

## 1과목 : 주류학개론

1. 다음 중 주정도와 관련이 적은 것은?

- ① 오버 프루프(Over proof)
- ② 언더 프루프(Under proof)
- ③ 아메리칸 프루프(American proof)
- ④ ℃

2. 생맥주(Draft Beer) 취급요령 중 잘못된 설명은?

- ① 2~3℃의 온도를 유지할 수 있는 저장시설을 갖추어야 한다.
- ② 술통속의 압력은 12~14 pound로 일정하게 유지해야 한다.
- ③ 신선도를 유지하기 위해 입고 순서와 관계없이 좋은 상태의 것을 먼저 사용한다.
- ④ 재고순환(Stock Rotation)을 철저히 실행해야 한다.

3. 서빙글라스에 직접 2종 이상의 술을 제공하는 방법은?

- ① 셰이커(shaker)                      ② 스트레이너(strainer)
- ③ 노 믹싱(no mixing)                ④ 너트맥(nutmeg)

4. 커피는 음료의 어느 부문에 속하는 음료인가?

- ① 알코올성 음료                      ② 기호음료
- ③ 영양음료                            ④ 청량음료

5. 위스키의 종류 중 증류방법에 의한 분류는?

- ① 몰트 위스키(malt whisky)
- ② 그레인 위스키(grain whisky)
- ③ 블렌디드 위스키(blended whisky)
- ④ 파텐트 위스키(patent whisky)

6. 음료관리방법 중 기계적 관리체제란?

- ① 사전에 결정된 잔규격에 의해 각병의 잔수를 만들어 미터기로 측정하는 방법
- ② 재고 및 출고에 입각하여 각종 음료의 실제 소비량을 산출하는 방법
- ③ 판매된 주종의 유형에 의해 판매, 분석하는 방법
- ④ 저장중인 각 병에 판매가를 책정하여 음료판매의 원가 관리를 하는 방법

7. 브랜디 글라스의 입구가 좁은 이유는?

- ① 브랜디의 향미를 한곳에 모이게 하기 위하여
- ② 술의 출렁임을 방지하기 위하여
- ③ 아름다운 술을 마시기 위한 글라스의 데코레이션
- ④ 양손에 쥐기에 편리하도록 하기 위해

8. 곡물(Grain)을 원료로 만든 무색투명한 증류주에 두송자(Juniper berry)의 향을 착미시킨 술은?

- ① Tequila                              ② Rum
- ③ Vodka                                ④ Gin

9. 스페인 헤레스(Jerez)지방에서 생산되는 세계적인 식전음료 Apertif Wine은?

- ① Dry Martini                        ② Midium dry Sherry
- ③ Dry Sherry                         ④ Cream Sherry

10. 포도주 저장(Aging of wines)을 처음 시도한 나라는?

- ① 프랑스(France)                    ② 포르투갈(Portugal)
- ③ 스페인(Spain)                    ④ 그리스(Greece)

11. 하이볼 글라스(Highball Glass)용량으로 가장 많이 사용되는 것은?

- ① 6온스(Ounce)                    ② 7온스(Ounce)
- ③ 8온스(Ounce)                    ④ 9온스(Ounce)

12. 저장중인 음료관리를 위한 표준 설정방법 중 바틀 코드 넘버 시스템(Bottle Code Number System)용도가 아닌 것은?

- ① 음료관리 양식 및 절차를 대폭 표준화하기 위함이다.
- ② 재고 파악을 신속하고 용이하게 하기 위함이다.
- ③ 음료 저장실 물자 배치를 표준화하기 위함이다.
- ④ 양목표(Recipe)기준을 표준화하기 위함이다.

13. 드래프트 비어(Draft beer)란?

- ① 독한 맥주                            ② 생맥주
- ③ 포터(Porter)맥주                  ④ 스타우트(Stout)

14. 음료 주문 받는 요령을 설명한 것 중 틀린 것은?

- ① 상냥하게 인사한다.
- ② 시계 방향으로 여성을 먼저 받는다.
- ③ 메뉴를 보여준다.
- ④ 음료 주문전에 음식 주문을 받는다.

