2014년04월06일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

【3과목 : 10문제】 고객서비스영어	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	④	①	①	①	①	②	④	③	③	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. 진(Gin)이 제일 처음 만들어진 나라는?
   - ① 프랑스
   - ② 네덜란드
   - ③ 영국
   - ④ 덴마크

2. 다음 중 식전주로 가장 적합한 것은?
   - ① 맥주(Beer)
   - ② 드람뷔이(Drambuie)
   - ③ 캄파리(Campari)
   - ④ 꼬냑(Cognac)

3. 다음 중 Fortified Wine이 아닌 것은?
   - ① Sherry Wine
   - ② Vermouth
   - ③ Port Wine
   - ④ Blush Wine

4. 화이트와인용 포도품종이 아닌 것은?
   - ① 샤르도네
   - ② 시라
   - ③ 소비뇽 블랑
   - ④ 삐노 블랑

5. 혼성주의 특징으로 옳은 것은?
   - ① 사람들의 식욕부진이나 원기 회복을 위해 제조되었다.
   - ② 과일 중에 함유되어 있는 당분이나 전분을 발효시켰다.
   - ③ 과일이나 향료, 약초 등 초근목피의 침전물로 향미를 더하여 만든 것으로, 현재는 식후주로 많이 애음된다.
   - ④ 저온 살균하여 영양분을 섭취할 수 있다.

6. 아쿠아비트(Aquavit)에 대한 설명 중 틀린 것은?
   - ① 감자를 당화시켜 연속 증류법으로 증류한다.
   - ② 혼성주의 한 종류로 식후주에 적합하다.
   - ③ 맥주와 곁들여 마시기도 한다.
   - ④ 진(Gin)의 제조 방법과 비슷하다.

7. 스팅거(Stinger)를 제공하는 유리잔(Glass)의 종류는?
   - ① 하이볼(High ball) 글라스
   - ② 칵테일(Cocktail) 글라스
   - ③ 올드 패션드(Old Fashioned) 글라스
   - ④ 사워(Sour) 글라스

8. 주정 강화로 제조된 시칠리아산 와인은?
   - ① Champagne
   - ② Grappa
   - ③ Marsala
   - ④ Absente

9. Scotch whisky에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?
   - ① Malt whisky는 대부분 Pot still을 사용하여 증류한다.
   - ② Blended whisky는 Malt whisky와 Grain whisky를 혼합한 것이다.
   - ③ 주원료인 보리는 이탄(Peat)의 연기로 건조시킨다.
   - ④ Malt whisky는 원료의 향이 소실되지 않도록 반드시 1회만 증류한다.

10. 커피의 품종에서 주로 인스턴트커피의 원료로 사용되고 있는 것은?
    - ① 로부스타
    - ② 아라비카
    - ③ 리베리카
    - ④ 레귤러

11. Whisky 1 Ounce(알코올 도수 40%), Cola 4 oz(녹는 얼음의 양은 계산하지 않음)를 재료로 만든 Whisky Coke의 알코올 도수는?
    - ① 6%
    - ② 8%
    - ③ 10%
    - ④ 12%

12. 증류하면 변질될 수 있는 과일이나 약초, 향료에 증류주를 가해 향미성을 용해시키는 방법으로 열을 가하지 않는 리큐르 제조법으로 가장 적합한 것은?

① 증류법
② 침출법
③ 여과법
④ 에센스법

13. 와인 병 바닥의 요철 모양으로 오목하게 들어간 부분은?

① 펀트(Punt)
② 발란스(Balance)
③ 포트(Port)
④ 노블 롯(Noble Rot)

14. 이탈리아 리큐르로 살구씨를 물과 함께 증류하여 향초 성분과 혼합하고 시럽을 첨가해서 만든 리큐르는?

① Cherry Brandy
② Curacao
③ Amaretto
④ Tia Maria

15. 포도즙을 내고 남은 찌꺼기에 약초 등을 배합하여 증류해 만든 이태리 술은?

① 삼부카
② 버머스
③ 그라빠
④ 캄파리

16. 조선시대에 유입된 외래주가 아닌 것은?

① 천축주
② 섬라주
③ 금화주
④ 두견주

17. 고려 때에 등장한 술로 병자호란이던 어느 해 이완 장군이 병사들의 사기를 돋우기 위해 약용과 가향의 성분을 고루 갖춘 이 술을 마시게 한 것에서 유래된 것으로 알려졌으며, 차보다 얼큰하고 짙게 우러난 호박색이 부드럽고 연 냄새가 은은한 전통제주로 감칠맛이 일품인 전통주는?

① 문배주
② 이강주
③ 송순주
④ 연엽주

18. 테킬라에 대한 설명으로 맞게 연결된 것은?

최초의 원산지는 (㉠)로서 이 나라의 특산주이다. 원료는 백합과의 (㉡)인데 이 식물에는 (㉢)이라는 전분과 비슷한 물질이 함유되어 있다.

