2016년04월02일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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

① Armagnac
② Corn Whisky
❸ Cointreau
④ Jamaican Rum

2. 각 국가별 부르는 적포도주로 틀린 것은?

① 프랑스 – Vin Rouge
② 이태리 – Vino Rosso
❸ 스페인 – Vino Rosado
④ 독일 – Rotwein

3. Sparkling Wine이 아닌 것은?

① Asti Spumante
② Sekt
③ Vin mousseux
❹ Troken

4. 포도 품종의 그린 수확(Green Harvest)에 대한 설명으로 옳은 것은?

❶ 수확량을 제한하기 위한 수확
② 청포도 품종 수확
③ 완숙한 최고의 포도 수확
④ 포도원의 잡초제거

5. 보르도 지역의 와인이 아닌 것은?

❶ 샤블리
② 메독
③ 마고
④ 그라브

6. 프랑스에서 생산되는 칼바도스(Calvados)는 어느 종류에 속하는가?

❶ Brandy
② Gin
③ Wine
④ Whisky

7. 원료인 포도주에 브랜디나 당분을 섞고 향료나 약초를 넣어 향미를 내어 만들며 이탈리아산이 유명한 것은?

① Manzanilla
❷ Vermouth
③ Stout
④ Hock

8. 다음 중 Aperitif Wine으로 가장 적합한 것은?

❶ Dry Sherry Wine
② White Wine
③ Red Wine
④ Port Wine

9. 혼성주의 종류에 대한 설명이 틀린 것은?

① 아드보카트(Advocaat)는 브랜디에 계란노른자와 설탕을 혼합하여 만들었다.
② 드람브이(Drambuie)는 “사람을 만족시키는 음료”라는 뜻을 가지고 있다.
❸ 아르마냑(Armagnac)은 체리향을 혼합하여 만든 술이다.
④ 깔루아(Kahlua)는 증류주에 커피를 혼합하여 만든 술이다.

10. 혼성주 제조방법인 침출법에 대한 설명으로 틀린 것은?

❶ 맛과 향이 알코올에 쉽게 용해되는 원료일 때 사용한다.
② 과실 및 향료를 기주에 담가 맛과 향이 우러나게 하는 방법이다.
③ 원료를 넣고 밀봉한 후 수개월에서 수년간 장기 숙성시킨다.
④ 맛과 향이 추출되면 여과한 후 블렌딩하여 병입한다.

11. 보졸레 누보 양조과정의 특징이 아닌 것은?

❶ 기계수확을 한다.
② 열매를 분리하지 않고 송이채 밀폐된 탱크에 집어넣는다.
③ 발효 중 CO2의 영향을 받아 산도가 낮은 와인이 만들어진다.
④ 오랜 숙성 기간 없이 출하한다.

12. 맥주의 원료로 알맞지 않은 것은?

① 물
❷ 피트
③ 보리
④ 호프

13. 원산지가 프랑스인 술은?

❶ Absinthe
② Curacao
③ Kahlua
④ Drambuie

14. 상면발효 맥주로 옳은 것은?

① Bock Beer
② Budweiser Beer
❸ Porter Beer
④ Asahi Beer

15. Hop에 대한 설명 중 틀린 것은?

① 자웅이주의 숙근 식물로서 수정이 안 된 암꽃을 사용한다.
② 맥주의 쓴 맛과 향을 부여한다.
③ 거품의 지속성과 항균성을 부여한다.
❹ 맥아즙 속의 당분을 분해하여 알코올과 탄산가스를 만드는 작용을 한다.

16. 다음에서 설명하는 것은?

- 북유럽 스칸디나비아 지방의 특산주로 어원은 생명의 물이라는 라틴어에서 온 말이다.
- 제조과정은 먼저 감자를 익혀서 으깬 감자와 맥아를 당화, 발효시켜 증류시킨다.
- 연속증류기로 95%의 고농도 알코올을 얻은 다음 물로 희석하고 회향초 씨나 박하, 오렌지 껍질 등 여러 가지 종류의 허브로 향기를 착향시킨 술이다.

① Vodka
② Rum
❸ Aquavit
④ Brandy

17. 프랑스에서 사과를 원료로 만든 증류주인 Apple Brandy는?

① Cognac
❷ Calvados
③ Armagnac
④ Camus

18. 다음 중 과실음료가 아닌 것은?

❶ 토마토주스
② 천연과즙주스
③ 희석과즙음료
④ 과립과즙음료

19. 우리나라 전통주 중에서 약주가 아닌 것은?

① 두견주
② 한산 소국주
③ 칠선주
❹ 문배주

20. 다음 중 스카치 위스키(Scotch Whisky)가 아닌 것은?

