2012년04월08일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

【3과목 : 10문제】 고객서비스영어	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	④	②	③	②	④	①	②	③	④	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. 보졸레 누보 양조과정의 특징이 아닌 것은?
   - ① 기계 수확을 한다.
   - ② 열매를 분리하지 않고 송이채 밀폐 된 탱크에 집어넣는다.
   - ③ 발효 중 CO2의 영향을 받아 산도가 낮은 와인이 만들어진다.
   - ④ 오랜 숙성 기간 없이 출하한다.

2. 텀블러 글라스에 Dry Gin 1oz, Lime Juice 1/2oz, 그리고 Soda Water로 채우고 레몬슬라이스로 장식하여 제공되는 칵테일은?
   - ① Gin Fizz
   - ② Gimlet
   - ③ Gin Rickey
   - ④ Gibson

3. 다음 중 양조주에 해당하는 것은?
   - ① 청주(淸酒)
   - ② 럼주(Rum)
   - ③ 소주(Soju)
   - ④ 리큐르(Liqueur)

4. Irish Whiskey에 대한 설명으로 틀린 것은?
   - ① 깊고 진한 맛과 향을 지닌 몰트위스키도 포함된다.
   - ② 피트훈연을 하지 않아 향이 깨끗하고 맛이 부드럽다.
   - ③ 스카치위스키와 제조과정이 동일하다.
   - ④ John Jameson, Old Bushmills가 대표적이다.

5. 다음 칵테일 중 Mixing Glass를 사용하지 않는 것은?
   - ① Martini
   - ② Gin Fizz
   - ③ Gibson
   - ④ Rob Roy

6. 다음 중 Rum의 원산지는?
   - ① 러시아
   - ② 카리브해 서인도제도
   - ③ 북미지역
   - ④ 아프리카지역

7. 화이트 포도 품종인 샤르도네만을 사용하여 만드는 샴페인은?
   - ① Blanc de Noirs
   - ② Blanc de Blanc
   - ③ Asti Spumante
   - ④ Beaujolais

8. 다음 중 칵테일 조주에 필요한 기구로 가장 거리가 먼 것은?
   - ① Jigger
   - ② Shaker
   - ③ Ice Equipment
   - ④ Straw

9. 다음 중 연결이 틀린 것은?
   - ① 1Quart - 32oz
   - ② 1Quart - 944㎖
   - ③ 1Quart - 1/4Gallon
   - ④ 1Quart - 25Pony

10. Sparkling Wine과 관련이 없는 것은?
    - ① Champagne
    - ② Sekt
    - ③ Cremant
    - ④ Armagnac

11. 와인의 등급을 「AOC, VDQS, Vins De Pay, Vins De Table」로 구분하는 나라는?
    - ① 이탈리아
    - ② 스페인
    - ③ 독일
    - ④ 프랑스

12. 음료에 대한 설명이 잘못된 것은?
    - ① 칼린스 믹스(Collins Mixer)는 레몬주스와 설탕을 주원료로 만든 착향 탄산음료이다.
    - ② 토닉워터(Tonic Water)는 키니네(Quinine)를 함유하고 있다.
    - ③ 코코아(Cocoa)는 코코넛(Coconut) 열매를 가공하여 가루로 만 든 것이다.
    - ④ 콜라(Coke)는 콜라닌과 카페인을 함유하고 있다.

13. 다음 중 가장 많은 재료를 넣어 셰이킹 하는 칵테일은?

① Manhattan
② Apple Martini
③ Gibson
④ Pink Lady

14. 다음에서 말하는 물을 의미하는 것은?

> 우리나라 고유의 술은 곡물과 누룩도 좋아야 하지만 특히 물이 좋아야 한다. 옛 부터 만물이 잠든 자정에 모든 오물이 다 가라앉은 맑고 깨끗한 물을 길어 술을 담갔다고 한다.

