

52. 다음 ( ) 에 알맞은 단어는?

If you carry the process of fermentation one step further and separate the alcohol from the fermented liquid, you create what is essence or the spirit of the liquid. The process of separation is called ( ).

① intoxication
② evaporation
③ liquidization
❹ distillation

53. 다음 중 나머지 셋과 의미가 다른 문장은?

① It doesn't matter.
② It doesn't make any difference.
③ It is not important.
❹ it is not difficult.

54. What is the meaning of sherry?

① Portugal wine
② Italian white wine
③ French wine
❹ Spanish white wine

55. 다음은 어떤 혼성주에 대한 설명인가?

The great proprietary liqueur of Scotland made of Scotch and heather honey.

① Anisette
② Sambuca
❸ Drambuie
④ Peter Heering

56. What is an alternative form of "I beg your pardon?"

❶ Excuse me
② Wait for me
③ I`d like to know
④ Let me see

57. 다음 ( ) 안에 알맞은 것은?

Hardly had he mailed the letter ( ).

① then he began regret writing it
② then he received one
③ when he mailed it
❹ when hee began to regret writing it

58. 아래 문장의 의미는?

The line is busy, so I can't put you through.

❶ 통화 중이므로 바꿔 드릴 수 없습니다.
② 고장이므로 바꿔 드릴 수 없습니다.
③ 외출 중이므로 바꿔 드릴 수 없습니다.
④ 응답이 없으므로 바꿔 드릴 수 없습니다.

59. "우리는 새 블렌더를 가지고 있다."를 가장 잘 표현한 것은?

① We has been aa new blender.
② We has a new blender.
③ We had a new blender.
❹ We have a new blender.

60. ( )안에 가장 접합한 것은?

We don't have to wait ( ).

❶ any longer
② some longer
③ any long
④ no longer