

1과목 : 주류학개론

1. 다음 품목 중 청량음료(Soft drink)에 속하는 것은?

- ① 탄산수(Sparkling Water) ② 생맥주(Draft Beer)
 ③ 톰 칼린스(Tom Collins) ④ 진 휘즈(Gin Fizz)

2. 발포성 와인(Sparkling Wine)과 거리가 먼 것은?

- ① sparkling burgundy ② cold duck
 ③ dry sherry ④ champagne

3. 식후주(After drink)로 적당한 것은?

- ① 코냑(Cognac)
 ② 드라이 셰리(Dry Sherry)
 ③ 드라이 진(Dry Gin)
 ④ 벌머스(Vermouth)

4. 미국에서 발명한 갈색 청량음료로서 카페인인 커피의 두 배가 함유된 음료는?

- ① 사이다(Cider) ② 콜라(Cola)
 ③ 톤릭워터(Tonic water) ④ 소다워터(Soda water)

5. 영국에서 발명한 무색투명한 음료로서 키니네가 함유된 청량음료는?

- ① Cider ② Cola
 ③ Tonic water ④ Soda water

6. 다음 중 양조주는 어떤 것인가?

- ① 비어 ② 위스키
 ③ 브랜디 ④ 리큐르

7. 브랜디드 위스키(Blended Whisky)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 스트레이트 위스키에 다른 위스키나 중성 곡류주정을 섞는다.
 ② 스트레이트 위스키에 적어도 5% 이상의 브랜디를 섞어야 한다.
 ③ 기본인 스트레이트 위스키는 20% 이상 포함되어야 한다.
 ④ 일반적으로 80 proof 이상으로 병에 담아 시판된다.

8. 다음 중 멕시코산 증류주는?

- ① Cognac ② Johnnie walker
 ③ Tequila ④ Cutty sark

9. 천연향료나 인조향료를 사용하며 그 외에 계란 노른자나 동물유 등의 모유 등을 사용하여 만드는 혼성주 제조법은?

- ① Distillation Process ② Infusion Process
 ③ Filtration Process ④ Essence Process

10. 클라렛(Claret)이란 말은 다음 중 어느 것과 같은가?

- ① 적포도주(Red Wine)
 ② 백포도주(White Wine)
 ③ 담색포도주(Rose Wine)
 ④ 황색포도주(Yellow Wine)

11. 다음 중 포트와인(Port wine)을 가장 잘 설명한 사항은?

- ① 붉은 포도주를 총칭한다.
 ② 포르투갈의 도우루(Douro)지방산 포도주를 말한다.
 ③ 항구에서 노역을 일삼는 서민들의 포도주를 일컫는 다.
 ④ 백포도주로서 식사 전에 흔히 마신다.

12. 다음 사항 중 원료와 제법의 관계가 일치하지 못하는 것은?

- ① Grain - Canadian whisky
 ② Malt - Scotch whisky
 ③ Corn - Canadian whisky
 ④ Rye - Canadian whisky

13. 조주서비스에서 체이서(Chaser)의 의미 중 옳은 것은?

- ① 독한 술이나 칵테일을 내놓을 때 다른 글라스에 물을 담아 놓는 것
 ② 인간의 체온보다 높여 약 62℃-67℃로 해서 서빙 하는 것
 ③ 조주하지 않고 생으로 마시는 것
 ④ 서로 다른 두 가지 종류의 술을 소요량이 반분씩 따라 담는 것

14. 다음 중 데킬라 주재(Tequila base) 칵테일은?

- ① 마가리타 ② 스카이다이빙
 ③ 스크피언 ④ 솔큐바노

15. 다음 중 노 믹싱(No Mixing)의 방법으로 만들어지는 칵테일은?

- ① High ball ② Gin Fizz
 ③ Fizz cafe ④ Flip

16. 다음 중 올리브(Olive)로 장식되는 칵테일은?

- ① Million Dollar ② Manhattan(standard)
 ③ Martini ④ Margarita

17. 다음의 재료들은 포세 카페(Pousse cafe) 칵테일에 해당된다. 최후로 따르는 재료는 어느 것인가?

- ① Brandy ② Creme de cacao
 ③ Peppermint ④ Violet

18. 브랜디 알렉산더(Alexander) 칵테일 조주시 필요한 재료 중 틀린 것은?

- ① 카카오(Cacao brown) ② 브랜디(Brandy)
 ③ 크림(Heavy Cream) ④ 비터즈(Bitters)

19. 다음 중 비터나 리큐르를 비터병에 넣어 정해진 양만을 비터병을 거꾸로 해서 뿌리거나 끼얹는 것은?

- ① Drop ② Double
 ③ Dry ④ Dash

20. 일반적인 라거 맥주(lager beer)의 알코올 도수로 가장 적당한 것은?

- ① 2도 ② 4도
 ③ 6도 ④ 12도

21. 진(Gin) 베이스로 들어가는 칵테일 중 틀린 것은?

