2013년10월12일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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

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.

② 생명의 물이라는 뜻이다.

③ 무색, 투명하고 산뜻한 맛이다.

④ 알코올 농도는 40~50% 정도이다.

2. 일반적인 병맥주(Lager Beer)를 만드는 방법은?

① 고온발효

② 상온발효

③ 하면발효

④ 상면발효

3. 다음 중 Irish Whiskey는?

① Johnnie Walker Blue

② John Jameson

③ Wild Turkey

④ Crown Royal

4. 다음 중 블렌디드(Blended) 위스키가 아닌 것은?

① Johnnie Walker Blue

② Cutty Sark

③ Macallan 18

④ Ballentine's 30

5. 샴페인에 관한 설명 중 틀린 것은?

① 샴페인은 포말성(Sparkling) 와인의 일종이다.

② 샴페인 원료는 피노 노아, 피노 뫼니에, 샤르도네이다.

③ 동 페리뇽(Dom perignon)에 의해 만들어졌다.

④ 샴페인 산지인 샹파뉴 지방은 이탈리아 북부에 위치하고 있다.

6. 부르고뉴(Bourgogne) 지방과 함께 대표적인 포도주 산지로서 Medoc, Graves 등이 유명한 지방은?

① Pilsner

② Bordeaux

③ Staut

④ Mousseux

7. 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 지방인 포도 품종은?

① 메를로(Merlot)

② 삐노 느와르(Pinot Noir)

③ 까베르네 쇼비뇽(Cabernet Sauvignon)

④ 샤르도네(Chardonnay)

8. 혼성주의 제조방법 중 시간이 가장 많이 소요되는 방법은?

① 증류법(Distillation process)

② 침출법(Infusion process)

③ 추출법(Percolation process)

④ 배합법(Essence process)

9. 오렌지향이 가미된 혼성주가 아닌 것은?

① Triple Sec

② Tequila

③ Grand Marnier

④ Cointreau

10. 혼성주의 설명으로 틀린 것은?

① 증류주에 초근목피의 침출물로 향미를 더한다.

② 프랑스에서는 꼬디알이라 부른다.

③ 제조방법으로 침출법, 증류법, 에센스법이 있다.

④ 중세 연금술사들에 의해 발견되었다.

11. 북유럽 스칸디나비아 지방의 특산주로 감자와 맥아를 부재료로 사용하여 증류 후에 회향초 씨(Caraway Seed)등 여러 가지 허브로 향기를 착향시킨 술은?

① 보드카(Vodka)

② 진(Gin)

③ 데킬라(Tequla)

④ 아쿠아비트(Aquavit)

12. 우리나라 전통주가 아닌 것은?

① 이강주

② 과하주

③ 죽엽청주

④ 송순주

13. Vodka에 속하는 것은?

① Bacardi
② Stolichnaya
③ Blanton's
④ Beefeater

14. 다음 중, 리큐르(Liqueur)와 관계가 없는 것은?

① Cordials
② Arnaud de Villeneuve
③ Benedicictine
④ Dom Perignon

15. 차를 만드는 방법에 따른 분류와 대표적인 차의 연결이 틀린 것은?

① 불발효차 – 보성녹차
② 반발효차 – 오룡차
③ 발효차 – 다즐링차
④ 후발효차 – 쟈스민차

16. 다음 단발효법으로 만들어진 것은?

① 맥주
② 청주
③ 포도주
④ 탁주

17. 지방의 특산 전통주가 잘못 연결된 것은?

① 금산 - 인삼주
② 홍천 - 옥선주
③ 안동 - 송화주
④ 전주 - 오곡주

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

18. 탄산음료의 종류가 아닌 것은?

① 진저엘
② 카린스 믹스
③ 토닉워터
④ 리까르

19. 핸드 드립 커피의 특성이 아닌 것은?

① 비교적 조리 시간이 오래 걸린다.
② 대체로 메뉴가 제한된다.
③ 블렌딩한 커피만을 사용한다.
④ 추출자에 따라 커피맛이 영향을 받는다.

20. 차나무의 분포 지역분포지역을 가장 잘 표시한 것은?

① 남위 20° ~ 북위 40° 사이의 지역
② 남위 23° ~ 북위 43° 사이의 지역
③ 남위 26° ~ 북위 46° 사이의 지역
④ 남위 25° ~ 북위 50° 사이의 지역

21. 다음 중 리큐르(Liqueur)의 종류에 속하지 않는 것은?

① Creme de Cacao
② Curacao
③ Negroni
④ Dubonnet

22. 커피 로스팅의 정도에 따라 약한 순서에서 강한 순서대로 나열한 것으로 옳은 것은?

