2012년02월12일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

【3과목 : 10문제】 고객서비스영어	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	③	④	①	①	④	④	②	③	②	④

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. 다음 중 연속식 증류(Patent Still Whisky)법으로 증류하는 위스키는?

① Irish Whiskey
② Blended Whisky
③ Malt Whisky
❹ Grain Whisky

2. 바텐더가 Bar에서 Glass를 사용할 때 가장 먼저 체크하여야 할 사항은?

❶ Glass의 가장자리 파손여부
② Glass의 청결여부
③ Glass의 재고 여부
④ Glass의 온도 여부

3. 민속주 도량형「되」에 대한 설명으로 틀린 것은?

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

4. 칵테일 제조 방법 중 셰이킹(Shaking)이란?

❶ 재료를 셰이커(Shaker)에 넣고 흔들어서 혼합하는 과정을 말한다.
② 칵테일 제조가 끝난 후에 장식하는 것을 말한다.
③ 칵테일 제조가 끝난 후에 따르는 것을 말한다.
④ 칵테일에 대한 향과 맛을 배합

5. 아로마(Aroma)에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 포도의 품종에 따라 맡을 수 있는 와인의 첫 번째 냄새 또는 향기이다.
❷ 와인의 발효과정이나 숙성과정 중에 형성되는 여러 가지 복잡 다양한 향기를 말한다.
③ 원료 자체에서 우러나오는 향기이다.
④ 같은 포도품종이라도 토양의 성분, 기후, 재배조건에 따라 차이가 있다.

6. 샴페인 포도 품종이 아닌 것은?

① 삐노 느와르(Pinot Noir)
② 삐노 뮈니에(Pinot Meunier)
③ 샤르도네(Chardonnay)
❹ 쎄미뇽(Semillon)

7. 「Dry Martini」를 만드는 방법은?

① Mix
❷ Stir
③ Shake
④ Float

8. 칵테일에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 식욕을 증진시키는 윤활유 역할
❷ 감미를 포함시켜 아주 달게 만들어 마시기 쉬워야 한다.
③ 식욕 증진과 동시에 마음을 자극하여 분위기를 만들어 내야 한다.
④ 제조 시 재료의 넣는 순서에 유의해야 한다.

9. Floating의 방법으로 글라스에 직접 제공하여야 할 칵테일은?

① Highball
② Gin Fizz
❸ Pousse cafe
④ Flip

10. 계량 단위에 대한 설명 중 옳은 것은?

① 1 Dash는 1/30 Ounce이며, 0.9㎖
❷ 1 Teaspoon은 1/8 Ounce로 3.7㎖
③ 1 ㎗은 1/10㎖이다.
④ 1 ℓ는 32 온스이며 960㎖이다.

11. 약주, 탁주 제조에 사용되는 발효제가 아닌 것은?

① 누룩
② 입국
③ 조효소제
❹ 유산균

12. 위스키(Whisky)를 만드는 과정이 맞게 배열된 것은?

❶ Mashing - Fermentation - Distillation - Aging

② Fermentation - Mashing - Distillation - Aging

③ Aging - Fermentation - Distillation - Mashing

④ Distillation- Fermentation - Mashing - Aging

13. 오드 비(Eau-de-Vie)와 관련 있는 것은?

① Tequila

② Grappa

③ Gin

❹ Brandy

14. 칵테일 조주 시 술이나 부재료, 주스의 용량을 재는 기구로 스테인리스제가 많이 쓰이며, 삼각형 30㎖와 45㎖의 컵이 등을 맞대고 있는 기구는?

① 스트레이너

② 믹싱글라스

❸ 지거

④ 스퀴저

15. 칵테일을 만들 때 흔들거나 섞지 않고 글라스에 직접 얼음과 재료를 넣어 Bar Spoon이나 머들러로 휘저어 만드는 방법으로 적합한 칵테일은?

❶ 스크류 드라이버

② 스팅어

③ 마가리타

④ 싱가폴 슬링

16. 다음 중 양조주가 아닌 것은?

① 맥주(Beer)

② 와인(Wine)

❸ 브랜디(Brandy)

④ 폴케(Pulque)

17. 다음 중 뜨거운 칵테일은?

❶ Irish Coffee

② Pink Lady

③ Pina Colada

④ Manhattan

18. 발포성 와인의 이름이 아닌 것은?

① 스페인 - 까바(Cava)

② 독일 - 젝트(Sekt)

③ 이탈리아 - 스푸만테(Spumante)

❹ 포르투갈 - 도세(Doce)

19. 음료류의 식품유형에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 무향탄산음료 : 먹는 물에 식품 또는 식품첨가물(착향료 제외)등을 가한 후 탄산가스를 주입한 것을 말한다.

② 착향탄산음료 : 탄산음료에 식품첨가물(착향료)을 주입한 것을 말한다.

③ 과실음료 : 농축과실즙(또는 과실 분), 과실주스 등을 원료로하여 가공한 것(과실즙 10%이상)을 말한다.