① ㉠ 멕시코, ㉡ 풀케(Pulque), ㉢ 루플린
② ㉠ 멕시코, ㉡ 아가베(Agave), ㉢ 이눌린
③ ㉠ 스페인, ㉡ 아가베(Agave), ㉢ 루플린
④ ㉠ 스페인, ㉡ 풀케(Pulque), ㉢ 이눌린

19. 차(Tea)에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

① 녹차는 차 잎을 찌거나 덖어서 만든다.
② 녹차는 끓는 물로 신속히 우려낸다.
③ 홍차는 레몬과 잘 어울린다.
④ 홍차에 우유를 넣을 때는 뜨겁게 하여 넣는다.

20. 이탈리아 I.G.T 등급은 프랑스의 어느 등급에 해당되는가?

① V.D.Q.S
② Vin de Pays
③ Vin de Table
④ A.O.C

21. 진저엘의 설명 중 틀린 것은?

① 맥주에 혼합하여 마시기도 한다.
② 생강향이 함유된 청량음료이다.
③ 진저엘의 엘은 알코올을 뜻한다.
④ 진저엘은 알코올분이 있는 혼성주이다.

22. 곡류와 감자 등을 원료로 하여 당화시킨 후 발효하고 증류한다. 증류액을 희석하여 자작나무 숯으로 만든 활성탄에 여과하여 정제하기 때문에 무색, 무취에 가까운 특성을 가진 증류주는?

① Gin
② Vodka
③ Rum
④ Tequila

23. 차와 코코아에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 차는 보통 홍차, 녹차, 청차 등으로 분류된다.
② 차의 등급은 잎의 크기나 위치 등에 크게 좌우된다.
③ 코코아는 카카오 기름을 제거하여 만든다.
④ 코코아는 사이폰(syphon)을 사용하여 만든다.

24. 그랑드 샹빠뉴 지역의 와인 증류원액을 50% 이상 함유한 코냑을 일컫는 말은?

① 샹빠뉴 블랑
② 쁘띠뜨 샹빠뉴
③ 핀 샹빠뉴
④ 샹빠뉴 아르덴

25. 단식증류기의 일반적인 특징이 아닌 것은?

① 원료 고유의 향을 잘 얻을 수 있다.
② 고급 증류주의 제조에 이용한다.
③ 적은 양을 빠른 시간에 증류하여 시간이 적게 걸린다.
④ 증류 시 알코올 도수를 80도 이하로 낮게 증류한다.

26. 다음 중 과즙을 이용하여 만든 양조주가 아닌 것은?

① Toddy
② Cider
③ Perry
④ Mead

27. 상면발효 맥주 중 벨기에에서 전통적인 발효법을 이용해 만드는 맥주로, 발효시키기 전에 뜨거운 맥즙을 공기 중에 직접 노출시켜 자연에 존재하는 야생효모와 미생물이 자연스럽게 맥즙에 섞여 발효하게 만든 맥주는?

① 스타우트(Stout)
② 도르트문트(Dortmund)
③ 에일(Ale)
④ 람빅(Lambics)

28. 각국을 대표하는 맥주를 바르게 연결한 것은?

① 미국 - 밀러, 버드와이저
② 독일 - 하이네켄, 뢰벤브로이
③ 영국 - 칼스버그, 기네스
④ 체코 - 필스너, 벡스

29. 조주 상 사용되는 표준계량의 표시 중에서 틀린 것은?

① 1 티스푼(tea spoon) = 1/8 온스
② 1 스플리트(split) = 6 온스
③ 1 핀트(pint) = 10 온스
④ 1 포니(pony) = 1 온스

30. 다음 중 홍차가 아닌 것은?

① 잉글리시 블랙퍼스트(English breakfast)
② 로브스타(Robusta)
③ 다즐링(Dazeeling)
④ 우바(Uva)

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 칵테일의 종류 중 마가리타(Margarita)의 주원료로 쓰이는 술의 이름은?

① 위스키(Whisky)
② 럼(Rum)
③ 테킬라(Tequila)
④ 브랜디(Brandy)

32. 1 온스(oz)는 몇 mL인가?

① 10.5 mL
② 20.5 mL
③ 29.5 mL
④ 40.5 mL

33. 바카디 칵테일(Bacardi Cocktail)용 글라스는?

① 올드 패션드(Old Fashioned)용 글라스
② 스템 칵테일(Stemmed Cocktail) 글라스
③ 필스너(Pilsner) 글라스
④ 고블렛(Goblet) 글라스

34. 다음 주류 중 알콜 도수가 가장 약한 것은?

① 진(Gin)

② 위스키(Whisky)

③ 브랜디(Brandy)

④ 슬로우진(Sloe Gin)

35. 다음에서 주장관리 원칙과 가장 거리가 먼 것은?

① 매출의 극대화

② 청결유지

③ 분위기 연출

④ 완벽한 영업 준비

36. 메뉴 구성 시 산지, 빈티지, 가격 등이 포함되어야 하는 주류와 가장 거리가 먼 것은?

① 와인

② 칵테일

③ 위스키

④ 브랜디

37. 조주보조원이라 일컬으며 칵테일 재료의 준비와 청결 유지를 위한 청소담당 및 업장 보조를 하는 사람은?