① 우물물
② 광천수
③ 암반수
④ 정화수

15. 샴페인의 「Extra Dry」라는 문구는 잔여 당분의 함량을 가리키는 표현이다. 이 문구를 삽입하고자 할 때 병에 함유된 잔여 당분의 정도는?

① 0 ~ 6 g/ℓ
② 6 ~ 12 g/ℓ
③ 12 ~ 20 g/ℓ
④ 20 ~ 50 g/ℓ

16. 다음 중 꼬냑(Cognac)의 증류가 끝나도록 규정되어진 때는?

① 12월 31일
② 2월 1일
③ 3월 31일
④ 5월 1일

17. 80 proof는 알코올 도수(%)로 얼마인가?

① 10%
② 20%
③ 30%
④ 40%

18. 혼성주의 제조 방법이 아닌 것은?

① 양조법(Fermentation)
② 증류법(Distillation)
③ 침출법(Infusion)
④ 에센스 추출법(Essence)

19. 조주기법(Cocktail Technique)에 관한 사항에 해당하지 않는 것은?

① Stirring
② Distilling
③ Straining
④ Chilling

20. 포트와인 양조 시 전통적으로 포도의 색과 탄닌을 빨리 추출하기 위해 포도를 넣고 발로 밟는 화강암 통은?

① 라가르(Lagar)
② 마세라시옹(Maceration)
③ 챱탈리제이션(Chaptalisation)
④ 캐스크(Cask)

21. 와인생산지역 중 나머지 셋과 기후가 다른 지역은?

> ㉠ 지중해 지역
> ㉡ 캘리포니아 지역
> ㉢ 남아프리카공화국 남서부 지역
> ㉣ 아르헨티나 멘도자(Mendoza) 지역

① (ㄱ)
② (ㄴ)
③ (ㄷ)
④ (ㄹ)

22. 다음 중 Red Wine용 포도 품종은?

① Cabernet Sauvignon
② Chardonnay
③ Pinot Blanc
④ Sauvignon Blanc

23. 프로스팅(Frosting)기법이 사용되지 않는 칵테일은?

① Margarita
② Kiss of Fire
③ Harvey Wallbanger
④ Irish Coffee

24. Sidecar 칵테일을 만들 때 재료로 적당하지 않은 것은?

① Tequila
② Brandy
③ White Curacao
④ Lemon Juice

25. 지봉유설에 전해오는 것으로 이것을 마시면 불로장생한다 하여 장수주로 유명하며, 주로 찹쌀과 구기자, 고유약초로 만들어진 우리나라 고유의 술은?

① 두견주
② 백세주
③ 문배주
④ 이강주

26. 다음 중 Sugar Frost로 만드는 칵테일은?

① Rob Roy
② Kiss of Fire
③ Margarita
④ Angel's Tip

27. 칵테일 조주시 셰이킹(Shaking)기법을 사용하는 재료로 가장 거리가 먼 것은?

① 우유나 크림
② 꿀이나 설탕시럽
③ 증류주와 소다수
④ 증류주와 계란

28. 다음 중에서 이탈리아 와인 키안티 클라시코(Chianti Classico)와 관계가 가장 먼 것은?

① Gallo Nero
② Piasco
③ Raffia
④ Barbaresco

29. 혼성주 특유의 향과 맛을 이루는 재료가 아닌 것은?

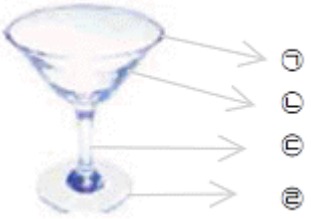
① 과일
② 꽃
③ 천연향료
④ 곡물

30. 혼성주(Compounded Liquor)종류에 대한 설명이 틀린 것은?

① 아드보가트(Advocaat)는 브랜디에 계란노른자와 설탕을 혼합하여 만들었다.
② 드람브이(Drambuie)는「사람을 만족시키는 음료」라는 뜻을 가지고 있다.
③ 알마냑(Armagnac)은 체리향을 혼합하여 만든 술이다.
④ 깔루아(Khalua)는 증류주에 커피를 혼합하여 만든 술이다.

