2014년07월20일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

【3과목 : 10문제】 고객서비스영어	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	③	④	④	③	②	④	③	①	③	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. 쇼트 드링크(short drink)란?
   ① 만드는 시간이 짧은 음료
   ② 증류주와 청량음료를 믹스한 음료
   ③ 시간적인 개념으로 짧은 시간에 마시는 칵테일 음료
   ④ 증류주와 맥주를 믹스한 음료

2. Stinger를 조주할 때 사용되는 술은?
   ① Brandy
   ② Creme de menthe Blue
   ③ Cacao
   ④ Sloe Gin

3. 칵테일 명칭이 아닌 것은?
   ① Gimlet
   ② Kiss of Fire
   ③ Tequila Sunrise
   ④ Drambuie

4. 맥주(Beer)에서 특이한 쓴맛과 향기로 보존성을 증가시키고 또한 맥아즙의 단백질을 제거하는 역할을 하는 원료는?
   ① 효모(yeast)
   ② 홉(hop)
   ③ 알코올(alcohol)
   ④ 과당(fructose)

5. 다음 중 우리나라의 전통주가 아닌 것은?
   ① 소흥주
   ② 소곡주
   ③ 문배주
   ④ 경주법주

6. 다음 중 미국을 대표하는 리큐르(liqueur)?
   ① 슬로우 진(Sloe Gin)
   ② 리카르드(Ricard)
   ③ 사우던 컴포트(southern confort)
   ④ 크림 데 카카오(Creme de cacao)

7. 다음 중 오렌지향의 리큐르가 아닌 것은?
   ① 그랑 마니에르(Grand Marnier)
   ② 트리플 섹(Triple Sec)
   ③ 꼬엥뜨로(Cointreau)
   ④ 뮤슈(Mousseux)

8. 다음 증류주 중에서 곡류의 전분을 원료로 하지 않는 것은?
   ① 진(Gin)
   ② 럼(Rum)
   ③ 보드카(Vodka)
   ④ 위스키(Whisky)

9. 스페인 와인의 대표적 토착품종으로 숙성이 충분히 이루어지지 않을 때는 짙은 향과 풍미가 다소 거칠게 느껴질 수 있지만 오랜 숙정을 통해 부드러움이 갖추어져 매혹적인 스타일이 만들어지는 것은?
   ① Gamay
   ② Pinot Noir
   ③ Tempranillo
   ④ Cabernet Sauvignon

10. 화이트와인 품종이 아닌 것은?
   ① 샤르도네(Chardonnay)
   ② 말벡(Malbec)
   ③ 리슬링(Riesling)
   ④ 뮈스까(Muscat)

11. 데킬라의 구분이 아닌 것은?
   ① 블랑코
   ② 그라파
   ③ 레포사도
   ④ 아네호

12. Terroir의 의미를 가장 잘 설명한 것은?
   ① 포도재배에 있어서 영향을 미치는 자연적인 환경요소
   ② 영양분이 풍부한 땅
   ③ 와인을 저장할 때 영향을 미치는 온도, 습도, 시간의 변화
   ④ 물이 빠지는 토양

13. 다음 중 와인의 정화(fining)에 사용되지 않는 것은?

① 규조토
② 계란의 흰자
③ 카제인
④ 아황산용액

14. 와인의 숙성 시 사용되는 오크통에 관한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

① 오크 캐스크(cask)가 작은 것 일수록 와인에 뚜렷한 영향을 준다.
② 보르도 타입 오크통의 표준 용량은 225리터이다.
③ 캐스크가 오래될수록 와인에 영향을 많이 주게 된다.
④ 캐스크에 숙성시킬 경우에 정기적으로 랙킹(racking)을 한다.

15. 칵테일을 만드는 기본기술 중 글라스에서 직접 만들어 손님에게 제공하는 경우가 있다. 다음 칵테일 중 이에 해당되는 것은?

① Bacardi
② Calvados
③ Honeymoon
④ Gin Rickey

16. 롱드링크 칵테일이나 비알콜성 펀치 칵테일을 만들 때 사용하는 것으로 레몬과 설탕이 주원료인 청량음료(soft drink)는?

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

17. 다음 민속주 중 증류식 소주가 아닌 것은?

① 문배주
② 삼해주
③ 옥로주
④ 안동소주

18. 커피 리큐르가 아닌 것은?

① 카모라(Kamora)
② 티아 마리아(Tia Maria)
③ 쿰멜(Kummel)
④ 칼루아(Kahlua)

19. 다음 칵테일 중 직접 넣기(Building)기법으로 만드는 칵테일로 적합한 것은?

