2015년01월25일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

【3과목 : 10문제】 고객서비스영어	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	①	①	①	③	③	④	①	③	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. Agave의 수액을 발효한 후 증류하여 만든 술은?
   ① Tequila
   ② Aquavit
   ③ Grappa
   ④ Rum

2. 우리나라주세법 상 탁주와 약주의 알코올도수 표기 시 허용 오차는?
   ① ± 0.1%
   ② ± 0.5%
   ③ ± 1.0%
   ④ ± 1.5%

3. 세계 3대 홍차에 해당되지 않는 것은?
   ① 아삼(Assam)
   ② 우바(Uva)
   ③ 기문(Keemun)
   ④ 다즐링(Darjeeling)

4. 다음 중 프랑스의 주요 와인 산지가 아닌 곳은?
   ① 보르도(Bordeaux)
   ② 토스카나(Toscana)
   ③ 루아르(Loire)
   ④ 론(Rhone)

5. 오렌지를 주원료로 만든 술이 아닌 것은?
   ① Triple Sec
   ② Tequila
   ③ Cointreau
   ④ Grand Marnier

6. 동일 회사에서 생산된 코냑(Cognac)중 숙성 년도가 가장 오래된 것은?
   ① V.S.O.P
   ② Napoleon
   ③ Extra Old
   ④ 3 star

7. 음료에 대한 설명이 틀린 것은?
   ① 칼린스믹서(Collins mixer)는 레몬주스와 설탕을 주원료로 만든 착향 탄산음료이다.
   ② 토닉워터(Tonic water)는 키니네(quinine)를 함유하고 있다.
   ③ 코코아(cocoa)는 코코넛(coconut)열매를 가공하여 가루로 만든 것이다.
   ④ 콜라(coke)는 콜라닌과 카페인을 함유하고 있다.

8. 네덜란드 맥주가 아닌 것은?
   ① 그롤쉬
   ② 하이네켄
   ③ 암스텔
   ④ 디벨스

9. 스카치 위스키(Scotch Whisky)가 아닌 것은?
   ① 시바스 리갈(Chivas Regal)
   ② 글렌피딕(Glenfiddich)
   ③ 존 제임슨(John Jameson)
   ④ 커티 샥(Cutty Sark)

10. 모카(Mocha)와 관련한 설명 중 틀린 것은?
    ① 예멘의 항구 이름
    ② 에티오피아와 예멘에서 생산되는 커피
    ③ 초콜릿이 들어간 음료에 붙이는 이름
    ④ 자메이카산 블루마운틴 커피

11. 4월 20일(곡우) 이전에 수확하여 제조한 차로 찻잎이 작으며 연하고 맛이 부드러우며 감칠맛과 향이 뛰어난 한국의 녹차는?
    ① 작설차
    ② 우전차
    ③ 곡우차
    ④ 입하차

12. 다음 중 양조주가 아닌 것은?
    ① 맥주(beer)
    ② 와인(wine)
    ③ 브랜디(brandy)
    ④ 풀케(pulque)

13. Scotch whisky에 꿀(Honey)을 넣어 만든 혼성주는?

① Cherry Heering
② Cointreau
③ Galliano
④ Drambuie

14. 발포성 포도주와 관계가 없는 것은?

① 뱅 무스(Vin Mousseux)
② 베르무트(Vermouth)
③ 동 페리뇽(Dom Perignon)
④ 샴페인(Champagne)

15. 맥주용 보리의 조건이 아닌 것은?

① 껍질이 얇아야 한다.
② 담황색을 띄고 윤택이 있어야 한다.
③ 전분 함유량이 적어야 한다.
④ 수분 함유량 13% 이하로 잘 건조되어야 한다.

16. 버번위스키 1pint의 용량으로 맨해튼 칵테일 몇 잔을 만들어 낼 수 있는가?

① 약 5잔
② 약 10잔
③ 약 15잔
④ 약 20잔

17. Still wine을 바르게 설명한 것은?

① 발포성 와인
② 식사 전 와인
③ 비발포성 와인
④ 식사 후 와인

18. 발효방법에 따른 차의 분류가 잘못 연결된 것은?

① 비발효차 – 녹차
② 반발효차 – 우롱차
③ 발효차 – 말차
④ 후발효차 – 흑차

19. 전통주와 관련한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 모주 – 막걸리에 한약재를 넣고 끓인 술
② 감주 – 누룩으로 빚은 술의 일종으로 술과 식혜의 중간
③ 죽력고 – 청죽을 쪼개어 불에 구워 스며 나오는 진액인 죽력과 물을 소주에 넣고 중탕한 술
④ 합주 – 물대신 좋은 술로 빚어 감미를 더한 주도가 낮은 술

20. 다음 중 Cognac지방의 Brandy가아닌 것은?

