

1과목 : 주류학개론

1. 다음 중 주장기능으로서 맞지 않는 것은?

- ① 영리를 목적으로 하는 사회적 영업장이다.
- ② 일정한 장소로서의 시설을 갖춘다.
- ③ 인적, 물적 서비스를 상품으로 판매한다.
- ❶ 일정한 이용객을 확보한다.

2. 다음의 탄산음료 중 설명이 옳지 못한 것은?

- ① 탄산가스가 함유된 천연광천수
- ② 천연과즙에 탄산가스를 함유한 것
- ③ 순수한 탄산가스를 함유한 것
- ❶ 음료수에 천연감미료를 탄 것

3. 포말주는 어느 것인가?

- ❶ Champagne ② Cola
- ③ Cognac ④ Red wine

4. 술을 과음하고 주취가 심할 때 마시면 빨리 해소되는 음료가 있다. 다음 어느 것인가?

- ① mineral water ❷ soda water
- ③ plain water ④ cider

5. 생맥주는 미발균된 맥주이므로 항상 적당한 온도를 유지 하여야 한다. 유지온도는 몇도가 좋은가?

- ❶ 2 - 3℃ ② 4 - 5℃
- ③ 5 - 6℃ ④ 6 - 7℃

6. 다음 중 스카치 위스키는 어느 것인가?

- ① Canadian Club ❷ Ballantine
- ③ Seagram V.O ④ Old Crown

7. 살구의 냄새가 나는 달콤한 증류주는 어느 것인가?

- ❶ Apricot Brandy ② Anisette
- ③ Cherry Brandy ④ Amer

8. 혼성주에서 황금색의 감미주로서 술병에 D.O.M.이라고 쓰여져 있는 것은?

- ① 캄파리(campari)
- ② 앙고스트라비터(angostura bitter)
- ❶ 베네딕틴(benedictine)
- ④ 아니세트(anisette)

9. 다음 프랑스 wine의 품질을 나타내는 표시 중 최고의 품질을 나타내는 것은?

- ❶ A.O.C. ② Vin de Pays
- ③ V.D.Q.S ④ Vin de Table

10. 그레이트 와인(great wine)이란 보존 년도가 몇년 되는 것을 뜻하는가?

- ① 5년 이하 ② 5년 이상
- ③ 10년 이상 ❶ 15년 이상

11. 빈타지(Vintage)란 무엇을 뜻하는가?

- ① 포도주의 이름 ❷ 포도주의 양조년도
- ③ 포도주의 원산지명 ④ 포도의 품종

12. 멕시코의 토속주를 무엇이라고 부르고 있는가?

- ① Old Tom ❷ Tequila
- ③ Kummel ④ Vodka

13. 다음의 항목 중 Liqueur 종류라고 볼수 없는 것은?

- ① Creme de Cacao ② Curacao
- ❶ Lord Calvert ④ Kummel

14. 에일(Ale)이란 음료는?

- ① 와인의 일종이다. ② 증류주의 일종이다.
- ❶ 맥주의 일종이다. ④ 혼성주의 일종이다.

15. 맨하탄(Manhattan) 칵테일의 기주(Base liqueur)는?

- ❶ 버번 위스키 ② 스위트 버머스
- ③ 앙고스트라 비터 ④ 스테르프 올리브

16. 다음 사항 중에서 칵테일 파티에서 롱 드링크(Long drink)로 제공되는 음료는?

- ① Manhattan ❷ Whisky Highball
- ③ Martini ④ Bacardi Cocktail

17. 알래스카(Alaska) 칵테일에 첨가되는 혼성주는?

- ① Whisky ❷ Chartreuse
- ③ Curacao ④ Drambuie

18. 조주의 부재료에서 시럽류인 석류열매의 색과 향을 가진 것은?

- ❶ 그레나딘 시럽(grenadine syrup)
- ② 메이플 시럽(maple syrup)
- ③ 껌 시럽(gum syrup)
- ④ 프레인 시럽(prrain syrup)

19. Flamingo 칵테일의 주재료는?

- ① Scotch Whisky ② Rum
- ③ Dry Vermouth ❶ Gin

20. 1 pony는 몇 ounce인가?

- ❶ 1 ounce ② 1 1/2 ounces
- ③ 2 ounces ④ 3 ounces

21. Bourbon Whiskey는 Corn 재료를 몇% 이상 사용해야만 버번 위스키로 구분되는가?

- ① Corn 90 % ② Corn 80 %
- ❶ Corn 51% ④ Corn 40 %

22. 1 쿼트(Quart)는 몇 온스인가?

- ① 64 oz ② 50 oz
- ③ 38 oz ❶ 32 oz

23. 아래와 같이 한 Table에서 4인의 주문이 들어 왔을 때 Bartender가 가장 마지막에 만들 주문 품목은?