① Bacardi
② Kiss of Fire
③ Honeymoon
④ Kir

20. 칠레에서 주로 재배되는 포도품종이 아닌 것은?

① 말백(Malbec)
② 진판델(Zinfandel)
③ 메를로(Merlot)
④ 까베르네 쇼비뇽(Cabernet Sauvignon)

21. 코냑은 무엇으로 만든 술인가?

① 보리
② 옥수수
③ 포도
④ 감자

22. Draft Beer의 특징으로 가장 잘 설명한 것은?

① 맥주 효모가 살아 있어 맥주의 고유한 맛을 유지한다.
② 병맥주 보다 오래 저장할 수 있다.
③ 살균처리를 하여 생맥주 맛이 더 좋다.
④ 효모를 미세한 필터로 여과하여 생맥주 맛이 더 좋다.

23. 다음 중 몰트위스키가 아닌 것은?

① A'bunadh
② Macallan
③ Crown royal
④ Glenlivet

24. Gin Fizz의 특징이 아닌 것은?

① 하이볼 글라스를 사용한다.
② 기법으로 Shaking과 Building을 병행한다.
③ 레몬의 신맛과 설탕의 단맛이 난다.
④ 칵테일 어니언(onion)으로 장식한다.

25. 음료의 살균에 이용되지 않는 방법은?

① 저온 장시간 살균법(LTLT)
② 자외선 살균법
③ 고온 단시간 살균법(HTST)
④ 초고온 살균법(UHT)

26. 다음 중 롱 드링크(Long drink)에 해당하는 것은?

① 마티니(Martini)
② 진피즈(Gin Fizz)
③ 맨하탄(Manhattan)
④ 스팅어(Stinger)

27. 다음 중 원료가 다른 술은?

① 트리플 섹
② 마라스퀸
③ 꼬엥뜨로
④ 블루 퀴라소

28. 다음 중 양조주가 아닌 것은?

① Silvowitz
② Cider
③ Porter
④ Cava

29. 커피의 3대 원종이 아닌 것은?

① 아라비카종
② 로부스타종
③ 리베리카종
④ 수마트라종

30. 1 대시(dash)는 몇 mL인가?

① 0.9mL
② 5mL
③ 7mL
④ 10mL

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 빈(bin)이 의미하는 것으로 가장 적합한 것은?

① 프랑스산 적포도주
② 주류 저장소에 술병을 넣어 놓는 장소
③ 칵테일 조주 시 가장 기본이 되는 주재료
④ 글라스를 세척하여 담아 놓는 기구

32. 백포도주를 서비스 할 때 함께 제공하여야 할 기물로 가장 적합한 것은?

① bar spoon
② wine cooler
③ strainer
④ tongs

33. 음료서비스 시 수분흡수를 위해 잔 밑에 놓는 것은?

① coaster
② pourer
③ stopper
④ jigger

34. Floating의 방법으로 글라스에 직접 제공하여야 할 칵테일은?

① Highball
② Gin fizz
③ Pousse cafe
④ Flip

35. 다음 중 네그로니(Negroni) 칵테일의 재료가 아닌 것은?

① Dry Gin
② Campari
③ Sweet Vermouth
④ Flip

36. 칵테일의 기법 중 stirring을 필요로 하는 경우와 가장 관계가 먼 것은?

① 섞는 술의 비중의 차이가 큰 경우
② Shaking 하면 만들어진 칵테일이 탁해질 것 같은 경우
③ Shaking 하는 것 보다 독특한 맛을 얻고자 할 경우
④ Cocktail의 맛과 향이 없어질 우려가 있을 경우

37. 레드와인의 서비스로 틀린 것은?

① 적정한 온도로 보관하여 서비스한다.
② 진의 가득 차도록 조심해서 서서히 따른다.
③ 와인 병이 와인 잔에 닿지 않도록 따른다.
④ 와인 병 입구를 종이냅킨이나 크로스냅킨을 이용하여 닦는다.

38. Cognac의 등급 표시가 아닌 것은?

① V.S.O.P
② Napoleon
③ Blended
④ Vieux

39. 주장 원가의 3요소는?

① 인건비, 재료비, 주장경비
② 재료비, 주장경비, 세금
③ 인건비, 봉사료, 주장경비
④ 주장경비, 세금, 봉사료

40. 다음 중 용량에 있어 다른 단위와 차이가 가장 큰 것은?