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 칵테일 글라스의 부위명칭으로 틀린 것은?



① (ㄱ) - Rim
② (ㄴ) - Face
③ (ㄷ) - Body
④ (ㄹ) - Bottom

32. 보조 웨이터의 설명으로 틀린 것은?

① Assistant Waiter라고도 한다.
② 직무는 캡틴이나 웨이터의 지시에 따른다.
③ 기물의 철거 및 교체, 테이블 정리 · 정돈을 한다.
④ 재고조사(Inventory)를 담당한다.

33. 다음 중 숙성기간이 가장 긴 브랜디의 표기는?

① 3 Star
② V·S·O·P
③ V·S·O
④ X·O

34. Liqueur Glass의 다른 명칭은?

① Shot Glass
② Cordial Glass
③ Sour Glass
④ Goblet

35. 주장 경영에 있어서 프라임 코스트(Prime Cost)는?

① 감가상각과 이자율

② 식음료 재료비와 인건비

③ 임대비 등의 부동산 관련 비용

④ 초과근무수당

36. 바(Bar)의 종류에 의한 분류에 해당하지 않는 것은?

① Jazz Bar

② Back Bar

③ Western Bar

④ Wine Bar

37. 다음 중 Aperitif의 특징이 아닌 것은?

① 식욕촉진용으로 사용되는 얼음이다.

② 라틴어 Aperire(Open)에서 유래되었다.

③ 약초계를 많이 사용하기 때문에 씁쓸한 향을 지니고 있다.

④ 당분이 많이 함유된 단맛이 있는 술이다.

38. 셰이커(Shaker)를 이용하여 만든 칵테일을 짝지은 것으로 올바른 것은?

① Pink Lady	② Olympic
③ Stinger	④ Seabreeze
⑤ Bacardi	⑥ Kir

① ① ② ⑤

② ① ④ ⑤

③ ② ④ ⑥

④ ① ② ⑥

39. 다음 중 Angel's Kiss를 만들 때 사용하는 것은?

① Shaker

② Mixing Glass

③ Blender

④ Bar Spoon

40. Port Wine을 가장 옳게 표현한 것은?

① 항구에서 막노동을 하는 선원들이 즐겨 찾던 적포도주

② 적포도주의 총칭

③ 스페인에서 생산되는 식탁용 드라이(Dry) 포도주

④ 포르투갈에서 생산되는 감미(Sweet) 포도주

41. 생맥주의 취급의 기본원칙 중 틀린 것은?

① 적정온도준수

② 후입선출

③ 적정압력유지

④ 청결유지

42. 「Corkage Charge」의 의미는?

① 고객이 다른 곳에서 구입한 주류를 바(Bar)에 가져와서 마실 때 부과되는 요금

② 고객이 술을 보관할 때 지불하는 보관 요금

③ 고객이 Battle 주문시 따라 나오는 Soft Drink의 요금

④ 적극적인 고객 유치를 위한 판촉비용

43. 주류의 용량을 측정하기 위한 기구는?

① Jigger Glass

② Mixing Glass

③ Straw

④ Decanter

44. 잔(Glass) 가장자리에 소금, 설탕을 묻힐 때 빠르고 간편하게 사용 할 수 있는 칵테일 기구는?

① 글라스 리머(Glass Rimmer)

② 디켄터(Decanter)

③ 푸어러(Pourer)

④ 코스터(Coaster)

45. 글라스(Glass)의 위생적인 취급방법으로 옳지 못한 것은?

① Glass는 불쾌한 냄새나 기름기가 없고 환기가 잘 되는 곳에 보관해야 한다.

② Glass는 비눗물에 닦고 뜨거운 물과 맑은 물에 헹궈 그대로 사용하면 된다.