❹ 유산균 음료 : 유가공품 또는 식물성 원료를 효모로 발효시켜 가공(살균을 포함)한 것을 말한다.

20. 포도품종에 대한 설명으로 틀린 것은?

① Syrah : 최근 호주의 대표품종으로 자리 잡고 있으며, 호주에 서는 Shiraz 라고 부른다.

② Gamay : 주로 레드 와인으로 사용되며 과일향이 풍부한 와인 이 된다.

③ Merlot : 보르도, 캘리포니아, 칠레 등에서 재배되며, 부드러 운 맛이 난다.

❹ Pinot Noir : 보졸레에서 이 품종으로 정상급 레드와인을 만들고 있으며, 보졸레 누보에 사용된다.

21. 샴페인의 발명자는?

① Bordeaux

② Champagne

③ St. Emilion

❹ Dom Perignon

22. 맥주용 보리의 조건이 아닌 것은?

① 껍질이 얇아야 한다.

② 담황색을 띄고 윤기가 있어야 한다.

❸ 전분 함유량이 적어야 한다.

④ 수분 함유량이 13% 이하로 잘 건조되어야 한다.

23. 제조 방법에 따른 술의 분류로 옳은 것은?

① 발효주, 증류주, 추출주
❷ 양조주, 증류주, 혼성주
③ 발효주, 칵테일, 에센스 주
④ 양조주, 칵테일, 여과주

24. 장식으로 양파(Cocktail Onion)가 필요한 것은?

① 마티니(Martini)
❷ 깁슨(Gibson)
③ 좀비(Zombie)
④ 다이쿼리

25. Table Wine으로 적합하지 않은 것은?

① White Wine
② Red Wine
③ Rose Wine
❹ Cream Sherry

26. 비알코올성 음료의 분류방법에 해당되지 않는 것은?

① 청량음료
② 영양음료
❸ 발포성음료
④ 기호음료

27. 비알코올성 음료에 대한 설명으로 틀린 것은?

① Decaffeinated Coffee는 Caffein을 제거한 커피이다.
② 아라비카종은 에티오피아가 원산지인 향이 우수한 커피이다.
③ 에스프레소 커피는 고압의 수증기로 추출한 커피이다.
❹ Cocoa는 카카오 열매의 과육을 말려 가공한 것이다.

28. 다음과 같은 재료를 사용하여 만드는 칵테일은?

Liquor + Lemon Juice + Sugar + Soda Water

❶ Collins
② Martini
③ Flip
④ Rickey

29. 「단맛」이라는 의미의 프랑스어는?

① Trocken
② Blanc
③ Cru
❹ Doux

30. 다음 중 나머지 셋과 성격이 다른 것은?

A. Cherry Brandy	B. Peach Brandy
C. Hennessy Brandy	D. Apricot Brandy

① A
② B
❸ C
④ D

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 주로 일품요리를 제공하며 매출을 증대 시키고, 고객의 기호와 편의를 도모하기 위해 그 날의 특별요리를 제공하는 레스토랑은?

① 다이닝 룸
❷ 그릴
③ 카페테리아
④ 텔리카트슨

32. 다음 중 용량이 가장 작은 글라스는?

① Old Fashioned Glass
② Highball Glass
③ Cocktail Glass
❹ Shot Glass

33. 빈(Bin)의 의미하는 것은?

① 프랑스산 포도주
❷ 주류저장소에 술병을 넣어 놓는 장소
③ 칵테일 조주 시 가장 기본이 되는 주재료
④ 글라스를 세척하여 담아 놓는 기구

34. 바텐더가 지켜야 할 사항이 아닌 것은?

① 항상 고객의 입장에서 근무하여 고객을 공평이 대할 것

② 업장에 손님이 없을 시에도 서비스 자세를 바르게 유지할 것

③ 고객의 취향에 맞추어 서비스 할 것

❹ 고객끼리의 대화를 할 경우 적극적으로 대화에 참여할 것

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

35. 음료를 서빙 할 때에 일반적으로 사용하는 비품이 아닌 것은?

① Napkin

② Coaster

③ Serving Tray

❹ Bar Spoon

36. 조주 방법 중「Stirring」에 대한 설명으로 옳은 것은?

❶ 칵테일을 차게 만들기 위해 믹싱글라스에 얼음을 넣고 바스푼으로 휘저어 만드는 것

② Shaking으로는 얻을 수 없는 설탕을 첨가한 차가운 칵테일을 만드는 방법

③ 칵테일을 완성시킨 후 향기를 가미 시킨 것

④ 글라스에 직접 재료를 넣어 만드는 방법

37. 「Squeezer」에 대한 설명으로 옳은 것은?

① Bar에서 사용하는 Measure-Cup의 일종이다.

② Mixing Glass를 대용할 때 쓴다.

③ Strainer가 없을 때 흔히 사용한다.

❹ 과일즙을 낼 때 사용한다.

38. 다음 중 믹싱 글라스(Mixing Glass)를 이용하여 만든 칵테일만으로 짝지어진 것은?

