2012년07월22일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

【3과목 : 10문제】 고객서비스영어	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	①	③	①	④	③	①	④	④	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. 곡류를 원료로 만드는 술의 제조시 당화과정에 필요한 것은?

① Ethyl Alcohol
② CO2
③ Yeast
❹ Diastase

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

2. 데킬라에 오렌지 주스를 배합한 후 붉은색 시럽을 뿌려서 모양이 마치 일출의 장관을 연출케 하는 환희의 칵테일은?

① Stinger
❷ Tequila Sunrise
③ Screw Driver
④ Pink Lady

3. 과일이나 곡류를 발효시킨 주정을 기초로 증류한 스피릿(Spirits)에 감미를 더하고 천연향미를 첨가한 것은?

① 양조주(Fermented Liquor)
② 증류주(Distilled Liquor)
❸ 혼성주(Liqueur)
④ 아쿠아비트(Akvavit)

4. 커피의 맛과 향을 결정하는 중요한 가공요소가 아닌 것은?

① Roasting
② Blending
③ Grinding
❹ Weathering

5. 보드카(Vodka)에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 슬라브 민족의 국민주라고 할 수 있을 정도로 애음되는 술이다.
❷ 사탕수수를 주원료로 사용한다.
③ 무색(Colorless), 무미(Tasteless), 무취(Odorless)이다.
④ 자작나무 활성탄과 모래를 통과시켜 여과한 술이다.

6. 다음 중 용량이 가장 큰 계량 단위는?

① 1 Teaspoon
❷ 1 Pint
③ 1 Split
④ 1 Dash

7. 칵테일 장식에 사용되는 올리브(Olive)에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 칵테일용과 식용이 있다.
② 마티니의 맛을 한껏 더해 준다.
③ 스터프트 올리브(Stuffed Olive)는 칵테일용이다.
❹ 롭 로이 칵테일에 장식되며 절여서 사용한다.

8. 다음 중 혼성주의 제조방법이 아닌 것은?

❶ 샤마르법(Charmat Process)
② 증류법(Distilled Process)
③ 침출법(Infusion Process)
④ 배합법(Essence Process)

9. 프랑스에서 가장 오래된 혼성주 중의 하나로 호박색을 띠고 '최대 최선의 신에게'라는 뜻을 가지고 있는 것은?

① 압생트(Absente)
② 아쿠아비트(Akvavit)
③ 캄파리(Campari)
❹ 베네딕틴 디오엠(Benedictine D.O.M)

10. 흑맥주가 아닌 것은?

① Stout Beer
② Munchener Beer
❸ Kolsch Beer
④ Porter Beer

11. 다음 중 그레나딘(Grenadine)이 필요한 칵테일은?

① 위스키 사워(Sour)
❷ 바카디(Bacardi)
③ 카루소(Caruso)
④ 마가리타(Margarta)

12. 스파클링 와인에 해당되지 않는 것은?

① Champagne
② Cremant
❸ Vin doux naturel
④ Spumante

13. 수분과 이산화탄소로만 구성되어 식욕을 돋우는 효과가 있는 음료는?

① Mineral Water
❷ Soda Water
③ Plain Water
④ Cider

14. 정찬코스에서 hors-d'oeuvre 또는 Soup 대신에 마시는 우아하고 자양분이 많은 칵테일은?

① after dinner Cocktail
② Before dinner Cocktail
❸ Club Cocktail
④ Night cap Cocktail

15. 다음 중 뜨거운 칵테일은?

❶ 아이리쉬 커피
② 싱가폴 슬링
③ 핑크레이디
④ 피나 콜라다

16. 알코올성 음료 중 성질이 다른 하나는?

① Kahlua
② Tia Maria
❸ Vodka
④ Anisette

17. 에일(Ale)이란 음료는?

① 와인의 일종이다
② 증류주의 일종이다
❸ 맥주의 일종이다
④ 혼성주의 일종이다

18. 다음 중 오드비(Eau de vie)가 아닌 것은?

① Kirsch
② Apricots
③ Framboise
❹ Amaretto

19. 보르도(Bordeaux)지역에서 재배되는 레드와인용 품종이 아닌 것은?

① 메를로(Merlot)
❷ 뮈스까델(Muscadelle)
③ 까베르네 쇼비뇽(Cabernet Sauvignon)
④ 까베르네 프랑(Cabernet Franc)

20. 맨하탄(Manhattan) 칵테일을 담아 제공하는 글라스로 가장 적합한 것은?