③ Glass를 차갑게 할 때는 냄새가 전혀 없는 냉장고에서 Frosting 시킨다.

④ 얼음으로 Frosting 시킬 때는 냄새가 없는 얼음인지를 반드시 확인해야 한다.

46. 칵테일에서 사용되는 청량음료로 Quinine, Lemon 등 여러 가지 향료 식물로 만든 것은?

① Soda Water
② Ginger Ale
③ Collins Mixer
④ Tonic Water

47. 와인의 적정온도 유지의 원칙으로 옳지 않은 것은?

① 보관 장소는 햇빛이 들지 않고 서늘하며, 습기가 없는 곳이 좋다.
② 연중 급격한 온도변화가 없는 곳이어야 한다.
③ 와인에 전해지는 충격이나 진동이 없는 곳이 좋다.
④ 코르크가 젖어 있도록 병을 눕혀서 보관해야 한다.

48. 칵테일에 관련된 각 용어의 설명이 틀린 것은?

① Cocktail Pick - 장식에 사용하는 핀
② Peel - 과일 껍질
③ Decanter - 신맛이라는 뜻
④ Fix - 약간 달고, 맛이 강한 칵테일의 종류

49. 마티니(Martini)를 만들 때 사용하는 칵테일 기구로 적합하지 않은 것은?

① 믹싱글라스(Mixing Glass)
② 바 스트레이너(Bar Strainer)
③ 바 스푼(Bar Spoon)
④ 셰이커(Shaker)

50. Dry Martini의 레시피가 「Gin 2 oz, Dry Vermouth 1/4 oz, Olive 1개」 이며 판매가가 10,000이다. 재료별 가격이 다음과 같을 때 원가율은?

* Dry Gin 20,000원/병(25 oz)
* Olive 100원/개당
* Dry Vermouth 10,000원/병(25 oz)

① 10 %
② 12 %
③ 15 %
④ 18 %

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. Which is not one of four famous Whiskies in the world?

① Canadian Whisky
② Scotch Whisky
③ American Whisky
④ Japanese Whisky

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

52. 다음 ( )에 들어갈 알맞은 것은?

What is an air conditioner?
An air conditioner is ( ) controls the temperature in a room.

① this
② what
③ which
④ something

53. 다음 중 의미가 다른 하나는?

① It's my treat this time.
② I'll pick up the tab.
③ Let's go Dutch.
④ It's on me.

54. What is a Sommelier?

① Bartender
② Wine Steward
③ Pub Owner
④ Waiter

55. 다음 ( ) 안에 들어갈 단어로 알맞은 것은?

It is also a part of your job to make polite and friendly small talk with customers to ( ) them feel at home.

① doing
② takes
③ gives
④ make

56. 다음 ( )에 들어갈 단어로 알맞은 것은?

( ) goes well with dessert.

① Ice Wine
② Red Wine
③ Vermouth
④ Dry Sherry

57. 다음 ( )에 들어갈 단어로 알맞은 것은?

( ) is the conversion of sugar contained in the mash or must into ethyl alcohol.

① distillation
② fermentation
③ infusion
④ decanting

58. 다음 ( )에 들어갈 단어로 옳음 것은?

G1: This is the bar I told you about.
G2: Hmm...looks ( ) a very nice one.
W: What kind of drink Would you like?
G1: Let's see. Scotch ( ) the rocks, a double.

① be, over
② liking, off
③ like, on
④ alike, off

59. Which of the following is not distilled liquor?

① Vodka
② Gin
③ Calvados
④ Pulque

60. 아래의 Guest(G)와 Receptionist(R)의 대화에서 ( ) 안에 들어갈 단어로 알맞은 것은?

G: Is there a swimming pool in this hotel?
R: Yes, there is. It is (A) the 4th floor.
G: What time does it open in the morning?
R: It opens (B) morning at 6 AM.

① A : at, B : each
② A : on, B : every
③ A : to, B : at
④ A : by, B : in