① American Roasting → German Roasting → French Roasting → Italian Roasting
② German Roasting → Italian Roasting → American Roasting → French Roasting
③ Italian Roasting → German Roasting → American Roasting → French Roasting
④ French Roasting → American Roasting → Italian Roasting → German Roasting

23. 좋은 맥주용 보리의 조건으로 알맞은 것은?

① 껍질이 두껍고 윤택이 있는 것
② 알맹이가 고르고 발아가 잘 안 되는 것
③ 수분 함유량이 높은 것
④ 전분 함유량이 많은 것

24. 몰트위스키의 제조과정에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 정선 - 불량한 보리를 제거한다.
② 침맥 - 보리를 깨끗이 씻고 물을 주어 발아를 준비한다.
③ 제근 - 맥아의 뿌리를 제거시킨다.
④ 당화 - 효모를 가해 발효시킨다.

25. 증류주가 사용되지 않은 칵테일은?

① Manhattan
② Rusty Nail
③ Irish Coffe
④ Grasshopper

26. 꿀로 만든 리큐르(Liqueur)는?

① Creme de Menthe
② Curacao
③ Galliano
④ Drambuie

27. 다음 중 레드와인용 포도 품종이 아닌 것은?

① 리슬링(Riesling)
② 메를로(Merlot)
③ 삐노 누아(Pinot Noir)
④ 카베르네 쇼비뇽(Cabernet Sauvignon)

28. 다음 중 상면발효맥주가 아닌 것은?

① 에일
② 복
③ 스타우트
④ 포터

29. 증류주가 아닌 것은?

① 풀케
② 진
③ 데킬라
④ 아쿠아비트

30. 음료의 역사에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 기원전 6000년경 바빌로니아 사람들은 레몬과즙을 마셨다.
② 스페인 발렌시아 부근의 동굴에서는 탄산가스를 발견해 마시는 벽화가 있다.
③ 바빌로니아 사람들은 밀빵이 물에 젖어 발효된 맥주를 발견해 음료로 즐겼다.
④ 중앙아시아 지역에서는 야생의 포도가 쌓여 자연 발효된 포도주를 음료로 즐겼다.

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 다음 중 올바른 음주방법과 가장 거리가 먼 것은?

① 술 마시기 전에 음식을 먹어서 공복을 피한다.
② 본인의 적정 음주량을 초과하지 않는다.
③ 먼저 알코올 도수가 높은 술부터 낮은 술로 마신다.
④ 술을 마실 때 가능한 천천히 그리고 조금씩 마신다.

32. 조주 시 필요한 쉐이커(Shaker)의 3대 구성 요소의 명칭이 아닌 것은?

① 믹싱(Mixing)
② 보디(Body)
③ 스트레이너(Stainer)
④ 캡(Cap)

33. 개봉한 뒤 다 마시지 못한 와인의 보관방법으로 옳지 않은 것은?

① vacuum pump로 병 속의 공기를 빼낸다.
② 코르크로 막아 즉시 냉장고에 넣는다.
③ 마개가 없는 디캔터에 넣어 상온에 둔다.
④ 병속에 불활성 기체를 넣어 산소의 침입을 막는다.

34. 주로 추운 계절에 추위를 녹이기 위하여 외출이나 등산 후에 따뜻하게 마시는 칵테일로 가장 거리가 먼 것은?

① Irish Coffee
② Tropical Cockail
③ Rum Grog
④ Vin Chaud

35. 행사장에 임시로 설치해 간단한 주류와 음료를 판매하는 곳의 명칭은?

① Open Bar
② Dance Bar
③ Cash Bar
④ Lounge Bar

36. Red Wine Decanting에 사용되지 않는 것은?

① Wine Cradle
② Candle
③ Cloth Napkin
④ Snifter

37. 주류의 Inventory Sheet에 표기되지 않는 것은?

① 상품명
② 전기 이월량
③ 규격(또는 용량)
④ 구입가격

38. 생맥주를 중심으로 각종 식음료를 비교적 저렴하게 판매하는 영국식 선술집은?

① Saloon
② Pub
③ Lounge Bar
④ Banquet

39. Stem Glass인 것은?

① Collins Grass
② Old Fashioned Grass
③ Straight up Grass
④ Sherry Grass

40. 바(Bar)의 업무 효율향상을 위한 시설물 설치방법으로 옳지 않는 것은?