① 샴페인 글라스(Champagne glass)
❷ 칵테일 글라스(Cocktail glass)
③ 하이볼 글라스(Highball glass)
④ 온더락 글라스(On the rock glass)

21. 포트와인(Port Wine)이란?

❶ 포르투갈산 강화주
② 포도주의 총칭
③ 캘리포니아산 적포도주
④ 호주산 적포도주

22. 세계 4대 위스키에 속하지 않는 것은?

① Scotch Whisky
② American Whiskey
③ Canadian Whisky
❹ Japanese Whisky

23. 칵테일 도량용어로 1 Finger에 가장 가까운 양은?

❶ 30㎖ 정도의 양
② 1병(Bottle)만큼의 양
③ 1 대시(Dash)의 양
④ 1컵(Cup)의 양

24. 진(Gin)에 다음 어느 것을 혼합해야 Gin Rickey가 되는가?

❶ 소다수(Soda Water)

② 진저엘(Ginger Ale)

③ 콜라(Cola)

④ 사이다(Cider)

25. Gibson에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 알코올 도수는 약 36도에 해당한다.

② 베이스는 Gin이다.

③ 칵테일 어니언(Onion)으로 장식한다.

❹ 기법은 Shaking이다.

26. 우리나라 민속주에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 탁주류, 약주류, 소주류 등 다양한 민속주가 생산된다.

② 쌀 등 곡물을 주원료로 사용하는 민속주가 많다.

❸ 삼국시대부터 증류주가 제조되었다.

④ 발효제로는 누룩만을 사용하여 제조하고 있다.

27. 와인의 용량 중 1.5L 사이즈는?

① 발따자르(Balthazer)

② 드미(Demi)

❸ 매그넘(Magnum)

④ 제로보암(Jeroboam)

28. 커피의 3대 원종이 아닌 것은?

① 로부스타종

② 아라비카종

❸ 인디카종

④ 리베리카종

29. 다음 중 Bourbon Whiskey는?

❶ Jim Beam

② Ballantine's

③ Old Bushmills

④ Cutty Sark

30. 잔 주위에 설탕이나 소금 등을 묻혀서 만드는 방법은?

① Shakinf

② Building

③ Floating

❹ Frosting

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 원가를 변동비와 고정비로 구분할 때 변동비에 해당하는 것은?

① 임차료

❷ 직접재료비

③ 재산세

④ 보험료

32. 발포성 와인의 서비스 방법으로 틀린 것은?

❶ 병을 45°로 기울인 후 세게 흔들어 거품이 충분히 나도록 한 후 철사 열 개를 푼다.

② 와인쿨러에 물과 얼음을 넣고 발포성 와인병을 넣어 차갑게 한 다음 서브한다.

③ 서브 후 서비스 넵킨으로 병목을 닦아 술이 테이블 위로 떨어지는 것을 방지한다.

④ 거품이 너무 나오지 않게 잔의 내측 벽으로 흘리면서 잔을 채운다.

33. 믹싱글라스(Mixing Glass)에서 만든 칵테일을 글라스에 따를 때 얼음을 걸러주는 역할을 하는 기구는?

① Ice Pick

② Ice Tong

❸ Strainer

④ Squeezer

34. 테이블의 분위기를 돋보이게 하거나 고객의 편의를 위해 중앙에 놓는 집기들의 배열을 무엇이라 하는가?

① Service Wagon

② Show Plate

③ B & B Plate

❹ Center Piece

35. 바텐더(Bartender)의 수칙이 아닌 것은?

① Recipe에 의한 재료와 양을 사용한다.
❷ 영업 중 Bar에서 재고조사를 한다.
③ 고객과의 대화에 지장이 없도록 교양을 넓힌다.
④ 고객 한 사람마다 신경을 써서 주문에 응한다.

36. Standard Recipe를 지켜야 하는 이유로 틀린 것은?

① 동일한 맛을 낼 수 있다.
② 객관성을 유지 할 수 있다.
③ 원가정책의 기초로 삼을 수 있다.
❹ 다양한 맛을 낼 수 있다.

37. 레몬이나 과일 등의 가니쉬를 으깰 때 쓰는 목재로 된 기구는?

① 칵테일 픽(Cocktail Pick)
② 푸어러(Pourer)
③ 아이스 페일(Ice Pail)
❹ 우드 머들러(Wood Muddler)

38. 음료가 든 잔을 서비스 할 때 틀린 사항은?

① Tray를 사용한다.
② Stem을 잡는다.
❸ Rim을 잡는다.
④ Coaster를 잡는다.

39. 바에서 사용하는 House Brand의 의미는?

