

출제기준(필기)

직무 분야	음식서비스 분야	중직무 분야	조리	자격 종목	조주기능사	적용 기간	2022.1.1. ~ 2024.12.31.
○ 직무내용 : 다양한 음료에 대한 이해를 바탕으로 칵테일을 조주하고 영업장관리, ;료서비스 등의 업무를 수행하는 직무이다.							
필기검정방법	객관식	문제수	60	시험시간	1	간	
필기과목명	문제수	주요항목	세부항목	세세항목			
음료특성, 칵테일조주 및 영업장 관리	60	<ol style="list-style-type: none"> 생관리 ;료 특성 분석 테일 기법 실무 	<ol style="list-style-type: none"> ;료 영업장 위생 관리 ;료 위생 관리 인위생 관리 식품위생 및 관련법규 ;료 분류 조주 특성 ;류주 특성 ;성주 특성 통주 특성 알코올성 음료 특성 ;료 활용 ;료의 개념과 역사 테일 특성 파악 테일 기법 수행 	<ol style="list-style-type: none"> 영업장 위생 확인 재료;료 위생 확인 개인위생 확인 생적인 주류 취급 방법 ;류판매 관련 법규 알코올성 음료 분류 비알코올성 음료 분류 조주의 개념 조주의 분류 및 특징 인의 분류 인의 특징 주의 분류 주의 특징 류주의 개념 류주의 분류 및 특징 성주의 개념 성주의 분류 및 특징 통주의 특징 역별 전통주 호음료 양음료 량음료 알코올성 음료 활용 비알코올성 음료 활용 부재료 활용 료의 개념 ;료의 역사 칵테일 역사 칵테일 기구 사용 칵테일 분류 셰이킹(Shaking) 빌딩(Building) 스터링(Stirring) 플로팅(Floating) 블렌딩(Blending) 머들링(Muddling) 그 밖의 칵테일 기법 			

필기과목명	문제수	주요항목	세부항목	세세항목
		4. 테일 조주 실무	<ol style="list-style-type: none"> 테일 조주 통주 칵테일 조주 테일 관능평가 	<ol style="list-style-type: none"> 칵테일 종류별 특징 칵테일 레시피 얼음 종류 글라스 종류 전통주 칵테일 표준 레시피 칵테일 관능평가 방법
		5. 고객 서비스	<ol style="list-style-type: none"> 고객 응대 주문 서비스 이익 제공 과 건강 	<ol style="list-style-type: none"> 예약 관리 고객응대 매뉴얼 활용 고객 불만족 처리 메뉴 종류와 특성 주문 접수 방법 서비스 옴통 사용 서비스 시설 사용 이 인체에 미치는 영향
		6. ;료영업장 관리	<ol style="list-style-type: none"> ;료 영업장 시설 관리 ;료 관리 ;료 관리 	<ol style="list-style-type: none"> 시설물 점검 유지보수 배치 관리 기구 관리 글라스 관리 매관리 고관리 가관리
		7. ;텐더 외국어 사용	<ol style="list-style-type: none"> 초 외국어 구사 ;료 영업장 전문용어 구사 	<ol style="list-style-type: none"> 음료 서비스 외국어 접객 서비스 외국어 시설물 외국어 표현 기구 외국어 표현 알코올성 음료 외국어 표현 비알코올성 음료 외국어 표현
		8. ;음료 영업 준비	<ol style="list-style-type: none"> 이불 세팅 ;테이션 준비 ;료 재료 준비 영업장 점검 	<ol style="list-style-type: none"> 영업기물별 취급 방법 기물 관리 비품과 소모품 관리 재료 준비 재료 보관 시설물 유지관리
		9. ;리품 관리	<ol style="list-style-type: none"> ;리 ;리 	<ol style="list-style-type: none"> 와인글라스 용도별 사용 와인 옴통 사용

출제기준(실기)

