2012년10월20일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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



전자문제집 CBT

빠르고 효과적으로 배워 시험 합격을 노려라!

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

【1과목】 주류학개론 (30문제)

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 보기에 대한 설명으로 옳은 것은?

① 만자닐라(Manzanilla)
② 몬틸라(Montilla)
③ 올로로쏘(Oloroso)
④ 아몬티라도(Amontillado)

① 이탈리아산 포도주
❷ 스페인산 백포도주
③ 프랑스산 샴페인
④ 독일산 포도주

3. 만들어진 칵테일에 손의 체온이 전달되지 않도록 할 때 사용되는 글라스(glass)로 가장 적합한 것은?

❶ stemmed glass
② old fashioned glass
③ highball glass
④ collins glass

4. 우리나라의 증류식 소주에 해당되지 않은 것은?

① 안동소주
② 제주 한주
③ 경기 문배주
❹ 금산 삼송주

5. 깁슨(Gibson) 칵테일에 알맞은 장식은?

① 올리브(Olive)
② 민트(Mint)
③ 체리(Cherry)
❹ 칵테일 어니언(Cocktail onion)

6. 다음 중 와인의 품질을 결정하는 요소로 가장 거리가 먼 것은?

① 환경요소(terroir, 테루와르)
② 양조기술
③ 포도품종
❹ 부케(bouquet)

7. 일반적으로 단식증류기(Pot still)로 증류하는 것은?

① Kentucky Straight Bourbon whiskey
② Grain whisky
❸ Dark rum
④ Aquavit

8. 상면발효 맥주로 옳은 것은?

① bock beer
② budweiser beer
❸ porter beer
④ asahi beer

9. Malt Whisky를 바르게 설명한 것은?

① 대량의 양조주를 연속식으로 증류해서 만든 위스키
② 단식 증류기를 사용하여 2회의 증류과정을 거쳐 만든 위스키
❸ 피트탄(peat,석탄)으로 건조한 맥아의 당액을 발효해서 증류한 피트향과 통의 향이 배인 독특한 맛의 위스키
④ 옥수수를 원료로 대맥의 맥아를 사용하여 당화시켜 개량솥으로 증류한 고농도 알코올의 위스키

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

10. 다음 중 연결이 옳은 것은?

① absinthe - 노르망디 지방의 프랑스산 사과 브랜디
② campari -주정에 향쑥을 넣어 만드는 프랑스산 리큐르
③ calvados - 이탈리아 밀라노에서 생산되는 와인
❹ chartreuse - 승원(수도원)이란 뜻을 가진 리큐르

11. Scotch whisk에 꿀(Honey)을 넣어 만든 혼성주는?

① Cherry Heering
② Cointreau
③ Galliano
❹ Draimbuie

12. 커피(Coffee)의 제조방법 중 틀린 것은?

① 드립식(drip filter)
② 퍼콜레이터식(percolator)
③ 에스프레소식(espresso)
❹ 디켄터식(decanter)

13. 다음 중 프랑스의 발포성 와인으로 옳은 것은?

❶ Vin Mousseux
② Sekt
③ Spumante
④ Perlwein

14. "생명의 물“ 이라고 지칭되었던 유래가 없는 술은?(오류 신고가 접수된 문제입니다. 반드시 정답과 해설을 확인하시기 바랍니다.)

① 위스키
② 브랜디
③ 보드카
❹ 진

15. 소금을 Cocktail Glass 가장자리에 찍어서(Riming) 만드는 칵테일은?

① Singapore Sling
② Side Car
❸ Margarita
④ Snowball

16. 보드카가 기주로 쓰이지 않는 칵테일은?

❶ 맨해탄
② 스크루드라이브
③ 키스 오브 화이어
④ 치치

17. 1 quart는 몇 ounce인가?

① 1
② 16
❸ 32
④ 38.4

18. Long Drink에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 주로 텀블러 글라스, 하이볼 글라스 등으로 제공한다.
② 탐 콜린스, 진피즈 등이 속한다.
③ 일반적으로 한 종류 이상의 술에 청량음료를 섞는다.
❹ 무알콜 음료의 총칭이다.

