2016년07월10일년 조주기능사 필기시험 기출문제 답안

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

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

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

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

【1과목】 주류학개론 (30문제)

1. 레드와인용 포도 품종이 아닌 것은?

❶ 리슬링(Riesling)
② 메를로(Merlot)
③ 삐노누아(Pinot Noir)
④ 카베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon)

2. 과일이나 곡류를 발효시켜 증류한 스피릿츠(Spirits)에 감미와 천연 추출물 등을 첨가한 것은?

① 양조주(Fermented Liquor)
② 증류주(Distilled Liquor)
❸ 혼성주(Liqueur)
④ 아쿠아비트(Aquavit)

3. 이탈리아 와인에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 거의 전 지역에서 와인이 생산된다.
② 지명도가 높은 와인산지로는 피에몬테, 토스카나, 베네토 등이 있다.
❸ 이탈리아 와인 등급체계는 5등급이다.
④ 네비올로, 산지오베제, 바르베라, 돌체토 포도 품종은 레드와인용으로 사용된다.

4. 다음 보기들과 가장 관련되는 것은?

만사니아(Manzanilla)
몬티아(Montilla)
올로로쏘(Oloroso)
아몬티아도(Amontillado)

① 이탈리아산 포도주
❷ 스페인산 백포도주
③ 프랑스산 샴페인
④ 독일산 포도주

5. 맥주의 제조과정 중 발효가 끝난 후 숙성시킬 때의 온도로 가장 적합한 것은?

❶ -1~3°C
② 8~10°C
③ 12~14°C
④ 16~20°C

6. 밀(Wheat)을 주원료로 만든 맥주는?

① 산미구엘(San Miguel)
❷ 호가든(Hoegaarden)
③ 람빅(Lambic)
④ 포스터스(Foster's)

7. 리큐르(Liqueur)의 여왕이라고 불리며 프랑스의 수도원의 이름을 가지고 있는 것은?

① 드람부이(Drambuie)
❷ 샤르트뢰즈(Chartreuse)
③ 베네딕틴(Benedictine)
④ 체리브랜디(Cherry Brandy)

8. 맥주 제조 시 호프(Hop)를 사용하는 가장 주된 이유는?

① 잡냄새 제거
❷ 단백질 등 질소화합물 제거
③ 맥주색깔의 강화
④ 맥즙의 살균

9. 다음 중 호크 와인(Hock Wine)이란?

❶ 독일 라인산 화이트 와인
② 프랑스 버건디산 화이트 와인
③ 스페인 호크하임엘산 레드 와인
④ 이탈리아 피에몬테산 레드 와인

10. 다음 중 Bitter가 아닌 것은?

① Angostura
② Campari
❸ Galliano
④ Amer Picon

11. 발포성 와인의 이름이 잘못 연결된 것은?

① 스페인 – 카바(Cava)
② 독일 – 젝트(Sekt)
③ 이탈리아 – 스푸만테(Spumante)
❹ 포르투갈 – 도세(Doce)

12. 식후 주(After Dinner Drink)로 가장 적합한 것은?

❶ 코냑(Cognac)
② 드라이 셰리 와인(Dry Sherry Wine)
③ 드라이 진(Dry Gin)
④ 베르무트(Vermouth)

13. 리큐르 중 D.O.M. 글자가 표기되어 있는 것은?

① Sloe Gin
② Kahlua
③ Kummel
❹ Benedictine

14. 슬로우 진(Sloe Gin)의 설명 중 옳은 것은?

① 증류주의 일종이며, 진(Gin)의 종류이다.
② 보드카(Vodka)에 그레나딘 시럽을 첨가한 것이다.
③ 아주 천천히 분위기 있게 먹는 칵테일이다.
❹ 진(Gin)에 야생자두(Sloe Berry)의 성분을 첨가한 것이다.

15. 콘 위스키(Corn Whiskey)란?

① 원료의 50% 이상 옥수수를 사용한 것
② 원료에 옥수수 50%, 호밀 50%가 섞인 것
❸ 원료의 80% 이상 옥수수를 사용한 것
④ 원료의 40% 이상 옥수수를 사용한 것

16. 일반적으로 단식 증류기(Pot Still)로 증류하는 것은?

① Kentucky Straight Bourbon Whiskey
② Grain Whisky
❸ Dark Rum
④ Aquavit

17. 알코올성 음료를 의미하는 용어가 아닌 것은?

① Hard Drink
② Liquor
❸ Ginger Ale
④ Spirits

18. 비알코올성 음료의 분류방법에 해당되지 않는 것은?

① 청량음료
② 영양음료
❸ 발포성음료
④ 기호음료

19. 다음 중 럼에 대한 설명이 아닌 것은?

① 럼의 주재료는 사탕수수이다.
② 럼은 서인도제도를 통치하는 유럽의 식민정책 중 삼각무역에 사용되었다.
❸ 럼은 사탕을 첨가하여 만든 리큐르이다.
④ 럼의 향, 맛에 따라 라이트 럼, 미디엄 럼, 헤비 럼으로 분류된다.

20. 탄산음료 중 뒷맛이 쌉쌀한 맛이 남는 음료는?

