2011년04월17일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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

① 저장·숙성을 하지 않는다.
❷ 생명의 물이라는 뜻이다.
③ 무색·투명하고 산뜻한 맛이다.
④ 알코올 농도는 40~50% 정도이다.

2. 칵테일을 만드는 대표적인 방법이 아닌 것은?

❶ punching
② blending
③ stirring
④ shaking

3. 다음 칵테일 중에서 올리브를 장식하는 칵테일은?

① 맨하탄
❷ 드라이마티니
③ 싱가폴슬링
④ 핑크레이디

4. 'Straight up'이란 용어는 무엇을 뜻하는가?

① 술이나 재료의 비중을 이용하여 섞이지 않게 마시는 것
❷ 얼음을 넣지 않은 상태로 마시는 것
③ 얼음만 넣고 그 위에 술을 따른 상태로 마시는 것
④ 글라스 위에 장식하여 마시는 것

5. 다음 중 청주의 주재료는?

① 옥수수
② 감자
③ 보리
❹ 쌀

6. 매그넘 1병(Magnum bottle)의 용량은?

❶ 1.5ℓ
② 750㎖
③ 1ℓ
④ 1.75ℓ

7. 다음은 어떤 포도품종에 관하여 설명한 것인가?

> 작은 포도알, 깊은 적갈색, 두꺼운 껍질, 많은 씨앗이 특징이며 씨앗은 타닌함량을 풍부하게 하고, 두꺼운 껍질은 색깔을 깊이 있게 나타낸다.
> 블랙커런트, 체리, 자두 향을 지니고 있으며, 대표적인 생산지역은 프랑스 보르도 지방이다.

① 메를로(Merlot)
② 삐노 느와르(Pinot Noir)
❸ 까베르네 쇼비뇽(Cabernet Sauvignon)
④ 샤르도네(Chardonnay)

8. 프랑스의 위니 블랑을 이탈리아에서는 무엇이라 일컫는가?

❶ 트레비아노
② 산조베제
③ 바르베라
④ 네비올로

9. 와인 제조 과정 중 말로락틱 발효(Malolactic fermentation)란?

① 알콜 발효
② 1차 발효
❸ 젖산 발효
④ 탄닌 발효

10. Dry Wine의 당분이 거의 남아 있지 않은 상태가 되는 주된 이유는?

① 발효 중에 생성되는 호박산, 젖산 등의 산 성분 때문
❷ 포도 속의 천연 포도당을 거의 완전히 발효시키기 때문
③ 페노릭 성분의 함량이 많기 때문
④ 설탕을 넣는 가당 공정을 거치지 않기 때문

11. 프라페(Frappe)를 만들 때 사용하는 얼음은?

① Cubed Ice
❷ Shaved Ice
③ Cracked Ice
④ Block of Ice

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

12. 다음 민속주 중 약주가 아닌 것은?

① 한산 소곡주
② 경주 교동법주
③ 아산 연엽주
❹ 진도 홍주

13. 주정강화와인(fortified wine)의 종류가 아닌 것은?

❶ 이태리의 아마로네(Amarone)
② 프랑스의 뱅 드 리퀘르(Vin doux Liquere)
③ 포르투갈의 포트와인(Port Wine)
④ 스페인의 세리와인(Sherry Wine)

14. 다음 중 버번 위스키(Bourbon Whiskey)는?

① Ballantine
❷ I.W.Harper
③ Lord Calvert
④ Old Bushmills

15. 제조법에 따른 알코올성 음료의 3가지 분류에 속하지 않는 것은?

① 증류주
❷ 혼합주
③ 양조주
④ 혼성주

16. 일반적으로 식사 전의 음료로 적합한 술은?

① Red Wine
② Cognac
③ Liqueur
❹ Italian Vermouth

17. 일반적으로 Old fashioned glass를 가장 많이 사용해서 마시는 것은?

❶ Whisky
② Beer
③ Champagne
④ Red Eye

18. 다음 중 비탄산성 음료는?

❶ Mineral water
② Soda water
③ Tonic water
④ Cider

19. 데킬라에 대한 설명으로 맞게 연결된 것은?

최초의 원산지는 (①)로서 이 나라의 특산주이다. 원료는 백합과의 (②)인데 이 식물에는 (③) 이라는 전분과 비슷한 물질이 함유되어 있다.

① ①멕시코, ②풀케(Pulque), ③루플린
❷ ①멕시코, ②아가베(Agave), ③이눌린
③ ①스페인, ②아가베(Agave), ③루플린
④ ①스페인, ②풀케(Pulque), ③이눌린

20. 글라스 가장자리에 설탕을 묻혀 눈송이가 내린 것처럼 장식해서 제공되는 칵테일은?