- ① Gin Fizz ② Screw driver

③ Dry Martini

④ Gibson

22. 다음 칵테일 중 계란(egg)이 들어가는 칵테일은?

① Millionaire

② Black Russian

③ Brandy Alexander

④ Daiquiri

23. 바 스푼(Bar Spoon)의 용도가 틀린 것은?

① 후로팅 칵테일(Floating Cocktail)을 만들 때 사용 한다.

② 믹싱 글라스를 이용하여 칵테일을 만들 때 휘젓는용으로 사용한다.

③ 칵테일을 만들 때 글라스의 내용물을 섞을 때 사용한다.

④ 얼음을 잘게 부술 때 사용한다.

24. 정찬 식사에서 테이블 코스의 육류요리에 잘 어울리는 것은?

① White Wine

② Red Wine

③ Vermouth

④ Champagne

25. 다음 재료 중 칵테일 조주시 많이 사용하는 붉은 색의 시럽은 무엇인가?

① 메이플시럽(Maple Syrup)

② 허니(Honey)

③ 플레인시럽(Plain Syrup)

④ 그레나딘시럽(Grenadine Syrup)

26. 양조주 중 우리나라에서 제조하는 막걸리의 주재료는?

① 옥수수

② 수수

③ 보리

④ 쌀

27. 칵테일은 얼음에 잘 냉각되어 있지 않으면 안 된다. 따라서 손에서 체온이 전해지지 않도록 이용하여 제공 하는 글라스는?

① 스탠드 글라스

② 하이볼 글라스

③ 실린더리얼 글라스

④ 믹싱 글라스

28. 마티니 칵테일을 서브할 때의 글라스(Glass)로 올바른 선택은?

① 하이볼 글라스

② 위스키샤워 글라스

③ 칵테일 글라스

④ 올드패션 글라스

29. 조주시 주류의 분량을 측정하기 위하여 사용되는 기물은?

① 바 스푼

② 지거

③ 믹싱글라스

④ 폴러

30. 다음 중 혼합하기 어려운 재료를 섞거나 프로즌 드링크를 만들 때 쓰는 기구 중 가장 적합한 것은?

① 셰이커

② 브랜더

③ 믹싱글라스

④ 믹서

2과목 : 주장관리개론

31. 바(Bar) 접객원의 접객방법 중 잘못 설명된 것은?

① 주문은 복창(repeat)하여 주문내용을 재확인한다.

② 세컨드 라운드(Second Round)의 주문은 고객이 요청할 때까지 기다린다.

③ 음료를 제공하기 전에 식탁위에 코스터(Coaster)를 먼저 놓는다.

④ 한잔의 주문일지라도 반드시 쟁반(Tray)을 사용하여 제공한다.

32. 위생적인 주장기물 세척시간은?

① 가능한 한 사용한 후 즉시

② 영업시간 종료 후

③ 기물을 전부 씻은 후

④ 비교적 깨끗한 것은 재사용해도 무방

33. 글라스(Glass)의 올바른 취급방법이 아닌 것은?

① 환기가 잘 되는 장소에 보관한다.

② 평평한 표면에 타월을 깔고 보관한다.

③ 글라스를 냉각(서리가 있는 것)시킬 때 냄새가 없는 냉장고를 사용한다.

④ 글라스는 식료보관 냉장고에 넣어 보관한다.

34. 연회(Banquet)석상에서 각 고객들이 마신(소비한)만큼 계산을 별도로 하는 바(Bar)를 무엇이라고 하는가?

① Banquet Bar

② Host-Bar

③ No-Host Bar

④ Paid Bar

35. 차게 냉각하여 제공하는 포도주(Wine)의 적당한 서브 온도는?

① 0 - 3 °C

② 4 - 7 °C

③ 8 - 11 °C

④ 12 - 15 °C

36. 파티 때 디저트(Dessert) 코스로 서브하기에 부적당한 것은?

① 코인트루(Cointreau)

② 크렘 드 카카오(Creme de cacao)

③ 슬로우 진(Sloe gin)

④ 비어(Beer)

37. 바(Bar)의 구성 중 3가지 기능에 포함되지 않은 것은?

① 프론트 바(Front Bar)

② 사이드 바(Side Bar)

③ 백 바(Back Bar)

④ 언더 바(Under Bar)

38. 키박스(Key Box)나 바틀 멤버(Bottle Member)제도의 잘못된 설명은?

① 자기 술병을 가지고 있으므로 음료의 판매회전이 저조하다.

② 고정고객을 확보할 수 있어 고정수입이 확보된다.

③ 선불이기 때문에 회수가 정확하며 자금운영이 원활하다.

④ 회원에게 특별요금으로 병채 판매하며 청량음료의 무료 서비스 혜택을 준다.

39. 영업 종료 후 인벤토리(inventory) 작업은 누가 담당 하는가?

① 칵테일 웨이트리스

② 바캐시어

③ 바텐더

④ 바포터

40. 다음 중 파 스탁(Par Stock)이란?