① 1 Pony
② 1 Jigger
③ 1 Shot
④ 1 Ounce

41. Standerd recipe를 지켜야 하는 이유로 가장 거리가 먼 것은?

① 다양한 맛을 낼 수 있다.
② 객관성을 유지할 수 있다.
③ 원가책정의 기초로 삼을 수 있다.
④ 동일한 제조 방법으로 숙련할 수 있다.

42. 포도주를 관리하고 추천하는 직업이나 그 일을 하는 사람을 뜻하며 와인마스타(wine master)라고도 불리는 사람은?

① 쉐프(chef)
② 소믈리에(sommelier)
③ 바리스타(barista)
④ 믹솔로지스트(mixologist)

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

43. Long drink가 아닌 것은?

① Pina colada
② Manhattan
③ Singapore Sling
④ Rum Punch

44. Fizz류의 칵테일 조주 시 일반적으로 사용되는 것은?

① shaker
② mixing glass
③ pitcher
④ stirring rod

45. 탄산음료나 샴페인을 사용하고 남은 일부를 보관 시 사용되는 기물은?

① 스토퍼
② 포우러
③ 코르크
④ 코스터

46. 주장(bar)에서 유리잔(glass)을 취급·관리하는 방법으로 틀린 것은?

① cocktail glass는 스템(stem)의 아래쪽을 잡는다.
② Wine glass는 무늬를 조각한 크리스털 잔을 사용하는 것이 좋다.
③ Brandy snifter는 잔의 받침(foot)과 볼(bowl)사이에 손가락을 넣어 감싸 잡는다.
④ 냉장고에서 차게 해 둔 잔(glass)이라도 사용 전 반드시 파손과 청결상태를 확인한다.

47. Brandy Base Cocktail이 아닌 것은?

① Gibson
② B & B
③ Sidecar
④ Stinger

48. store room에서 쓰이는 bin card의 용도는?

① 품목별 불출입 재고 기록
② 품목별 상품특성 및 용도기록
③ 품목별 수입가와 판매가 기록
④ 품목별 생산지와 빈티지 기록

49. June bug 칵테일의 재료가 아닌 것은?(오류 신고가 접수된 문제입니다. 반드시 정답과 해설을 확인하시기 바랍니다.)

① vodka

② coconut flavored Rum

③ blue curacao

④ sweet & sour Mix

50. 칵테일의 분류 중 맛에 따른 분류에 속하지 않는 것은?

① 스위트 칵테일(Sweet Cocktail)

② 샤워 칵테일(Sour Cocktail)

③ 드라이 칵테일(Dry Cocktail)

④ 아페리티프 칵테일(Aperitif Cocktail)

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. "How would you like your steak?"의 대답으로 가장 적합한 것은?

① Yes, I like it.

② I like my steak

③ Medium rare, please.

④ Filet mignon, please.

52. Which is not the name of sherry?

① Fino

② Olorso

③ Tio pepe

④ Tawny port

53. Where is the place not to produce wine in France?

① Bordeaux

② Bourgonne

③ Alsace

④ Mosel

54. “Scotch on the rock, please.“의 의미로 가장 적합한 것은?

① 스카치위스키를 마시다.

② 바위 위에 위스키

③ 스카치 온더락 주세요.

④ 얼음에 위스키를 붓는다.

55. 다음의 ( )에 들어갈 알맞은 것은?

Why do you treat me like that? As you treat me, ( ) will you I treat you.

① as

② so

③ like

④ and

56. Which is the best answer for the blank?

A dry martini served with an ( ).

① red cherry

② pearl onion

③ lemon slice

④ olive

57. 다음 질문에 대한 대답으로 가장 적절한 것은?

How often do you go to the bar?

① For a long time.

② When I am free.

③ Quite often. OK.

④ From yesterday.

58. 아래는 어떤 용어에 대한 설명인가?

A small space or room in some restaurants where food items or food-related equipments are kept.

① Pantry

② Cloakroom

③ Reception Desk

④ Hospitality room

59. Which is the best answer for the blank?

Most highballs, Old fashioned, and on-the-rocks drinks call for ( ).

① shaved ice

② crushed ice

③ cubed ice

④ lumped ice

60. 다음 ( ) 안에 들어갈 단어로 알맞은 것은?

( ) is a generic cordial invented in Italy and made from apricot pits and herbs, yielding a pleasant almond flavor.

① Anisette

② Amaretto

③ Advocast

④ Amontillado