① 파라다이스
② 블루 문
③ 톰 콜린스
❹ 키스 오브 파이어

21. 진저엘의 설명 중 틀린 것은?

① 맥주에 혼합하여 마시기도 한다.
② 생강향이 함유된 청량음료이다.
③ 진저엘의 엘은 알코올을 뜻한다.
❹ 진저엘은 알코올분이 있는 혼성주이다.

22. 가장 오랫동안 숙성한 브랜디는?

① V.O
② V.S.O.P
③ X.O
❹ EXTRA

23. 스카치 위스키의 주원료는?

① 호밀
② 옥수수
❸ 보리
④ 감자

24. Hot Toddy와 같은 뜨거운 종류의 칵테일이 고객에게 제공 될 때 뜨거운 글라스를 넣을 수 있는 손잡이가 달린 칵테일 기구는?

① 스퀴저(Squeezer)
② 글라스 리머(Glass Rimmers)
③ 아이스 패일(Ice Pail)
❹ 글라스 홀더(Glass Holder)

25. 포트와인(Port Wine)을 가장 잘 설명한 것은?

① 붉은 포도주를 총칭한다.
❷ 포르투갈의 도우루(Douro)지방 포도주를 말한다.
③ 항구에서 노역을 일삼는 서민들의 포도주를 일컫는다.
④ 백포도주로서 식사 전에 흔히 마신다.

26. 다음 칵테일 중 계란이 들어가는 칵테일은?

❶ Millionaire
② Black Russian
③ Brandy Alexander
④ Daiquiri

27. 다음 리큐어 중 부드러운 민트 향을 가진 것은?

① Absente
② Curacao
③ Chartreuse
❹ Creme de Menthe

28. 혼성주의 제법이 아닌 것은?

① 증류법
② 침출법
③ 에센스법
❹ 압착법

29. 각 나라별 발포성와인(Sparkling Wine)의 명칭이 잘못 연결된 것은?

① 프랑스-Cremant
❷ 스페인-Vin Mousseux
③ 독일-Sekt
④ 이탈리아-Spumante

30. 깁슨(Gibson) 칵테일을 제공할 때 사용되는 글라스 로 올바른 것은?

① Collins glass
② Champagne glass
③ Sour glass
❹ Cocktail glass

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 다음 중 얼음의 사용방법으로 부적당한 것은?

① 칵테일과 얼음은 밀접한 관계가 성립된다.
② 칵테일에 많이 사용되는 것은 각얼음(Cubed ice)이다.
❸ 재사용할 수 있고 얼음 속에 공기가 들어있는 것이 좋다.
④ 투명하고 단단한 얼음이어야 한다.

32. 알코올 농도의 정의는?

① 섭씨 4°C에서 원용량 100분 중에 포함되어 있는 알코올분의 용량
❷ 섭씨 15°C에서 원용량 100분 중에 포함되어 있는 알코올분의 용량
③ 섭씨 4°C에서 원용량 100분 중에 포함되어 있는 알코올분의 질량
④ 섭씨 20°C에서 원용량 100분 중에 포함되어 있는 알코올분의 용량

33. 디켄터(Decanter)를 필요로 하는 것은?

① White wine
② Rose wine
③ Brandy
❹ Red wine

34. 와인의 Tasting 방법으로 옳은 것은?

① 와인을 오픈한 후 공기와 접촉되는 시간을 최소화하여 바로 따른 후 마신다.
② 와인에 얼음을 넣어 냉각시킨 후 마신다.
❸ 와인잔을 흔든 뒤 아로마나 부케의 향을 맡는다.
④ 검은 종이를 테이블에 깔아 투명도 및 색을 확인한다.

35. 주장관리에서 Inventory의 의미는?

① 구매 관리
❷ 재고 관리
③ 검수 관리
④ 판매 관리

36. 바텐더의 준수 규칙이 아닌 것은?

❶ 칵테일은 수시로 본인 아이디어로 조주한다.
② 취객을 상대할 땐 참을성과 융통성을 발휘한다.
③ 주문에 의하여 신속, 정확하게 제공한다.
④ 조주할 때에는 사용하는 재료의 상표가 고객을 향하도록 한다.

37. 다음 음료의 보존기간이 긴 것부터 순서대로 올바르게 나열된 것은?

❶ 토닉워터-병맥주-우유
② 라임주스-우유-토닉워터
③ 병맥주-라임주스-토닉워터
④ 우유-토닉워터-병맥주

38. A.O.C법의 통제관리 하게 생산되며 노르망디 지방의 잘 숙성된 사과를 발효 증류하여 만든 사과 브랜디는?

❶ Calvados
② Grappa
③ Kirsch
④ Absinthe

39. White wine과 Red wine의 보관 방법 중 가장 알맞은 방법은?

① 가급적 통풍이 잘되고 습한 곳에 보관하여 숙성을 돕는다.
② 병을 똑바로 세워서 침전물이 바닥으로 모이도록 보관한다.
③ 따뜻하고 건조한 장소에 뉘여서 보관한다.
❹ 통풍이 잘 되는 장소에 보관적정온도에 맞추어서 병을 뉘여서 보관한다.