19. Gin & Tonic에 알맞은 glass와 장식은?

① Collins Glass - Pineapple Slice
② Cocktail Glass - Olive
③ Cocktail Glass - Orange Slice
❹ Highball Glass - Lemon Slice

20. 주류의 주정도수가 높은 것부터 낮은 순서대로 나열된 것으로 옳은 것은?

① Vermouth > Brandy > Fortified Wine > Kahlua
② Fortified Wine > Vermouth > Brandy > Beer
③ Fortified Wine > Brandy > Beer > Kahlua
❹ Brandy > Galliano > Fortified Wine > Beer

21. 칵테일 제조에 사용되는 얼음(Ice)종류의 설명이 틀린 것은?

① 쉐이브드 아이스(Shaved Ice) : 곱게 빻은 가루 얼음
② 큐브드 아이스(Cubed Ice) : 정육면체의 조각얼음 또는 육각형 얼음
③ 크렉드 아이스(Cracked Ice) : 큰 얼음을 아이스 픽(Ice Pick)으로 깨어서 만든 각얼음
❹ 럼프 아이스(lump Ice) : 각얼음을 분쇄하여 만든 작은 콩알 얼음

22. 스카치 위스키(Scotch Whisky)와 가장 거리가 먼 것은?

① Malt
② Peat
③ Used Sherry Cask
❹ Used Limousin Oak Cask

23. 제조방법상 발효 방법이 다른 차(Tea)는?

❶ 한국의 작설차
② 인도의 다르질링(Darjeeling)
③ 중국의 기문차
④ 스리랑카의 우바(Uva)

24. 브랜디에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

① 포도 또는 과실을 발효하여 증류한 술이다.

② 코냑 브랜디에 처음으로 별표의 기호를 도입한 것은 1865년 헤네시(Hennessy)사에 의해서이다.

❸ Brandy는 저장기간을 부호로 표시하며 그 부호가 나타내는 저장기간은 법적으로 정해져 있다.

④ 브랜디의 증류는 와인을 2~3회 단식 증류기(Pot still)로 증류한다.

25. 맥주의 원료 중 홉(hop)의 역할이 아닌 것은?

① 맥주 특유의 상큼한 쓴맛과 향을 낸다.

❷ 알코올의 농도를 증가시킨다.

③ 맥아즙의 단백질을 제거한다.

④ 잡균을 제거하여 보존성을 증가시킨다.

26. 부르고뉴 지역의 주요 포도품종은?

① 가메이와 메를로

❷ 샤르도네와 피노 누아

③ 리슬링과 산지오베제

④ 진판델과 까베르네 소비용

27. 위스키의 제조과정을 순서대로 나열한 것으로 가장 적합한 것은?

❶ 맥아 - 당화 - 발효- 증류 - 숙성

② 맥아 - 당화 - 증류- 저장 - 후숙

③ 맥아 - 발효 - 증류- 당화 - 브랜딩

④ 맥아 - 증류 - 저장- 숙성 - 발효

28. 혼성주의 특성과 가장 거리가 먼 것은?

① 증류주 혹은 양조주에 초근목피, 향료, 과즙, 당분을 첨가하여 만든 술

② 리큐르(Liqueur)라고 불리어지는 술

③ 주로 식후주로 즐겨 마시며 화려한 색채와 특이한 향을 지닌 술

❹ 곡류와 과실 등을 원료로 발효한 술

29. 독일의 와인에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 라인(Rhein)과 모젤(Msel) 지역이 대표적이다.

② 리슬링(Riesling)품종의 백포도주가 유명하다.

③ 와인의 등급을 포도 수확 시의 당분함량에 따라 결정한다.

❹ 1935년 원산지 호칭 통제법을 제정하여 오늘날까지 시행하고 있다.

30. 셰이킹(Shaking)기법에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 셰이커(Shaker)에 얼음을 충분히 넣어 빠른 시간 안에 잘 섞이고 차게 한다.