① Remy Martin
② Hennessy
③ Chabot
④ Hine

21. 독일와인에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 아이스바인(Eiswein)은 대표적인 레드와인이다.
② Prädikatswein 등급은 포도의 수확상태에 따라서 여섯 등급으로 나눈다.
③ 레드와인보다 화이트와인의 제조가 월등히 많다.
④ 아우스레제(Auslese)는 완전히 익은 포도를 선별해서 만든다.

22. 양조주의 설명으로 옳은 것은?

① 단식증류기를 사용한다.
② 알코올 함량이 높고 저장기간이 길다.
③ 전분이나 과당을 발효시켜 제조한다.
④ 주정에 초근목피를 첨가하여 만든다.

23. 다음 중 지역명과 대표적인 포도 품종의 연결이 맞는 것은?

① 샴페인 – 세미용
② 부르고뉴(White) – 쇼비뇽 블랑
③ 보르도(Red) – 피노 누아
④ 샤또뇌프 뒤 빠쁘 – 그르나슈

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

24. 혼성주 특유의 향과 맛을 이루는 주재료로 가장 거리가 먼 것은?

① 과일
② 꽃
③ 천연향료
④ 곡물

25. 오렌지 껍질을 주원료로 만든 혼성주는?

① Anisette
② Campari
③ Triple Sec
④ Underberg

26. 술 자체의 맛을 의미하는 것으로 '단맛'이라는 의미의 프랑스어는?

① Trocken
② Blanc
③ Cru
④ Doux

27. 증류주에 대한 설명으로 옳은 것은?

① 과실이나 곡류 등을 발효시킨 후 열을 가하여 알코올을 분리해서 만든다.
② 과실의 향료를 혼합하여 향기와 감미를 첨가한다.
③ 종류로는 맥주, 와인, 약주 등이 있다.
④ 탄산성 음료를 의미한다.

28. 다음 중 발명자가 알려져 있는 것은?

① Vodka
② Calvados
③ Gin
④ Irish Whisky

29. 프랑스 수도원에서 약초로 만든 리큐르로 '리큐르의 여왕'이라 불리는 것은?

① 압생트(Absinthe)
② 베네딕틴 디오엠(Benedictine D.O.M)
③ 두보네(Dubonnet)
④ 샤르트뢰즈(Chartreuse)

30. 문배주에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 술의 향기가 문배나무의 과실에서 풍기는 향기와 같다하여 붙여진 이름이다.
② 원료는 밀, 좁쌀, 수수를 이용하여 만든 발효주이다.
③ 평안도 지방에서 전수되었다.
④ 누룩의 주원료는 밀이다.

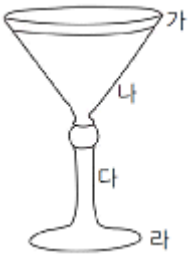
【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 다음 중 비터(Bitters)의 설명으로 옳은 것은?

① 쓴맛이 강한 혼성주로 칵테일에는 소량을 첨가하여 향료 또는 고미제로 사용
② 야생체리로 착색한 무색의 투명한 술
③ 박하냄새가 나는 녹색의 색소
④ 초콜릿 맛이 나는 시럽

32. 고객이 바에서 진 베이스의 칵테일을 주문할 경우 Call Brand의 의미는?

① 고객이 직접 요청하는 특정브랜드
② 바텐더가 추천하는 특정브랜드
③ 업장에서 가장 인기 있는 특정브랜드
④ 해당 칵테일에 가장 많이 사용되는 특정브랜드

33. 

칵테일 글라스의 부위명칭으로 틀린 것은?

① 가 – rim
② 나 – face
③ 다 – body
④ 라 – bottom

34. Key Box나 Bottle Member제도에 대한 설명으로 옳은 것은?

① 음료의 판매회원이 촉진된다.
② 고정고객을 확보하기는 어렵다.
③ 후불이기 때문에 회수가 불분명하여 자금운영이 원활하지 못하다.
④ 주문시간이 많이 걸린다.

35. 주로 생맥주를 제공할 때 사용하며 손잡이가 달린 글라스는?

① Mug Glass
② Highball Glass
③ Collins Glass
④ Goblet

36. 다음 중 브랜디를 베이스로 한 칵테일은?