① 칼린스 믹서
❷ 토닉 워터
③ 진저엘
④ 콜라

21. 다음 중 생산지가 옳게 연결된 것은?

① 비시수 – 오스트리아
❷ 셀처수 - 독일
③ 에비앙수 – 그리스
④ 페리에수 – 이탈리아

22. 우리나라 전통주에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 증류주 제조기술은 고려시대 때 몽고에 의해 전래되었다.
② 탁주는 쌀 등 곡식을 주로 이용하였다.
③ 탁주, 약주, 소주의 순서로 개발되었다.
❹ 청주는 쌀의 향을 얻기 위해 현미를 주로 사용한다.

23. 보드카의 설명으로 옳지 않은 것은?

① 슬라브 민족의 국민주로 애음되고 있다.
❷ 보드카는 러시아에서만 생산된다.
③ 보드카의 원료는 주로 보리, 밀, 호밀, 옥수수, 감자 등이 사용된다.
④ 보드카에 향을 입힌 보드카를 플레이버 보드카라 칭한다.

24. Whisky의 재료가 아닌 것은?

① 맥아
② 보리
③ 호밀
❹ 감자

25. 에스프레소의 커피추출이 빨리 되는 원인이 아닌 것은?

① 너무 굵은 분쇄입자
② 약한 탬핑 강도
❸ 너무 많은 커피 사용
④ 높은 펌프 압력

26. 브랜디에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

① 포도 또는 과실을 발효하여 증류한 술이다.
② 코냑 브랜디에 처음으로 별표의 기호를 도입한 것은 1865년 헤네시(Hennessy)사에 의해서이다.
❸ Brandy는 저장기간을 부호로 표시하며 그 부호가 나타내는 저장기간은 법적으로 정해져 있다.
④ 브랜디의 증류는 와인을 2~3회 단식 증류기(Pot Still)로 증류한다.

27. 위스키의 원료에 따른 분류가 아닌 것은?

① 몰트 위스키
② 그레인 위스키
❸ 포트스틸 위스키
④ 블렌디드 위스키

28. 국가지정 중요무형문화재로 지정받은 전통주가 아닌 것은?

① 충남 면천두견주
❷ 진도 홍주
③ 서울 문배주
④ 경주 교동법주

29. 커피로스팅의 정도에 따라 약한 순서에서 강한 순서대로 나열한 것으로 옳은 것은?

❶ 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

30. 혼합물을 구성하는 각 물질의 비등점의 차이를 이용하여 만드는 술을 무엇이라 하는가?

① 발효주
② 발아주
❸ 증류주
④ 양조주

【2과목】 주장관리개론 (20문제)

31. 구매부서의 기능이 아닌 것은?

① 검수
② 저장
③ 불출
❹ 판매

32. Pousse Cafe를 만드는 재료 중 가장 나중에 따르는 것은?

❶ Brandy
② Grenadine
③ Creme de Menthe(White)
④ Creme de Cassis

33. Manhattan 조주 시 사용하는 기물은?

① 셰이커(Shaker)
❷ 믹싱 글라스(Mixing Glass)
③ 전기 블렌더(Blender)
④ 주스 믹서(Juice Mixer)

34. 바텐더의 칵테일용 가니쉬 재료 손질에 관한 설명 중 가장 거리가 먼 것은?

① 레몬 슬라이스는 미리 손질하여 밀폐용기에 넣어서 준비한다.

② 오렌지 슬라이스는 미리 손질하여 밀폐용기에 넣어서 준비한다.

③ 레몬 껍질은 미리 손질하여 밀폐용기에 넣어서 준비한다.

❹ 딸기는 미리 꼭지를 제거한 후 깨끗하게 세척하여 밀폐용기에 넣어서 준비한다.

35. Gin &Tonic에 알맞은 Glass와 장식은?

① Collins Glass – Pineapple Slice

② Cocktail Glass - Olive

③ Cordial Glass – Orange Slice

❹ Highball Glass – Lemon Slice

36. Classic Bar의 특징과 가장 거리가 먼 것은?

① 서비스의 중점을 정중함과 편안함에 둔다.

② 소규모 라이브 음악을 제공한다.

❸ 고객에게 화려한 바텐딩 기술을 선보인다.

④ 칵테일 조주 시 정확한 용량과 방법으로 제공한다.

37. 위스키가 기주로 쓰이지 않는 칵테일은?

① 뉴욕(New York)

② 로브 로이(Rob Roy)

❸ 블랙 러시안(Black Russian)

④ 맨하탄(Manhattan)

38. 셰이킹(Shaking) 기법에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 셰이커에 얼음을 충분히 넣어 빠른 시간 안에 잘 섞이고 차게 한다.

❷ 셰이커에 재료를 순서대로 Cap을 Strainer에 씌운 다음 Body에 덮는다.

③ 잘 섞이지 않는 재료들을 셰이커에 넣어 세차게 흔들어 섞는 조주기법이다.

④ 계란, 우유, 크림, 당분이 많은 리큐르 등으로 칵테일을 만들 때 많이 사용된다.

39. 주장의 종류로 가장 거리가 먼 것은?