직무 분야	음식서비스	중직무 분야	조리	자격 종목	조주기능사	적용 기간	2022.1.1. ~ 2024.12.31.
○ 직무내용 :							
<p>영업장 관리를 수행하는 직무이다.</p> <p>○ 수행준거 : 1. 고객에게 위생적인 음료를 제공하기 위하여 음료 영업장과 조주에 활용되는 재료· 물· 기구를 청결히 관리하고 개인위생을 준수할 수 있다.</p> <p>2. ... 류하고 조주에 활용할 수 있다.</p> <p>3. 칵테일 조주를 위한 기본적인 지식과 기법을 습득하고 수행할 수 있다.</p> <p>4. 칵테일 조주 기법에 따라 칵테일을 조주하고 관능평가를 수행할 수 있다.</p> <p>5. 고객영접, ... , ... 등 고객에 대한 서비스를 수행할 수 있다.</p> <p>6. 음료 영업장 시설을 유지보수하고 기구· 라스를 관리하며 음료의 적정 수량과 상태를 관리할 수 ...</p> <p>7. ... , ... 음료 영업장 전문용어를 숙지하고 사용할 수 있다.</p> <p>8. 본격적인 식음료서비스를 제공하기 전 영업장환경과 비품을 점검함으로써 최선의 서비스가 될 수 있도록 준비할 수 있다.</p> <p>9. 와인서비스를 위해 와인글라스, ... 캔터와 그 외 관련비품을 청결하게 유지· 관리할 수 있다.</p>							
실기검정방법	작업형		시험시간		70분 정도		
실기과목명	주요항목	세부항목		세세항목			
바텐더 실무	1. ... 생 관리	1. ... 료 영업장 위생 관리하기	<p>1. ... 료 영업장의 청결을 위하여 영업 전 청결상태를 확인하여 조치할 수 있다.</p> <p>2. ... 료 영업장의 청결을 위하여 영업 중 청결상태를 유지할 수 있다.</p> <p>3. ... 료 영업장의 청결을 위하여 영업 후 청결상태를 복원할 수 있다.</p>				
	2. ... 료 특성 분석	2. ... 물· 기구 위생 관리하기	<p>1. ... 료의 위생적 보관을 위하여 음료 진열장의 청결을 유지할 수 있다.</p> <p>2. ... 료 외 재료의 위생적 보관을 위하여 냉장고의 청결을 유지할 수 있다.</p> <p>3. ... 주 기물의 위생 관리를 위하여 살균 소독을 할 수 있다.</p>				
		3. ... 인위생 관리	<p>1. 물질에 의한 오염을 막기 위하여 개인 유니폼을 항상 청결하게 유지할 수 있다.</p> <p>2. ... 물질에 의한 오염을 막기 위하여 손과 두발을 항상 청결하게 유지할 수 있다.</p> <p>3. 병원균에 의한 오염을 막기 위하여 보건증을 발급 받을 수 있다.</p>				
		1. ... 료 분류하기	<p>1. ...</p> <p>2. ...</p> <p>3. ...</p>				

실기과목명	주요항목	세부항목	세세항목
		2. ... 료 특성 파악하기	<p>4. ...</p> <p>1. ...</p> <p>2. ...</p> <p>3. ...</p> <p>4. ...</p> <p>5. ... , ... (호음료의 기본적인 특성을 설명할 수 있다.</p>
		3. ... 료 활용하기	<p>1. ...</p> <p>2. 비알코올성 음료를 칵테일 조주에 활용할 수 있다.</p> <p>3. ...</p>
	3. 칵테일 기법 실무	1. 칵테일 특성 파악하기	<p>1. 고객에서 정보를 제공하기 위하여 칵테일의 유래와 역사를 설명할 수 있다.</p> <p>2. 칵테일 조주를 위하여 칵테일 기구의 사용법을 습득할 수 있다.</p> <p>3. 칵테일별 특성에 따라서 칵테일을 분류할 수 있다.</p>
		2. 칵테일 기법 수행하기	<p>1. ... (Shaking)</p> <p>2. ... (Building)</p> <p>3. ... (Stiring)</p> <p>4. ... (Floating)</p> <p>5. ... (Blending)</p> <p>6. ... (Mudding)</p>
	4. 칵테일 조주 실무	1. 칵테일 조주하기	<p>1. 동일한 맛을 유지하기 위하여 표준 레시피에 따라 조주할 수 있다.</p> <p>2. 칵테일 종류에 따라 적절한 조주 기법을 활용할 수 있다.</p> <p>3. 칵테일 종류에 따라 적절한 얼음과 글라스를 선택하여 조주할 수 있다.</p>
		2. ... 통주 칵테일 조주하기	<p>1. ...</p> <p>2. ...</p> <p>3. ...</p>
		3. 칵테일 관능평가하기	<p>1. ...</p> <p>2. ...</p> <p>3. ...</p>
	5. ... 료 서비스	1. ... 료 응대하기	<p>1. ...</p> <p>2. ...</p>