① Honeymoon
② New York
③ Old Fashioned
④ Rusty Nail

37. Mise en place 의 의미는?

① 영업제반의 준비사항
② 주류의 수량관리
③ 적정 재고량
④ 대기 자세

38. Under Cloth에 대한 설명으로 옳은 것은?

① 흰색을 사용하는 것이 원칙이다.
② 식탁의 마지막 장식이라 할 수 있다.
③ 식탁 위의 소음을 줄여준다.
④ 서비스 플레이트나 식탁 위에 놓는다.

39. 업장에서 장기간 보관 시 세워서 보관하지 않고 뉘어서 보관해야하는 것은?

① 포트와인
② 브랜디
③ 그라파
④ 아이스와인

40. 소금을 Cocktail Glass 가장자리에 찍어서(Rimming) 만드는 칵테일은?

① Singapore Sling
② Side Car
③ Margarita
④ Snowball

41. 보드카가 기주로 쓰이지 않는 칵테일은?

① 맨해튼
② 스크루드라이브
③ 키스 오브 파이어
④ 치치

42. Gin Fizz를 서브할 때 사용하는 글라스로 적합한 것은?

① Cocktail Glass
② Champagne Glass
③ Liqueur Glass
④ Highball Glass

43. 칵테일의 부재료 중 씨 부분을 사용하는 것은?

① Cinnamon
② Nutmeg
③ Celery
④ Mint

44. 다음 중 기구에 대한 설명이 잘못된 것은?

① 스토퍼(Stopper) : 남은 음료를 보관하기 위한 병마개
② 코르크 스크루(Cork Screw) : 와인 병마개를 딸 때 사용
③ 아이스 텅(Ice Tongs) : 톱니 모양으로 얼음 집는데 사용
④ 머들러(Muddler) : 얼음을 깨는 송곳

45. 얼음을 거르는 기구는?

① Jigger
② Cork Screw
③ Pourer
④ Strainer

46. Pilsner Glass에 대한 설명으로 옳은 것은?

① 브랜디를 마실 때 사용한다.
② 맥주를 따르면 기포가 올라와 거품이 유지된다.
③ 와인의 향을 즐기는데 가장 적합하다.
④ 옆면이 둥글게 되어 있어 발레리나를 연상하게 하는 모양이다.

47. 마신 알코올량(mL)을 나타내는 공식은?

① 알코올량(mL) × 0.8

② 술의 농도(%) × 마시는 양(mL) ÷ 100

③ 술의 농도(%) - 마시는 양(mL)

④ 술의 농도(%) ÷ 마시는 양(mL)

48. 프라페(Frappe)를 만들기 위해 준비하는 얼음은?

① Cube Ice

② Big Ice

③ Crashed Ice

④ Crushed Ice

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)

③ Corkage charge

④ Service charge

50. 다음 중 칵테일 계량단위 범주에 해당되지 않는 것은?

① oz

② tsp

③ jigger

④ ton

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

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

① 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. 다음은 레스토랑에서 종업원과 고객과의 대화이다. ( )에 가장 알맞은 것은?

G : Waitress, may I have our check, please?
W : ( )
G : No, I want it as one bill.

① Do you want separate checks?

② Don't mention it.

③ You are wanted on the phone.

④ Yes, I can.

53. Which is the best wine with a beefsteak course at dinner?

① Red wine

② Dry sherry

③ Blush wine

④ White wine

54. Which one is the cocktail containing beer and tomato juice?

① Red boy

② Bloody mary

③ Red eye

④ Tomcollins

55. Which of the following represents drinks like coffee and tea?

① Nutrition drinks

② Refreshing drinks

③ Preference drinks

④ Non-Carbonated drinks

56. Which one does not belong to aperitif?

① Sherry

② Campari

③ Kir

④ Brandy

57. 호텔에서 check-in 또는 check-out시 customer가 할 수 있는 말로 적합하지 않은 것은?

① Would you fill out this registration form?

② I have a reservation for tonight.

③ I'd like to check out today.

④ Can you hold my luggage until 4 pm?

58. Which one is the cocktail name containing Dry Gin, Dry vermouth and orange juice?

① Gimlet

② Golden Cadillac

③ Bronx

④ Bacardi Cocktail

59. 다음 ( ) 안에 들어갈 단어로 가장 적합한 것은?

Please ( ) yourself to the coffee before it gets cold.

① drink

② help

③ like

④ does

60. What is the name of this cocktail?

「Vodka 30 mL & orange Juice 90 mL, build」
Pour vodka and orange juice into a chilled Highball glass with several ice cubes, and stir.

① Blue Hawaii

② Bloody Mary

③ Screwdriver

④ Manhattan