① Pink Lady	② Gibson
③ Stinger	④ Manhattan
⑤ Bacardi	⑥ Dry Martini

① ① ② ⑤

② ① ④ ⑤

❸ ② ④ ⑥

④ ① ③ ⑥

39. 칵테일 레시피(Recipe)를 보고 알 수 없는 것은?

① 칵테일의 색깔

② 칵테일의 분량

③ 칵테일의 성분

❹ 칵테일의 판매량

40. 「Measure Cup」에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 각종 주류의 용량을 측정한다.

② 윗 부분은 1oz(30 ㎖)이다.

③ 아랫부분은 1.5oz(45 ㎖)이다.

❹ 병마개를 감쌀 때 쓰일 수 있다.

41. 재고 관리상 쓰이는「F.I.F.O」란 용어의 뜻은?

① 정기 구입

❷ 선입 선출

③ 임의 불출

④ 후입 선출

42. 맥주의 보관 · 유통 시 주의할 사항이 아닌 것은?

① 심한 진동을 가하지 않는다.

② 너무 차게 하지 않는다.

③ 햇볕에 노출시키지 않는다.

❹ 장기 보관 시 맥주와 공기가 접촉되게 한다.

43. 구매된 주류에 대한 저장관리의 원칙에 해당하지 않는 것은?

① 적정 온도유지의 원칙

② 품목별 분류저장의 원칙

❸ 고가위주의 저장원칙

④ 선입선출의 원칙

44. 프론트 바(Front Bar)에 대한 설명으로 옳은 것은?

❶ 주문과 서브가 이루어지는 고객들의 이용 장소로서 일반적으로 폭 40cm, 높이 120cm가 표준이다.

② 술과 전을 전시하는 기능을 갖고 있다.

③ 술을 저장하는 창고이다.

④ 주문과 서브가 이루어지는 고객들의 이용 장소로서 일반적으로 폭 80cm, 높이 150cm가 표준이다.

45. 와인과 음식과의 조화가 제대로 이루어지지 않은 것은?

① 식전 - Dry Sherry Wine
② 식후 - Port Wine
❸ 생선 - Sweet Wine
④ 육류 - Red Wine

46. 계란, 설탕 등의 부재료가 사용되는 칵테일을 혼합할 때 사용하는 기구는?

❶ Shaker
② Mixing Glass
③ Strainer
④ Muddler

47. 「Bock Beer」에 대한 설명으로 옳은 것은?

❶ 알코올도수가 높은 흑맥주
② 알코올도수가 낮은 담색 맥주
③ 이탈리아산 고급 흑맥주
④ 제조 12시간 내의 생맥주

48. 다음 중 백포도주의 보관온도로 가장 적합한 것은?

① 14~18℃
② 12~16℃
❸ 8~10℃
④ 5~6℃

49. 애플 마티니(Apple Martini) 칵테일 원가비율을 20%에 맞추어 판매하고자 할 때, 재료비가 1,500원이라면 판매가는?

❶ 7,500원
② 8,500원
③ 9,000원
④ 10,000원

50. 와인(Wine)을 오픈(Open)할 때 사용하는 기물로 적당한 것은?

❶ Corkscrew
② White Napkin
③ Ice Tongs
④ Wine Basket

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. As a rule, the dry wine is served ( ).

① in the meat course
② in the fish course
❸ before dinner
④ after dinner

52. Which of the following is not correct in the blank?

As a barman, you would suggest guest to have one more drink. Say : ( )

① The same again, sir?
② One for the road?
③ I have another waiting on ice for you.
❹ Cheers, sir!

53. 아래는 무엇에 대한 설명인가?

A fortified yellow or brown wine of Spanish origin with a distinctive nutty flavor.

❶ Sherry
② Rum
③ Vodka
④ Blood Mary

54. 다음은 어떤 술에 대한 설명인가?

It was created over 300years ago by a Dutch chemist named Dr. Franciscus Sylvius.

❶ Gin
② Rum
③ Vodka
④ Tequila

55. Which of the following is made from grape?

① Calvados
② Rum
③ Gin
❹ Brandy

56. 「실례했습니다.」의 표현과 거리가 먼 것은?

① I'm Sorry to have disturbed you.
② I'm Sorry to have troubled you.
③ I hope I didn't disturb you.
❹ I'm sorry I didn't interrupt you

57. 「Bring us ( ) round of beer.」에서 ( )에 알맞은 것은?

① each
❷ another
③ every
④ all

58. 「우리 호텔을 떠나십니까?」의 표현은?

① Do you start our hotel?
② Are you leave our hotel?
❸ Are you leaving our hotel?
④ Do you go our hotel?

59. Which one is the most famous herb liqueur?

① Baileys Irish cream
❷ Benedictine D.O.M
③ Cream de cacao
④ Akvavit

60. 다른 보기들과 의미가 다른 것은?

A. May I take your order?
B. Are you ready to order?
C. What would you like Sir?
D. How would you like, Sir?

① A
② B
③ C
❹ D