40. 주세법상 주류에 대한 설명으로 괄호 안에 알맞게 연결된 것은?

> 알코올분 (①)도 이상의 음료를 말한다. 단, 약사법에 따른 의약품으로서 알코올분이 (②)도 미만의 것을 제외한다.

❶ ①-1%, ②-6%
② ①-2%, ②-4%
③ ①-1%, ②-3%
④ ①-2%, ②-5%

41. 고려시대의 술로 누룩, 좁쌀, 수수로 빚어 술이 익으면 소주 고리에서 증류하여 받은 술로 6개월 내지 1년간 숙성시킨 알코올 도수 40도 정도의 민속주는?

❶ 문배주
② 한산 소곡주
③ 금산 인삼주
④ 이강주

42. Stem Glass인 것은?

① Collins Glass
② Old Fashioned Glass
③ Straight Glass
❹ Sherry Glass

43. Short drink 칵테일이 아닌 것은?

① Martini
② Manhattan
❸ Gin&Tonic
④ Bronx

44. 소주의 특성 중 틀린 것은?

① 초기에는 약용으로 음용되기 시작하였다.
② 희석식 소주가 가장 일반적이다.
❸ 자작나무 숯으로 여과하기에 맑고 투명하다.
④ 저장과 숙성과정을 거치면 고급화된다.

45. 탄산음료나 샴페인을 사용하고 남은 일부를 보관시 사용되는 기물은?

❶ 스토퍼
② 포우러
③ 코르크
④ 코스터

46. 주로 Tropical Cocktail을 조주할 때 사용하는 '두들겨 으깬다.'라는 의미를 가지고 있는 얼음은?

① Shaved ice
❷ Crushed ice
③ Cubed ice
④ Cracked ice

47. 다음 시럽 종류 중에서 제품의 성격이 다른 것은?

① Simple syrup
② Sugar syrup
③ Plain syrup
❹ Grenadine syrup

48. 코스터(Coaster)의 용도는?

① 잔 닦는 용
❷ 잔 받침대 용
③ 남은 술 보관용
④ 병마개 따는 용

49. 식품 위해요소중점관리기준이라 불리는 위생관리 시스템은?

① HAPPC
❷ HACCP
③ HACPP
④ HNCPP

50. 맥주잔으로 적당치 않은 것은?

① Pilsner glass
② Stemless Pilsner glass
③ Mug glass
❹ Snifter glass

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. Choose the most appropriate response to the statement.

A : How can I get to the bar?
B : I haven't been there in years!
A : Well, why don't you show me on a map?
B : _____

① I'm sorry to hear that.
② No, I think I can find it.
③ You should have gone there.
❹ I guess I could.

52. '어서 앉으세요, 손님'에 알맞은 영어는?

① Sit down
❷ Please be seated
③ Lie down, sir
④ Here is a seat, sir

53. ( ) 안에 알맞은 리큐어는?

( ) is called the queen of liqueur. This is one of the French traditional liqueur and is made from several years aging arger distilling of various herbs added to spirit.

❶ Chartreuse
② Benedictine
③ Kummel
④ Cointreau

54. Select one of the Dessert Wine in the following.

① Rose wine
② Red wine
③ White wine
❹ Sweet white wine

55. 다음 ( ) 안에 적당한 말은?

Bring us another ( ) of beer, please.

① around
❷ glass
③ circle
④ serve

56. 다음 중 의미가 다른 하나는?

① Cheers!

❷ Give up!

③ Bottoms up!

④ Here's to us!

57. This is produced in Germany and Switzerland alcohol degree 44°C also is effective for hangover and digest. Which is this?

① Unicum

② Orange bitter

❸ Underberg

④ Peach bitter

58. '나는 술이 싫다.'의 올바른 표현은?

① I don't like a liquor.

② I don't like the liquor.

③ I don't like liquors.

❹ I don't like liquor.

59. '한 잔 더 주세요.'에 가장 정확한 영어 표현은?

① I'd like other drink.

❷ I'd like to have another drink.

③ I want one more wine.

④ I'd like to have the other drink.

60. 다음 ( ) 안에 적당한 단어는?

( ) is a generic cordial invented in Italy and made from apricot pits and herbs, yielding a pleasant almond flavor.

① Anisette

❷ Amaretto

③ Advocaat

④ Amontillado