① Cocktail Bar

② Members Club Bar

❸ Snack Bar

④ Pub Bar

40. 다음 중 달걀이 들어가는 칵테일은?

❶ Millionaire

② Black Russian

③ Brandy Alexander

④ Daiquiri

41. 다음 중 휘젓기(Stirring) 기법으로 만드는 칵테일이 아닌 것은?

① Manhattan

② Martini

③ Gibson

❹ Gimlet

42. 다음 칵테일 중 Floating 기법으로 만들지 않는 것은?

① B&B

② Pousse Cafe

③ B-52

❹ Black Russian

43. 와인에 대한 Corkage의 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

① 업장의 와인이 아닌 개인이 따로 가져온 와인을 마시고자 할 때 적용된다.

② 와인을 마시기 위해 이용되는 글라스, 직원 서비스 등에 대한 요금이 포함된다.

③ 주로 업소가 보유하고 있지 않은 와인을 시음할 때 많이 작용된다.

❹ 코르크로 밀봉되어 있는 와인을 서비스하는 경우에 적용되며, 스크류캡을 사용한 와인은 부과되지 않는다.

44. 주장(Bar)에서 기물의 취급방법으로 적합하지 않은 것은?

① 금이 간 접시나 글라스는 규정에 따라 폐기한다.

❷ 은기물은 은기물 전용 세척액에 오래 담가두어야 한다.

③ 크리스탈 글라스는 가능한 손으로 세척한다.

④ 식기는 같은 종류별로 보관하며 너무 많이 쌓아두지 않는다.

45. 다음 중 소믈리에(Sommelier)의 주요 임무는?

① 기물세척(Utensil Cleaning)
② 주류저장(Store Keeper)
❸ 와인판매(Wine Steward)
④ 칵테일조주(Cocktail Mixing)

46. 바의 매출액 구성요소 산정방법 중 옳은 것은?

① 매출액 = 고객수 ÷ 객단가
② 고객수 = 고정고객 × 일반고객
❸ 객단가 = 매출액 ÷ 고객수
④ 판매가 = 기준단가 × (재료비/100)

47. 바(Bar) 기물이 아닌 것은?

① Bar Spoon
② Shaker
❸ Chaser
④ Jigger

48. 글라스 세척 시 알맞은 세제와 세척순서로 짝지어진 것은?

① 산성세제, 더운물 - 찬물
② 중성세제, 찬물 - 더운물
③ 산성세제, 찬물 - 더운물
❹ 중성세제, 더운물 – 찬물

49. Rum 베이스 칵테일이 아닌 것은?

① Daiquiri
② Cuba Libre
③ Mai Tai
❹ Stinger

50. 다음 중 보드카(Vodka)를 주재료로 사용하지 않는 칵테일은?

① Cosmopolitan
② Kiss of Fire
③ Apple Martini
❹ Margarita

【3과목】 고객서비스영어 (10문제)

51. "5월 5일에는 이미 예약이 다 되어 있습니다."의 표현은?

① We look forwadr to seeing you on May 5th.
❷ We are fully booked on May 5th.
③ We are available on May 5th.
④ I will check availability on May 5th.

52. 다음 문장 중 틀린 것은?

① Are you in a hurry?
❷ May I help With you your baggage
③ Will you pay in cash or with a credit card?
④ What is the most famous in Seoul?

53. 아래 문장의 의미는?

The line is busy, so I can't put you through.

❶ 통화 중이므로 바꿔 드릴 수 없습니다.
② 고장이므로 바꿔 드릴 수 없습니다.
③ 외출 중이므로 바꿔 드릴 수 없습니다.
④ 아무도 없으므로 바꿔 드릴 수 없습니다.

54. Which one is the spirit made from agave?

❶ Tequila
② Rum
③ Vodka
④ Gin

55. "a glossary of basic wine terms"의 연결로 틀린 것은?

❶ Balance : the portion of the wine's odor derived from the grape variety and fermentation.
② Nose : the total odor of wine composed of aroma, bouquet, and other factors.
③ Body : the weight or fullness of wine on palate.
④ Dry : a tasting term to denote the absence of sweetness in wine.

56. 다음 ( )에 들어갈 단어로 가장 적합한 것은?

( ) goes well with dessert.

❶ Ice Wine
② Red Wine
③ Vermouth
④ Dry Sherry

57. Which is not an appropriate instrument for stirring method of how to make cocktail?

① Mixing Glass
② Bar Spoon
❸ Shaker
④ Strainer

58. 다음 중 의미가 다른 하나는?

① It's my treat this time.
② I'll pick up the tab.
❸ Let's go Dutch.
④ It's on me.

59. 다음 괄호 안에 가장 적합한 것은?

A bartender must ( ) his helpers, waiters or waitress. He must also ( ) various kinds of records, such as stock control, inventory, daily sales report, purchasing report and so on.

① take, manage
❷ supervise, handle
③ respect, deal
④ manage, careful

60. Dry Gin, Egg White, and Grenadine are the main ingredients of (괄호).

① Bloody Mary
② Eggnog
③ Tom and Jerry
❹ Pink Lady