15. 다음 중 칵테일용 향신료와 거리가 먼 것은?

- ① 시나몬(cinamon)                  ② 너트맥(nutmeg)
- ③ 민트(mint)                         ④ 크림(cream)

16. 다음 중 롱 드링크(long drink)에 해당하는 것은?

- ① 사이트 카(Side car)                ② 스팅거(Stinger)
- ③ 로이알 휘즈(Royal fizz)           ④ 맨하탄(Manhattan)

17. 다음의 Raw whisky 설명 중 옳은 것은?

- ① 증류기에서 바로 나와 냉각시킨 위스키이다.
- ② 향나무 통에서 성숙시켜 바로 생산된 위스키이다.
- ③ 증류기에 넣기 전에 준비된 것이다.
- ④ 참나무를 고슬려 만든 통에서 오래 저장된 위스키이다.

18. "생명의 물"이라고 지칭되는 술이 아닌 것은?

- ① 위스키                                ② 브랜디
- ③ 보드카                               ④ 진

19. 조주원(Bartender) 준수규칙 중 틀린 것은?

- ① 조주는 규정된 기준 양목(Recipe)에 의해 만들어야 한다.
- ② 비번시에는 업장 근처에 서성거리서는 안된다.
- ③ 근무시간 중에는 대기상태로 항상 서서 근무에 임한다.
- ④ 빈병은 고객이나 동료에게 줄 수 있다.

20. 표준 조주법(standard recipes)을 설정하는 목적에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 품질과 맛의 계속적인 유지

- ② 원가계산을 위한 기초 제공  
 ③ 표준 조주법 이용은 노무비 절감에 기여  
 ④ 특정인에 대한 의존도를 높임
21. 일과 업무 시작전에 바(Bar)에서 판매 가능한 양만큼 준비해 두는 각종의 재료를 무엇이라고 하는가?  
 ① Bar Stock                      ② Par Stock  
 ③ Pre-Product                      ④ Ordering Product
22. 샴페인 제조시 당분의 첨가량 표시를 설명한 것 중 틀린 것은?  
 ① 도우(Doux) : 12%이상  
 ② 데미 섹(Demi Sec) : 9-10%  
 ③ 섹(Sec) : 8%  
 ④ 엑스트라 섹(Extra Sec) : 1-2%
23. 버본 위스키(Borubon Whiskey) 80Proof는 우리나라 주정도수로 몇도 인가?  
 ① 35도                              ② 40도  
 ③ 45도                              ④ 50도
24. 다음 중 포도주의 산지로 유명한 곳은?  
 ① Pilsner                              ② Bordeaux  
 ③ Staut                              ④ Mousseux
25. 다음의 Gin에 혼합하는 탄산음료 중 가장 많이 사용되는 것은?  
 ① Cola                              ② Collins mix  
 ③ Fanta Grape                      ④ Cider
26. Bar 업무능률 향상을 위한 시설물 설치 방법 중 옳지 않은 것은?  
 ① 칵테일 얼음은 Bar 작업대 옆에 보관한다.  
 ② Bar의 수도시설은 믹싱 스테이션(Mixing Station)바로 후면에 설치한다.  
 ③ 냉각기(Cooling Cabinet)는 주방에 설치한다.  
 ④ 얼음제빙기는 가능한 Bar 내에 설치한다.
27. 중요한 연회시 그 행사에 관한 모든 내용이나 협조사항을 호텔 각 부서에 알리는 행이라 부르는가?  
 ① Event order                      ② Check-up list  
 ③ Reseration sheet                      ④ Banquet Memorandum
28. 바에서 사용하는 하우스 브랜드(House brand)란 무엇을 뜻하는가?  
 ① 널리 알려진 술 종류  
 ② 지정 주문이 아닐 때 쓰는 술 종류  
 ③ 상품(上品)에 해당하는 술 종류  
 ④ 조리용으로 사용하는 술 종류
29. 위스키 1 Fifth 의 용량으로 맨하탄 칵테일 몇 인분을 만들어 낼 수 있는가?  
 ① 1인분                              ② 17인분  
 ③ 26인분                              ④ 30인분
30. Creme De Cacao로 만들 수 있는 칵테일이 아닌 것은?