실기과목명	주요항목	세부항목	세세항목
			3. 고객의 요구사항과 불편사항을 적절하게 처리할 수 있다. 4.
		2. 주문 서비스하기	1. 2. 3. 고객의 요구나 취향, 상황을 확인하고 맞춤형 메뉴를 추천할 수 있다.
		3. 식재료 제공하기	1. 2. 3.
	6. 조리영업장 관리	1. 조리 영업장 시설 관리하기	1. 2. 3. 조리 영업장 시설물을 정해진 위치에 배치할 수 있다.
		2. 조리실 관리하기	1. 조리실의 안전을 관리할 수 있다. 2. 조리실의 정해진 장소에 보관할 수 있다. 3. 조리실의 정해진 수량을 유지할 수 있다.
		3. 조리 재료 관리하기	1. 원가 및 재고 관리를 위하여 인벤토리(inventory) 작성할 수 있다. 2. (par stock)를 통하여 적정재고량을 관리할 수 있다. 3. (F.I.F.O)
	7. 텐더 외국어 사용	1. 초 외국어 구사하기	1. 초 외국어 습득을 통하여 외국어로 고객을 응대할 수 있다. 2. 초 외국어 습득을 통하여 고객 응대에 필요한 외국어 문장을 해석할 수 있다. 3. 초 외국어 습득을 통해서 고객 응대에 필요한 외국어 문장을 작성할 수 있다.
		2. 조리 영업장 전문용어 구사하기	1. 조리 영업장 시설물과 조주 기구를 외국어로 표현할 수 있다. 2. 3.

실기과목명	주요항목	세부항목	세세항목
	8. 음료 영업 준비	1. 테이블 세팅하기	1. 뉴에 따른 세팅 물품을 숙지하고 정확하게 준비할 수 있다. 2. 집기 취급 방법에 따라 테이블 세팅을 할 수 있다. 3. 집기의 놓는 위치에 따라 정확하게 테이블 세팅을 할 수 있다. 4. 5. 6. 약현황을 파악하여 요청사항에 따른 준비를 할 수 있다. 7. 영업장의 성격에 맞는 테이블크로스, 킨 등 린넨류를 다룰 수 있다. 8.
		2. 테이블 세팅 준비하기	1. 2. 제품과 소모품의 위치와 수량을 확인하고 재고 목록표를 작성할 수 있다. 3. 전율을 고려한 일일 적정 재고량을 파악하여 부족한 물품이 없도록 확인할 수 있다. 4. 식자재 유통기한과 표시기준을 확인하고 선입선출의 방법에 따라 정돈 사용할 수 있다.
		3. 조리 재료 준비하기	1. 준 레시피에 따라 음료제조에 필요한 재료의 종류와 수량을 파악하고 준비할 수 있다. 2. 준 레시피에 따라 과일 등의 재료를 손질하여 준비할 수 있다. 3. 사용하는 재료를 적합한 용기에 보관하고 유통기한을 표시할 수 있다.
		4. 영업장 점검하기	1. 2. 지역의 조명상태를 유지하도록 조명기구들을 점검할 수 있다. 3. 정설치물의 적합한 위치와 상태를 유지할 수 있도록 점검할 수 있다. 4. 영업장 테이블 및 의자의 상태를 점검할 수 있다. 5.
	9. 제품 관리	1. 제품 관리하기	1. 2. 3. 4. 할 수 있다.
		2. 제품 관리하기	1.