❷ 셰이커(Shaker)에 재료를 넣고 순서대로 Cap을 Strainer에 씌운 다음 Body에 덮는다.

③ 잘 섞이지 않는 재료들을 셰이커(Shaker)에 넣어 세차게 흔들어 섞는 조주기법 이다.

④ 계란, 우유, 크림, 당분이 많은 리큐르 등으로 칵테일을 만들 때 많이 사용된다.

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 음료를 서빙 할 때에 일반적으로 사용하는 비품이 아닌 것은?

❶ bar spoon

② coaster

③ serving tray

④ napkin

32. 바(Bar)에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 불어의 Bariere 에서 왔다.

② 술을 판매하는 식당을 총칭하는 의미로도 사용된다.

❸ 종업원만의 휴식공간이다.

④ 손님과 바맨 사이에 가로 질러진 널판을 의미한다.

33. 에스프레소 추출 시 너무 진한 크레마(Dark Crema)가 추출되었을 때 그 원인이 아닌 것은?

① 물의 온도가 95°C보다 높은 경우

② 펌프압력이 기준압력보다 낮은 경우

❸ 포터필터의 구멍이 너무 큰 경우

④ 물 공급이 제대로 안 되는 경우

34. 와인의 보관법 중 틀린 것은?

① 진동이 없는 곳에 보관한다.
② 직사광선을 피하여 보관한다.
③ 와인을 눕혀서 보관한다.
❹ 습기가 없는 곳에 보관한다.

35. Wood Muddler의 일반적인 용도는?

❶ 스파이스나 향료를 으깰 때 사용한다.
② 레몬을 스퀴즈 할 때 사용한다.
③ 음료를 서빙할 때 사용한다.
④ 브랜디를 띄울 때 사용한다.

36. 기물의 설치에 대한 내용으로 옳지 않는 것은?

① 바의 수도시설은 Mixing Station 바로 후면에 설치한다.
② 배수구는 바텐더의 바로 앞에, 바의 높이는 고객이 작업을 볼 수 있게 설치한다.
❸ 얼음제빙기는 Back Side에 설치하는 것이 가장 적절하다.
④ 냉각기는 표면에 병따개 부착된 건성형으로 Station 근처에 설치한다.

37. 바람직한 바텐더(Bartender) 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 조주 시 지거(Jigger)를 사용하지 않는다.

38. 포도주(Wine)를 서비스 하는 방법 중 옳지 않는 것은?

① 포도주병을 운반하거나 따를 때에는 병 내의 포도주가 흔들리지 않도록 한다.
② 와인병을 개봉했을 때 첫 잔은 주문자 혹은 주빈이 시음을 할 수 있도록 한다.
❸ 보졸레 누보와 같은 포도주는 디켄터를 사용하여 일정시간 숙성시킨 후 서비스 한다.
④ 포도주는 손님의 오른쪽에서 따르며 마지막에 보틀을 돌려 흐르지 않도록 한다.

39. 저장관리 방법 중 FIFO란?

❶ 선입선출
② 선입후출
③ 후입선출
④ 임의불출

40. 주장의 종류로 가장 거리가 먼 것은?

① Cocktail Bar
② Members Club Bar
③ Pup Bar
❹ Snack Car

41. 칵테일을 만드는 기법 중 “Stirring"에서 사용하는 도구와 거리가 먼 것은?

① Mixing Glass
② Bar Spoon
③ Strainer
❹ Shaker

42. 브랜디 글라스(Brandy Glass)에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 튤립형의 글라스이다.
② 향이 잔속에서 휘감기는 특징이 있다.
③ 글라스를 예열하여 따뜻한 상태로 사용한다.
❹ 브랜디는 글라스에 가득 채워 따른다.

43. 바텐더가 음료를 관리하기 위해서 반드시 필요한 것이 아닌 것은?