- ① Cacao Fizz                      ② Mai-Tai  
 ③ Alexander                      ④ Grass hopper

## 2과목 : 주장관리개론

31. 소프트드링크(soft drink) 디켄터(decant)의 올바른 사용법은?  
 ① 각종 청량음료(soft drink)를 별도로 담아 나간다.  
 ② 술과 같이 혼합하여 나간다.  
 ③ 얼음과 같이 넣어서 나간다.  
 ④ 술과 얼음을 다같이 넣어 나간다.
32. 와인을 주재(Wine base)로 한 칵테일이 아닌 것은?  
 ① 키어(Kir)                              ② 블루하와이(Blue hawaii)  
 ③ 스피릿처(Spritzer)                      ④ 미모사(Mimosa)
33. 식욕촉진제로 마시는 칵테일(Cocktail)로서 드라이(Dry)한 칵테일에 사용하는 고명(Garnish)은?  
 ① Cherry                              ② Orange  
 ③ Olive                              ④ Pineapple
34. 다음 중 천연 발포성 포도주는 어느 것인가?  
 ① 셰리(Sherry)                              ② 적포도주(Red wine)  
 ③ 샴페인(Champagne)                      ④ 사이다(Cider)
35. Cat's Eye 칵테일은 어떤 종류의 Glass를 사용하면 적당한가?  
 ① High Ball Glass                      ② Cocktail Glass  
 ③ Collins Glass                      ④ Champagne Glass
36. Scotch Whisky 의 주 원료는?  
 ① 보리의 맥아                              ② 호밀  
 ③ 감자                              ④ 옥수수
37. 다음 중 포도로 만들어진 브랜디(Brandy)는?  
 ① Silvowitz                              ② Mirabelle  
 ③ Hennessy X.O                      ④ Calvados
38. 다음 중 인공감미료(人工甘味料)는?  
 ① 그레놀레이트슈거(granulated sugar)  
 ② 사카린나트륨(saccharine natrium)  
 ③ 큐브슈거(cube sugar)  
 ④ 파우더슈거(powder sugar)
39. 머들러(Muddler)사용 방법 중 맞는 것은?  
 ① Garnish를 꽃아 제공한다.  
 ② 주류 용량을 재는 막대기이다.  
 ③ 롱 드링크(Long Drink)서비스 및 칵테일 제공시 고객이 직접 휘젓기 할수 있게 음료와 함께 제공한  
 ④ 오렌지나 레몬 주스를 짤 때 사용하는 Squeezer이다.
40. 영업을 위한 준비작업 중 틀린 것은?  
 ① 바 시설 및 기물작동 점검                      ② 일일 보급 수령  
 ③ 고명장식 준비                      ④ 영업일보 작성

41. 다음 중 가장 오래 숙성된 술은 어느 것인가?  
 ① Vodka                      ② Cognac  
 ③ Gin                         ④ Borubon whiskey
42. 그레이트 와인(Great Wine)은 몇 년간 저장하여 숙성시킨 것인가?  
 ① 5년 이하                  ② 10년 이하  
 ③ 5년~15년                ④ 15년 이상
43. 적색 포도주(Red Wine)병의 바닥이 요철로 된 이유는?  
 ① 보기가 좋게 할려고  
 ② 안전하게 세우기 위하여  
 ③ 용량표시를 쉽게 하기 위하여  
 ④ 찌꺼기가 이동하는 것을 방지하기 위하여
44. 다음 중 리큐르는 어떤 것인가?  
 ① Burgundy                ② Bacardi Rum  
 ③ Cherry Brandy        ④ Canadian club
45. 칵테일 파티를 준비하는 요소로서 적합하지 못한 사항은?  
 ① 초대 인원 파악            ② 개최일시와 장소  
 ③ 파티의 매너(manner)      ④ 메뉴의 결정
46. 올드 패션(old fashioned) 칵테일의 장식은?  
 ① 아몬드 스테르프드 올리브(Almond stuffed Olive)  
 ② 마라시토 체리(Maraschino Cherry)  
 ③ 레몬 슬라이스, 오렌지 슬라이스  
 ④ 체리와 오렌지 슬라이스
47. 주류판매에 있어 재무와 창고관리가 양호하다면 가격결정의 이익은 다음 중 어느 것을 선택해야 하는가?  
 ① FIFO 방법  
 ② LIFO 방법  
 ③ 구매와 동시 판매방법  
 ④ 포도주나 브랜디는 창고에 오래 저장하였다 판매할수록 좋다.
48. 와인 스트워드(wine steward)의 주된 임무는?  
 ① 와인 구매                ② 와인 저장  
 ③ 와인 판매                ④ 와인 검수
49. 물품검수시 주문내용과 차이가 발견될 때 반품하기 위하여 작성하는 서류는?  
 ① 송장(invoice)  
 ② 견적서(price quotation sheet)  
 ③ 크레딧 메모(credit memo)  
 ④ 검수보고서(receiving sheet)
50. 레드와인을 서어브할 때의 가장 적절한 온도는?  
 ① 5℃ - 10℃                ② 12℃ - 15℃  
 ③ 17℃ - 19℃               ④ 20℃ - 25℃