❶ Crown Royal
② White Horse
③ Johnnie Walker
④ Chivas Regal

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

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

22. 소다수에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 인공적으로 이산화탄소를 첨가한다.
❷ 약간의 신맛과 단맛이 나며 청량감이 있다.
③ 식욕을 돋우는 효과가 있다.
④ 성분은 수분과 이산화탄소로 칼로리는 없다.

23. 다음에서 설명되는 우리나라 고유의 술은?

> 엄격한 법도에 의해 술을 담근다는 전통주로 신라시대부터 전해오는 유상곡수(流觴曲水)라 하여 주로 상류계급에서 즐기던 것으로 중국 남방술인 사오싱주보다 빛깔은 조금 희고 그 순수한 맛이 가히 일품이다.

① 두견주
② 인삼주
③ 감홍로주
❹ 경주교동법주

24. 레몬쥬스, 슈가시럽, 소다수를 혼합한 것으로 대용할 수 있는 것은?

① 진저엘
② 토닉워터
❸ 칼린스 믹스
④ 사이다

25. 다음 중 테킬라(Tequila)가 아닌 것은?

① Cuervo
② El Toro
❸ Sambuca
④ Sauza

26. 다음 중 아메리칸 위스키(American Whisky)가 아닌 것은?

① Jim Beam
② Wild Whisky
❸ John Jameson
④ Jack Daniel

27. 다음 중 그 종류가 다른 하나는?

① Vienna Coffee
② Cappuccino Coffee
③ Espresso Coffee
❹ Irish Coffee

28. 스카치 위스키의 5가지 법적 분류에 해당하지 않는 것은?

① 싱글 몰트 스카치 위스키
② 블렌디드 스카치 위스키
③ 블렌디드 그레인 스카치 위스키
❹ 라이 위스키

29. 다음 중 증류주에 속하는 것은?

① Vermouth
② Champagne
③ Sherry Wine
❹ Light Rum

30. 음료의 역사에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 기원전 6000년 경 바빌로니아 사람들은 레몬과즙을 마셨다.
❷ 스페인 발렌시아 부근의 동굴에서는 탄산가스를 발견해 마시는 벽화가 있었다.
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. 주장(Bar)에서 주문받는 방법으로 가장 거리가 먼 것은?

① 손님의 연령이나 성별을 고려한 음료를 추천하는 것은 좋은 방법이다.
❷ 추가 주문은 고객이 한잔을 다 마시고 나면 최대한 빠른 시간에 여쭤 본다.
③ 위스키와 같은 알코올 도수가 높은 술을 주문받을 때에는 안주류도 함께 여쭤본다.
④ 2명 이상의 외국인 고객의 경우 반드시 영수증을 하나로 할지, 개인별로 따로 할지 여쭤본다.

32. 샴페인 1병을 주문한 고객에게 샴페인을 따라주는 방법으로 옳지 않은 것은?

① 샴페인은 글라스에 서브할 때 2번에 나눠서 따른다.
② 샴페인의 기포를 눈으로 충분히 즐길 수 있게 따른다.
③ 샴페인은 글라스의 최대 절반정도까지만 따른다.
❹ 샴페인을 따를 때에는 최대한 거품이 나지 않게 조심해서 따른다.

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 기준 압력보다 낮은 경우
❸ 포터필터의 구멍이 너무 큰 경우
④ 물 공급이 제대로 안 되는 경우

34. 칵테일을 만드는 데 필요한 기물이 아닌 것은?

❶ Cork Screw
② Mixing Glass
③ Shaker
④ Bar Spoon

35. 다음 중 주장 종사원(Waiter/Waitness)의 주요 임무는?

① 고객이 사용한 기물과 빈 잔을 세척한다.
② 칵테일의 부재료를 준비한다.
③ 창고에서 주장(Bar)에서 필요한 물품을 보급한다.
❹ 고객에게 주문을 받고 주문받은 음료를 제공한다.

36. 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.

37. Glass 관리방법 중 틀린 것은?

① 알맞은 Rack에 담아서 세척기를 이용하여 세척한다.
② 닦기 전에 금이 가거나 깨진 것이 없는 지 먼저 확인한다.
❸ Glass의 Steam부분을 시작으로 돌려서 닦는다.
④ 물에 레몬이나 에스프레소 1잔을 넣으면 Glass의 잡냄새가 제거된다.

38. Extra Dry Martini는 Dry Vermouth를 어느 정도 넣어야 하는가?

❶ 1/4 oz
② 1/3 oz
③ 1 oz
④ 2 oz

39. Gibson에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 알코올 도수는 약 36도에 해당된다.
② 베이스는 Gin이다.
③ 칵테일 어니언(Onion)으로 장식한다.
❹ 기법은 Shaking이다.

40. 칵테일 상품의 특성과 가장 거리가 먼 것은?