① 얼음 제빙기는 가능한 바(Bar) 내에 설치한다.
② 바의 수도 시설은 믹싱 스테이션(Mixing Station)바로 후면에 설치한다.
③ 각 얼음은 아이스 텅(Ice Tongs)에다 채워놓고 바(Bar) 작업대 옆에 보관한다.
④ 냉각기(Cooling Cabinet)는 주방 밖에 설치한다.

41. 식재료 원가율 계산 방법으로 옳은 것은?

① 기초재고 + 당기매입 − 기말재고
② (식재료 원가/총매출액) × 100
③ 비용 + (순이익/수익)
④ (식재료 원가/월매출액) × 30

42. 바(Bar)의 기구가 아닌 것은?

① 믹싱 쉐이커(Mixing Shaker)
② 레몬 스퀴저(Lemon Squeezer)
③ 바 스트레이너(Bar Strainer)
④ 스테이플러(Stapler)

43. 칵테일을 만드는 기법으로 적당하지 않은 것은?

① 띄우기(floating)
② 휘젓기(stirring)
③ 흔들기(shaking)
④ 거르기(filtering)

44. 구매관리 업무와 가장 거리가 먼 것은?

① 납기관리
② 우량 납품업체 선정
③ 시장조사
④ 음료상품 판매촉진 기획

45. 다음 식품위생법상의 식품접객업의 내용으로 틀린 것은?

① 휴게음식점 영업은 주로 빵과 떡 그리고 과자와 아이스크림류 등 과자점 영업을 포함한다.
② 일반음식점 영업은 음식류만 조리 판매가 허용되는 영업을 말한다.
③ 단란주점영업은 유흥종사자는 둘 수 없으나 모든 주류의 판매 허용과 손님이 노래를 부르는 행위가 허용되는 영업이다.
④ 유흥주점영업은 유흥종사자를 두거나 손님이 노래를 부르거나 춤을 추는 행위가 허용되는 영업니다.

46. 물로 커피를 추출할 때 사용하는 도구가 아닌 것은?

① Coffe Urn
② Siphon
③ Dripper
④ French Press

47. cork screw의 사용 용도는?

① 잔 받침대
② 와인 보관용 그릇
③ 와인의 병마개용
④ 와인의 병마개 오픈용

48. 식재료가 소량이면서 고가인 경우나 희귀한 아이템의 경우에 검수 하는 방법으로 옳은 것은?

① 발췌 검수법
② 전수 검수법
③ 송장 검수법
④ 서명 검수법

49. 주장 경영 원가의 3요소로 가장 적합한 것은?

① 재료비, 노무비, 기타경비

② 재료비, 인건비, 세금

③ 재료비, 종사원 급여, 권리금

④ 재료비, 노무비, 월세와 관리비

50. 바텐더의 자세로 가장 바람직하지 못한 것은?

① 영업 전 후 Inventory 정리를 한다.

② 유통기한을 수시로 체크한다.

③ 손님과의 대화를 위해 뉴스, 신문 등을 자주 본다.

④ 고가의 상품을 판매를 위해 손님에게 추천한다.

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. "How often do you drink?"의 대답으로 적합하지 않은 것은?

① Every day

② About three time a month

③ once a week

④ After work

52. "All tables are booked tonight"과 의미가 같은 것은?

① All books are on the table.

② There are a lot of table here.

③ All tables are very dirty tonight.

④ There aren't any available tables tonight.

53. Please select the cocktail-based wine in the following.

① Mai-Tai

② Mah-jong

③ Salty-Dog

④ Sangria

54. Which one is the best harmony with gin?

① sprite

② ginger ale

③ cola

④ tonic water

55. Which cocktail name means "Freedom"?

① God mother

② Cuba libre

③ God father

④ French kiss

56. "그걸로 주세요."라는 표현으로 가장 적합한 것은?

① I'll have this one.

② Give me one more.

③ That's please.

④ I already had one.

57. 다음에서 설명하는 bitters는?

It is made from a Trinidadian sector recipe.

① peyshaud's bitters

② Abbott's aged bitters

③ Orange bitters

④ Angostura bitters

58. 아래의 대화에서 ( ) 안에 알맞은 단어로 짝지어진 것은?

A: Let's go ( ) a drink after work, will you? B: I dont ( ) like a drink today.

① for, feel

② to, have

③ in, know

④ of, give

59. ( )에 들어갈 단어로 옳은 것은?

( ) is a late morning meal between breakfast and lunch.

① Buffet

② Brunch

③ American breakfast

④ Continental breakfast

60. ( )안에 가장 알맞은 것은?

W: What would you like to drink, sir?
G: Scotch ( ) the rocks, please.

① in

② with

③ on

④ put