① 널리 알려진 술의 종류
❷ 지정 주문이 아닐 때 쓰는 술의 종류
③ 상품(上品)에 해당하는 술의 종류
④ 조리용으로 사용하는 술의 종류

40. 바텐더가 지켜야 할 바(Bar)에서의 예의로 가장 올바른 것은?

❶ 정중하게 손님을 환대하며 고객이 기분이 좋도록 Lip Service를 한다.
② 자주 오시는 손님에게는 오랜 시간 이야기 한다.
③ Second Order를 하도록 적극적으로 강요한다.
④ 고가의 품목을 적극 추천하여 손님의 입장보다 매출에 많은 신경을 쓴다.

41. 와인 서빙에 필요치 않은 것은?

① Decanter
② Cock Screw
❸ Stir rod
④ Pincers

42. 다음은 무엇에 대한 설명인가?

> 일정기간 동안 어떤 물품에 대한 정상적인 수요를 충족시키는데 필요한 재고량

❶ 기준재고량(Par Stock)
② 일일재고량
③ 월말재고량
④ 주단위 재고량

43. 바(Bar) 집기 비품에 속하지 않는 것은?

❶ Nut Meg
② Spindle Mixer
③ Paring Knife
④ Ice Pail

44. 다음 중 Decanter와 가장 관계있는 것은?

❶ Red Wine
② White Wine
③ Champagne
④ Sherry Wine

45. 맥주의 관리방법으로 옳은 것은?

① 습도가 높은 곳에 보관한다.
② 장시간 보관 · 숙성시켜서 먹는 것이 좋다.
③ 냉장보관 할 필요는 없다.
❹ 직사광선을 피해 그늘지고 어두운 곳에 보관하여야 한다.

46. 와인의 이상적인 저장고가 갖추어야 할 조건이 아닌 것은?

① 8°C에서 14°C 정도의 온도를 항상 유지해야 한다.
② 습도는 70~75% 정도를 항상 유지해야 한다.
③ 흔들림이 없어야 한다.
❹ 통풍이 좋고 빛이 들어와야 한다.

47. 프론트 바(Front Bar)에 대한 설명으로 옳은 것은?

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

② 술과 잔을 전시하는 기능을 갖고 있다.

③ 술을 저장하는 창고이다.

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

48. 프라페(Frappe)를 만들기 위해 준비하는 얼음은?

① Cube Ice

② Big Ice

③ Cracked Ice

❹ Crushed Ice

49. Rob Roy 조주시 사용하는 기물은?

① 셰이커(Shaker)

❷ 믹싱글라스(Mixing Glass)

③ 전기 블렌더(Blender)

④ 주스믹서(Juice Mixer)

50. 선입선출의 의미로 맞는 것은?

① First in, First On

② First in, First Off

❸ First in, First Out

④ First inside, First on

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. What is the meaning of a walk-in guest?

❶ A guest with no reservation.

② Guest on charged instead of reservation guest.

③ By walk-in guest.

④ Guest that checks in through the front desk.

52. 다음 밑줄 친 단어의 의미는?

A : This beer is flat, I don't like warm beer.
B : I'll have them replace it with a cold one.

① 시원함

② 맛이 좋은

❸ 김이 빠진

④ 너무 독한

53. 다음에서 설명하는 것은?

A drinking mug, usually made of earthenware used for serving beer.

❶ Stein

② Coaster

③ Decanter

④ Muddler

54. 다음에서 설명하는 것은?

It is a denomination that controls the grape quality, cultivation, unit, density, crop, production.

① V.D.Q.S

② Vin de Pays

③ Vin de Table

❹ A.O.C

55. 다음 ( )안에 가장 알맞은 것은?

Our hotel's bar has a ( ) from 6 to 9 in every Monday

① Bargain sales

② Expensive price

❸ Happy hour

④ Business time

56. Which is not Scotch Whisky?

❶ Bourbon

② Ballantine

③ Cutty Sark

④ V.A.T 69

57. "우리는 새 블랜더를 가지고 있다."를 가장 잘 표현한 것은?

① We has been a new blender.

② We has a new blender.

③ We had a new blender.

❹ We have a new blender.

58. 다음 ( ) 안에 알맞은 것은?

( ) must have juniper berry flavor and can be made either by distillation or re-distillation.

① Whisky

② Rum

③ Tequila

❹ Gin

59. 다음 ( ) 안에 적합한 단어는?

A : What would you like to drink? B : I'd like a ( ).

① Bread

② Sauce

③ Pizza

❹ Beer

60. What is the difference between Cognac and Brandy?

① material

❷ region

③ manufacturing company

④ nation