① Inventory
② FIFO
③ 유통기한
❹ 매출

44. 구매명세서(Standard Purchase Specification)를 사용부서에서 작성할 때 필요사항이 아닌 것은?

① 요구되는 품질요건
② 품목의 규격
③ 무게 또는 수량
❹ 거래처의 상호

45. 음료가 저장고에 적정재고 수준 이상으로 과도할 경우 나타나는 현상이 아닌 것은?

① 필요 이상의 유지 관리비가 요구된다.
② 기회 이익이 상실된다.
❸ 판매 기회가 상실된다.
④ 과다한 자본이 재고에 묶이게 된다.

46. Pilsner Glass에 대한 설명으로 옳은 것은?

① 브랜디를 마실 때 사용한다.
❷ 맥주를 따르면 기포가 올라와 거품이 유지된다.
③ 와인향을 즐기는데 가장 적합하다.
④ 옆면이 둥글게 되어 있어 발레리나를 연상하게 하는 모양이다.

47. 주장 종사원(waiter)의 직무에 해당하는 것은?

① 바(bar) 내부의 청결을 유지한다.
❷ 고객으로부터 주문을 받고 봉사한다.
③ 보급품과 기물주류 등을 창고로부터 보급 받는다.
④ 조주에 필요한 얼음을 준비한다.

48. Key Box 나 Bottle Member제도에 대한 설명으로 옳은 것은?

❶ 음료의 판매회전이 촉진된다.
② 고정고객을 확보하기는 어렵다.
③ 후불이기 때문에 회수가 불분명하여 자금운영이 원활하지 못하다.
④ 주문시간이 많이 걸린다.

49. 고객이 호텔의 음료상품을 이용하지 않고 음료를 가지고 오는 경우, 서비스하고 여기에 필요한 글라스, 얼음, 레몬 등을 제공하여 받는 대가를 무엇이라 하는가?

① Rental charge
② V.A.T(value added tax)
❸ Crkage charge
④ Service caarge

50. 다음은 무엇에 대한 설명인가?

매매계약 조건을 정당하게 이행하였음을 밝히는 것으로 판매자가 구매자에게 보내는 서류를 말한다.

❶ 송장(Invoice)
② 출고전표
③ 인벤토리 시트(Inventory Sheet)
④ 빈 카드(Bin Card)

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. 다음 ( )안에 들어갈 단어로 가장 적합한 것은?

I'd like a stinger please, make it very ( ), but not to strong, please.

① hot
❷ cold
③ sour
④ dry

52. 다음 ( )안에 가장 적합한 것은?

W: Good evening, Mr. Carr,
How are you this evening?
G: Fine, and you, Mr. Kim?
W: very well, thank you,
What would you like to try tonight?
G: ( )
W: A whisky, no ice, no water, Am I correct?
G: Fantastic!

① Just one for my health, please.
② One for the road.
❸ I'll stick to my usual.
④ Another one Please.

53. "This milk has gone bad." 의 의미는?

❶ 이 우유는 상했다.
② 이 우유는 맛이 없다.
③ 이 우유는 신선하다.
④ 우유는 건강에 나쁘다.

54. “당신은 무엇을 찾고 있습니까?” 의 올바른 표현은?

① What are you look for?
② What do you look for?
❸ What are you looking for?
④ What is looking for you?

55. Which is the VODKA based cocktail in the following?

① Paradise Cocktail
② Millon Dollars
③ Stinger
❹ Kiss of Fire

56. What is the juice of the wine grapes called?

① mustard
❷ must
③ grapeshot
④ grape sugar

57. Which one is the cocktail containing "Bourbon, Lemon, and Sugar?

① Whisper of kiss
❷ Whiskey sour
③ Western rose
④ Washington

58. Which one is the spirit made from Agave?

❶ Tequila
② Rum
③ Vodka
④ Gin

59. Which one is the cocktail to serve not to mix?

❶ B&B
② Black russian
③ Bull Shot
④ Pink lady

60. 「First come first served」 의 의미는?

❶ 선착순
② 시음회
③ 선불제
④ 연장자순