- ① Bottle Beer

- ② Whisky with Soda Water
- ③ Salty Dog
- ④ Dry Martini Straight up Lemon Twist

24. 술 제조과정 분류방법으로 맞는 것은?

- ① 양조주, 혼성주, 증류주
- ② 양조주, 증류주, 과일주
- ③ 증류주, 발효주, 양조주
- ④ 혼합주, 증류주, 양조주

25. 바텐더가 Bar에서 Glass를 사용할 때 가장 먼저 체크하여야 할 사항은?

- ① Glass의 가장자리 파손 여부
- ② Glass의 청결 여부
- ③ Glass의 재고 여부
- ④ Glass의 온도 여부

26. 특히 여름에만 마시는 것으로 소주에다 젓밥을 넣고 여기에 계피, 건강, 향인 등을 넣어 장마가 지고 습한 기운이 있을 때 소화를 돕고 향료가 있는 맛 좋은 고유의 술은?

- ① 연엽주 ② 춘향주
- ③ 과하주 ④ 송순주

27. 진(Gin)을 기주(Base)로 한 칵테일이 아닌 것은?

- ① Martini ② Bronx
- ③ Pink Lady ④ Screw Driver

28. 다음에서 장식이 필요 없는 칵테일은?

- ① 김렛 ② 맨하탄
- ③ 올드펫션 ④ 싱가포르슬링

29. 싱글(single)이라 하면 술 30㎖분의 양을 기준으로 한다. 그러면 2배인 60㎖의 분량을 의미하는 것은?

- ① 핑거(finger) ② 대시(dash)
- ③ 드랍(drop) ④ 더블(double)

30. 식전주(Aperitifs)로 권할만한 것이 못되는 것은?

- ① 맨하탄 ② 셰리
- ③ 포트와인 ④ 드라이 마티니

2과목 : 주장관리개론

31. 다음 중 조주보조원(Bar helper)의 주 임무는?

- ① 고객에게 주문을 받고 음료를 조제 제공한다.
- ② 얼음기계, 냉장고 등 모든 기물들의 고장 상태를 점검한다.
- ③ 주장(Bar)에서 필요한 주류 및 보급품의 준비와 영업에 필요한 준비를 한다.
- ④ 주장에 오는 고객을 영송한다.

32. 캐터링 지배인(Catering Manager)의 임무는?

- ① 호텔내 혹은 외부의 행사나 연회 업무를 주관한다.
- ② 바(Bar) 접객원의 업무를 지휘, 감독한다.
- ③ 조주원(Bartender)의 업무를 지휘, 감독한다.
- ④ 바(Bar) 근무자의 직무교육을 주관한다.

33. 주장요원이 영업시간 전에 해야 할 사항이 아닌 것은?

- ① 각종 글라스를 깨끗이 닦고 정돈해 둔다.
- ② 각종 바 기구를 정돈 비치해 둔다.
- ③ 각종 보조재료를 확보해 둔다.
- ④ 각종 신문잡지를 정돈 비치해 둔다.

34. 주장의 부정요소와 관계가 먼 것은?

- ① 개인용 음료판매 가능 ② 칵테일 표준량의 속임
- ③ 무료서비스의 남용 ④ 요금계산의 정확성

35. 주류 재료 저장관리원칙 중 틀린 것은?

- ① 저장위치 표시의 원칙 ② 분류저장의 원칙
- ③ 납기보장의 원칙 ④ 선입선출의 원칙

36. 저장소(store room)에서 쓰이는 빈카드(bin card)의 용도는?

- ① 품목별 불출입 재고 기록
- ② 품목별 상품특성 및 용도기록
- ③ 품목별 수입가와 판매가 기록
- ④ 품목별 생산지와 빈테이지 기록

37. 위스키(Whisky)의 선택요령 중 잘못된 것은?

- ① 상표선택은 관리인이나 지배인의 추천에 의해 인기 있는 상표를 선택한다.
- ② 상표가 다른 위스키를 섞어서 사용하는 것은 절대로 금한다.
- ③ 조주원은 항상 고객편과 회사의 이익을 고려하여 위스키를 선택한다.
- ④ 특정한 상표를 지정하여 주문한 위스키가 없을 때는 그것과 유사한 위스키로 대체한다.

38. 저녁식사 연회시 칵테일 파티는 어느 때에 하는가?

- ① 식사 전에 ② 식사 중에
- ③ 식사 후에 ④ 메인코스 후에

39. 불특정 다중에게 선전하는 방법 중 틀린 것은?

- ① 신문광고(News Paper, Adv)
- ② 싸인 보드(Sign board)
- ③ 디렉트 메일(Direct mail)
- ④ 빌 보드(Bill board)

40. 저장관리방법 중 FIFO란?