3과목 : 고객서비스영어

51. 다음 ( ) 안에 알맞은 단어는?

This is our first visit to Korea and before we ( ) our dinner, we want to ( ) some domestic drinks here.

- ① have, try                      ② having, trying  
 ③ serve, served                ④ serving, be served

52. Which is the correct one as a base of Alexander in the following?

- ① Brandy                      ② Vodka  
 ③ Gin                          ④ Whisky

53. 다음 괄호 안에 알맞는 말은?

feel like (lie) on a sofa, 「( ) is not a gin at all but a liqueur,」

- ① Dry gin                      ② Golden gin  
 ③ Flavored gin                ④ Sloe gin

54. "초청해주셔서 감사합니다."의 올바른 표현은?

- ① Thank you for inviting me.  
 ② Thank you for invitation me.  
 ③ It was thanks that you call me.  
 ④ Thank you that you invited me.

55. 문장의 내용으로 보아 ( ) 안의 동사형을 바르게 변형시킨 것은?

I feel like (lie) on a sofa.

- ① lain                          ② laid  
 ③ lying                        ④ laying

56. What is a tumbler?

- ① A flat-bottomed glass without stem.  
 ② Footed ware  
 ③ Stemware  
 ④ Beer mug

57. 다음 괄호 안에 알맞는 말은?

The post office is ( ) the Hotel.

- ① close                        ② closed by  
 ③ close for                    ④ close to

58. What is the best-known straight American whiskey?

- ① Bourbon                      ② Rye  
 ③ Scotch                      ④ Irish

59. 문장의 내용으로 보아 ( ) 안에 동사형을 바르게 변형시킨 것은?

He looks as if he (be) sick.

- ① is                      ② was  
③ were                  ④ has been

60. "It is up to you" means?

- ① It is difficult for you.  
② You must decide.  
③ You look confused.  
④ It is just in front of you.

전자문제집 CBT PC 버전 : [www.comcbt.com](http://www.comcbt.com)

전자문제집 CBT 모바일 버전 : [m.comcbt.com](http://m.comcbt.com)

기출문제 및 해설집 다운로드 : [www.comcbt.com/xs](http://www.comcbt.com/xs)

전자문제집 CBT란?

종이 문제집이 아닌 인터넷으로 문제를 풀고 자동으로 채점하며 모의고사, 오답 노트, 해설까지 제공하는 무료 기출문제 학습 프로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합니다.

PC 버전 및 모바일 버전 완벽 연동  
교사용/학생용 관리기능도 제공합니다.

오답 및 오탈자가 수정된 최신 자료와 해설은 전자문제집 CBT  
에서 확인하세요.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
④	③	③	②	④	①	①	④	③	④
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
③	④	②	④	④	③	①	④	④	④
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
②	③	②	②	②	③	①	②	②	②
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
①	②	③	③	②	①	③	②	③	④
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
②	④	④	③	③	④	①	③	③	③
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
①	①	④	①	③	①	④	①	③	②