① 영업장 보관 재고량

② 술창고 보관 재고량

- ③ 일일 음료 판매량 ④ 재고 순환율

41. 다음 Wine 저장 중 적절하지 않는 것은?

- ① White Wine은 냉장고에 보관하되 그 품목에 맞는 온도를 유지해 준다.
 ② Red Wine은 상온 Cellar에 보관하되 그 품목에 맞는 적정온도를 유지해 준다.
 ③ Wine을 보관하면서 정기적으로 이동 보관한다.
 ④ Wine 보관 장소는 햇빛이 잘 들지 않고 통풍이 잘 되는 곳에 보관하는 것이 좋다.

42. 고객에게 음료를 제공할 때 필요치 않는 비품은?

- ① Cocktail Napkin ② Can Opener
 ③ Muddler ④ Coaster

43. 다음 내용에 맞는 주장(Bar) 기물은?

리큐르나 시럽 등 농후한 재료를 사용하여 만드는 칵테일의 경우는 휘저어 섞는 것만으로는 잘 혼합이 되지 않기 때문에 강한 움직임을 주기 위하여 이 기물이 필요하다.

- ① Bar Spoon(바 스푼)
 ② Cocktail Glass(칵테일 글라스)
 ③ Cock Screw(코르크 스크루)
 ④ Shaker(셰이커)

44. 바(Bar) 디자인의 중요 점검사항에 포함되지 않는 것은?

- ① 주류가격, 병의 크기
 ② 시간의 영업량, 컨셉 및 분위기
 ③ 음료종류, 주장의 형태와 크기
 ④ 서비스 형태, 목표고객

45. 다음 중 바텐더가 지켜야 할 일이 아닌 것은?

- ① 표준양 목표에 의한 정량 조주를 해야 한다.
 ② 용모가 단정하고 예의 바른 매너를 지켜야 한다.
 ③ 제공된 음료는 정확히 전표가 발행되어 야 한다.
 ④ 매출관리 및 인원관리 업장에 전반적으로 책임진다.

46. 맥주의 저장 조건으로서 틀린 것은?

- ① 5~20°C 에서 보관
 ② 통풍이 잘되고 습기가 약간 있는 장소
 ③ 직사광선이 들어오지 않는 곳
 ④ 온도 변화가 심하지 않은 곳

47. 칵테일 서비스에서 바텐더의 창의성을 가장 요하는 항목은?

- ① 가니쉬(장식) ② 향신료(부재료)선택
 ③ 글라스 선택 ④ 기주 선택

48. 바텐더가 영업시작 전 준비하지 않아도 되는 업무는?

- ① 충분한 얼음을 준비한다.
 ② 글라스의 청결도를 점검한다.
 ③ 적포도주를 냉각시켜 놓는다.
 ④ 과일 등을 준비해 둔다.

49. 다음 항목 중 소모품이 아닌 것은?

- ① Pitcher ② Straw
 ③ Coaster ④ Cocktail Pick

50. 술의 손실방지 및 술을 따를 때 용이하게 하는 기구는?

- ① Squeezer ② Pourer
 ③ Muddler ④ Decanter

3과목 : 고객서비스영어

51. 다음 중 뜻이 다른 문장은?

- ① It doesn't matter.
 ② It doesn't make any difference.
 ③ It is not important.
 ④ It is not difficult

52. 다음 괄호 안에 알맞은 것은?

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

- ① Bloody Marry ② Egnog
 ③ Tom and Jerry ④ Pink Lady

53. 다음 괄호 안에 알맞은 것은?

Present a bottle of wine for the host 's ().

- ① approve ② to approve
 ③ approval ④ see

54. Alcoholic drink distilled from rye or wheat drunk in Russia.

- ① Tequila ② Brandy
 ③ Rum ④ Vodka

55. 다음 () 안에 적당한 단어는?

() is the chemical process in which yeast breaks down sugar in solution into carbon dioxide and alcohol.

- ① Distillation ② Fermentation
 ③ Classification ④ Evaporation

56. 다음 밑줄 친 곳에 알맞은 것은?

The bar _____ at seven o'clock everyday.

- ① has open ② opened
 ③ is opening ④ opens

57. 다음 () 안에 적당한 말은?

「Let me pay, please. This is () me tonight.」

- ① in ② on
③ after ④ off

58. 다음 전치사 중에서 ()에 알맞는 것은?

You are wanted () the phone.

- ① in ② on
③ of ④ for

59. 다음 문장에서 ()에 들어갈 단어는?

What will you gentleman have? I'll have a double Johnny Walker () the rocks.

- ① above ② on
③ over ④ in

60. 다음 중 Ice bucket 에 해당되는 것은?

- ① Ice pail ② Ice tong
③ Ice pick ④ Ice pack

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com

전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com

기출문제 및 해설집 다운로드 : www.comcbt.com/x

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 CBT에서 확인하세요.

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