- ① 임의불출(任意拂出) ② 매입순출(買入順出)
- ③ 가격순출(價格順出) ④ 선입선출(先入先出)

41. 알콜 음료 판매시 가장 중요하게 감안되어야 할 사항은?

- ① 고객의 기호
- ② 재료의 선택
- ③ 고객의 건강과 업소의 수익
- ④ 고객의 기호와 업소의 수익

42. 표준산출(standard yields)설정은 어떤 관리목적에 기여하는가?

- ① 생산고(生産高) ② 판매고(販賣高)
- ③ 구매가(購買價) ④ 저장가(貯藏價)

43. Dispenser 용 Soft Drink 보관 관리 중 맞는 것은?

- ① 온도차가 심한 곳에 보관한다.
- ② 시원하고 그늘진 곳에 보관한다.
- ③ 햇빛이 들어오는 창가에 보관한다.
- ④ 열기가 많은 주방에 보관한다.

44. 맥주(Beer)를 서비스 하는 방법 중 옳지 않은 것은?

- ① 맥주병을 굴리거나 뒤집지 말아야 한다.
- ② 맥주를 따를 때는 Glass와 병과의 간격은 2~3cm가 적당하다.
- ③ 맥주는 흔들어서 따라야 제맛이 난다.
- ④ 맥주를 따를 때는 Glass를 기울이지 말아야 한다.

45. 조주의 방법 중 스테어링(Stiring)이란?

- ① 칵테일을 차게 만들기 위해 믹싱글라스에 얼음을 넣고 바스폰으로 휘저어 만드는 것
- ② 셰이킹으로는 얻을 수 없는 차가운 맛의 칵테일을 만드는 방법
- ③ 칵테일을 완성시킨 후 향기를 가미시키는 것
- ④ 글라스에 직접 재료를 넣어 만드는 칵테일 방법

46. 리큐르(Liqueur)주 설명 중 틀린 것은?

- ① 영국, 미국에서는 코르디알(Cordials)이라고도 부른다.
- ② 술 분류상 혼성주 범주에 속한다.
- ③ 주정(Base liquor)에다 약초, 과일, 씨, 뿌리의 즙을 넣어서 만든다.
- ④ 브랜디(Brandy)가 대표적인 술이다.

47. 포도주를 저장할 때 주의할 사항은?

- ① 찌꺼기 제거를 위해 거꾸로 보관한다.
- ② 적포도주는 백포도주보다 차갑게 보관한다.
- ③ 포도주는 종류에 관계없이 늘 냉장 보관한다.
- ④ 코르크 마개가 마르지 않도록 눕혀서 보관한다.

48. 다음 중 Ice Equipment 가 아닌 것은?

- ① Ice Pail ② Ice Scoop
- ③ Ice Tong ④ Ice Knife

49. 다음 중 Decanter 와 관계 있는 것은?

- ① Red Wine ② White Wine
- ③ Champagne ④ Sherry Wine

50. 설탕, 계란 등을 이용하는 칵테일에 필요한 기구는?

- ① Mixing Glass ② Strainer
- ③ Squeezer ④ Shaker

3과목 : 고객서비스영어

51. Which of the following is made mainly from rye grain?

- ① Rye Whisky ② Blended Whisky
- ③ Scotch Whisky ④ Bourbon Whisky

52. Which terminology of the following is not related to cocktail-making?

- ① straining ② beating
- ③ stirring ④ shaking

53. 다음 중 틀린 곳이 있는 문장은?

- ① He skates well. - He is a good skater.
- ② He works hard. - He is a hard worker.
- ③ He cooks well. - He is a good cooker.
- ④ He drives carefully. - He is a careful driver

54. Select the cocktail based Vodka in the following.

- ① Acacia Cocktail
- ② Bloody marry Cocktail
- ③ Gimlet Cocktail
- ④ Hunter Cocktail

55. 생맥주에 해당하는 뜻은?

- ① Lager beer ② Draft beer
- ③ Schlitz ④ Black beer

56. Which of the following wines should be served not chilled but at room-temperature?

- ① Red Wine ② White Wine
- ③ Champagne ④ Rose Wine

57. The covering or skin of any fruit is generally referred to as the ().

- ① heart ② top
- ③ leaf ④ peel

58. 다음 문장의 내용으로 보아 () 안에 동사형을 바르게 변형시킨 항은?

We found (fall) leaves here and there.

- ① fall ② fell
- ③ fallen ④ falling

59. _____에 들어갈 알맞은 것은?

John studies very hard _____ he will pass the examination.

- ① so ② so that
- ③ for ④ therefore

60. 「주문 하시겠어요?」의 가장 적당한 영어 표현은?

- ① Have you been served?
- ② Are you being served?
- ③ May I take your order?
- ④ Are you being waited upon?

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