① 바 헬퍼(Bar helper)

② 바텐더(Bartender)

③ 헤드 바텐더(Head Bartender)

④ 바 매니져(Bar Manager)

38. 코스터(Coaster)란?

① 바용 양념세트

② 잔 밑받침

③ 주류 재고 계량기

④ 술의 원가표

39. 칵테일 기구에 해당되지 않는 것은?

① Butter Bowl

② Muddler

③ Strainer

④ Bar Spoon

40. 와인병을 눕혀서 보관하는 이유로 가장 적합한 것은?

① 숙성이 잘되게 하기 위해서

② 침전물을 분리하기 위해서

③ 맛과 멋을 내기 위해서

④ 색과 향이 변질되는 것을 방지하기 위해서

41. 얼음을 다루는 기구에 대한 설명으로 틀린 것은?

① Ice Pick - 얼음을 깰 때 사용하는 기구

② Ice Scooper - 얼음을 떠내는 기구

③ Ice Crusher - 얼음을 가는 기구

④ Ice Tong - 얼음을 보관하는 기구

42. 핑크 레이디, 밀리언 달러, 마티니, B-52의 조주 기법을 순서대로 나열한 것은?

① shaking, stirring, building, float &layer

② shaking, shaking, float &layer, building

③ shaking, shaking, stirring, float &layer

④ shaking, float &layer, stirring, building,

43. 선입선출(FIFO)의 원래 의미로 맞는 것은?

① First - in, First - on

② First - in, First - off

③ First - in, First - out

④ First - inside, First - on

44. Honeymoon 칵테일에 필요한 재료는?

① Apple Brandy

② Dry Gin

③ Old Tom Gin

④ Vodka

45. 바 매니져(Bar Manager)의 주 업무가 아닌 것은?

① 영업 및 서비스에 관한 지휘 통제권을 갖는다.

② 직원의 근무 시간표를 작성한다.

③ 직원들의 교육 훈련을 담당한다.

④ 인벤토리(Inventory)를 세부적으로 관리한다.

46. 주로 tropical cocktail을 조주할 때 사용하며 “두들겨 으깬다.”라는 의미를 가지고 있는 얼음은?

① shaved ice
② crushed ice
③ cubed ice
④ cracked ice

47. 칵테일을 제조할 때 계란, 설탕, 크림(cream) 등의 재료가 들어가는 칵테일을 혼합할 때 사용하는 기구는?

① Shaker
② Mixing Glass
③ Jigger
④ Strainer

48. Champagne 서브 방법으로 옳은 것은?

① 병을 미리 흔들어서 거품이 많이 나도록 한다.
② 0 ~ 4°C 정도의 냉장온도로 서브한다.
③ 쿨러에 얼음과 함께 담아서 운반한다.
④ 가능한 코르크를 열 때 소리가 크게 나도록 한다.

49. 칵테일 용어 중 트위스트(Twist)란?

① 칵테일 내용물이 춤을 추듯 움직임
② 과육을 제거하고 껍질만 짜서 넣음
③ 주류 용량을 잴 때 사용하는 기물
④ 칵테일의 2온스 단위

50. 칵테일 재료 중 석류를 사용해 만든 시럽(Syrup)은?

① 플레인 시럽 (Plain Syrup)
② 검 시럽 (Gum Syrup)
③ 그레나딘 시럽 (Grenadine Syrup)
④ 메이플 시럽 (Maple Syrup)

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. "What will you have to drink?" 의 의미로 가장 적합한 것은?

① 식사는 무엇으로 하시겠습니까?
② 디저트는 무엇으로 하시겠습니까?
③ 그 외에 무엇을 드시겠습니까?
④ 술은 무엇으로 하시겠습니까?

Download on the App Store 전자문제집 CBT(App Store) :[다운로드]

GET IT ON Google Play 전자문제집 CBT(Google Play) :[다운로드]

52. What is the name of famous Liqueur on Scotch basis?

① Drambuie
② Cointreau
③ Grand marnier
④ Curacao

53. What is the meaning of the following explanation?

> When making a cocktail, this is the main ingredient into which other things are added.

① base
② glass
③ straw
④ decoration

54. "Would you care for dessert?"의 올바른 대답은?

① Vanilla ice-cream, please.
② Ice-water, please.
③ Scotch on the rocks.
④ Cocktail, please

55. Which one is made of dry gin and dry vermouth?

① Martini
② Manhattan
③ Paradise
④ Gimlet

56. 다음 중 의미가 다른 하나는?

① Cheers!
② Give up!
③ Bottoms up!
④ Here's to us!

57. Which of the following is a liqueur made by Irish whisky and Irish cream?

① Benedictine
② Galliano
③ Creme de Cacao
④ Baileys

58. Which of the following is not scotch whisky?

① Cutty Sark

② White Horse

③ John Jameson

④ Royal Salute

59. Which is the syrup made by pomegranate?

① Maple syrup

② Strawberry syrup

③ Grenadine syrup

④ Almond syrup

60. 다음 문장 중 나머지 셋과 의미가 다른 하나는?

① What would you like to have?

② Would you like to order now?

③ Are you ready to order?

④ Did you order him out?