❶ 대량 생산이 가능하다.
② 인적 의존도가 높다.
③ 유통 과정이 없다.
④ 반품과 재고가 없다.

41. 바의 한 달 전체 매출액이 1000만원이고 종사원에게 지불된 모든 급료가 300만원이라면 이 바의 인건비율은?

① 10%
② 20%
❸ 30%
④ 40%

42. 내열성이 강한 유리잔에 제공되는 칵테일은?

① Grasshopper
② Tequila Sunrise
③ New York
❹ Irish Coffee

43. 다음 중에서 Cherry로 장식하지 않는 칵테일은?

① Angel's Kiss
② Manhattan
③ Rob Roy
❹ Martini

44. 칵테일에 사용되는 Garnish에 대한 설명으로 가장 적절한 것은?

① 과일만 사용이 가능하다.
② 꽃이 화려하고 향기가 많이 나는 것이 좋다.
③ 꽃가루가 많은 꽃은 더욱 운치가 있어서 잘 어울린다.
❹ 과일이나 허브향이 나는 잎이나 줄기가 적합하다.

45. 다음 중 가장 영양분이 많은 칵테일은?

❶ Brandy Eggnog
② Gibson
③ Bacardi
④ Olympic

46. 다음 중 1 oz 당 칼로리가 가장 높은 것은? (단, 각 주류의 도수는 일반적인 경우를 따른다.)

① Red Wine
② Champagne
❸ Liqueur
④ White Wine

47. 네그로니(Negroni) 칵테일의 조주 시 재료로 가장 적합한 것은?

① Rum 3/4oz, Sweet Vermouth 3/4oz, Campari 3/4oz, Twist of Lemon Peel
❷ Dry Gin 3/4oz, Sweet Vermouth 3/4oz, Campari 3/4oz, Twist of Lemon Peel
③ Dry Gin 3/4oz, Dry Vermouth 3/4oz , Campari 3/4oz, Twist of Lemon Peel
④ Tequila 3/4oz, Sweet Vermouth 3/4oz, Campari 3/4oz, Twist of Lemon Peel

48. 다음 중 장식이 필요 없는 칵테일은?

❶ 김렛 (Gimlet)
② 시브리즈 (Seabreeze)
③ 올드 패션 (Old Fashioned)
④ 싱가폴 슬링 (Singapore Sling)

49. 칵테일 레시피(Recipe)를 보고 알 수 없는 것은?

① 칵테일의 색깔
❷ 칵테일의 판매량
③ 칵테일의 분량
④ 칵테일의 성분

50. Gibson을 조주할 때 Garnish는 무엇으로 하는가?

① Olive
② Cherry
❸ Onion
④ Lime

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. "우리 호텔을 떠나십니까?"의 표현으로 옳은 것은?

① Do you start our hotel?
② Are you leave to our hotel?
❸ Are you leaving our hotel?
④ Do you go our hotel?

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. 다음 ( )안에 알맞은 단어와 아래의 상황 후 Jenny가 Kate에게 할 말의 연결로 가장 적합한 것은?

Jenny comes back with a magnum and glasses carried by a barman. She sets the glasses while he barman opens the bottle. There is a loud "( )" and the cork hits Kate who jumps up with a cry. The champagne spills all over the carpet.

① Peep – Good luck to you.
② Ouch – I am sorry to hear that.
③ Tut – How awful!
❹ Pop – I am very sorry. I do hope you are not hurt.

54. 다음 밑줄에 들어갈 가장 적합한 것은?

I'm sorry to have _____ you waiting.

❶ Kept
② Made
③ Put
④ Had

55. Which one is not aperitif cocktail?

① Dry Martini
② Kir
③ Campari Orange
❹ Grasshopper

56. 다음 ( )안에 알맞은 것은?

( ) is distilled spirits from the fermented juice of sugarcane or other sugarcane by-products.

① Whisky
② Vodka
③ Gin
❹ Rum

57. There are basic direction of wine service. Select the one which is not belong to them in the following?

❶ Filling four-fifth of red wine into the glass.
② Serving the red wine with room temperature.
③ Serving the white wine with condition of 8~12℃.
④ Showing the guest the label of wine before service.

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

58. Which one is not distilled beverage in the following?

① Gin
② Calvados
③ Tequila
❹ Cointreau

59. 다음 문장에서 의미하는 것은?

This is produced in Italy and made with apricot and almond.

❶ Amaretto
② Absinthe
③ Anisette
④ Angelica

60. 다음 밑줄 친 곳에 가장 적합한 것은?

A : Good evening, Sir
B : Could you show me the wine list?
A : Here you are, Sir. This week is the promotion week of _____.
B : O.K. I' ll try it.

① Stout
② Calvados
③ Glenfiddich
❹ Beaujolais Nouveau