

1과목 : 주류학개론

- 다음 중 식후주(after drink)로 많이 마시는 것은?
 ① 올드 테일러(Old Taylor) ② 비휘터(Beefeater)
 ③ 헤네씨(Hennessy) ④ 헬스카(Relska)
- 다음 술 중에서 증류주가 아닌 것은?
 ① 보드카(Vodka) ② 샴페인(Champagne)
 ③ 진(Gin) ④ 럼(Rum)
- 다음 중 스카치 위스키는?
 ① Vermouth ② Canadian club
 ③ Black and white ④ Hennessy V.S.O.P
- 다음 중 멕시코산 증류주는?
 ① Irish whisky ② Tequila
 ③ Bourbon ④ White horse
- 다음 사항 중 혼성주에 속하는 것은?
 ① London dry gin ② Creme de Cacao
 ③ Schnaps ④ Moet et Chandon
- 다음 중 셰리(Sherry)에 대하여 맞게 쓴 것은?
 ① 스페인산 백포도주 ② 불란서산 백포도주
 ③ 이태리산 백포도주 ④ 독일산 백포도주
- 순수한 자연 그대로의 포도만으로 양조한 비포말성 와인으로 알코올 함유량이 14° 이하인 것은?
 ① Sparkling wine ② Fortified wine
 ③ Aromatized wine ④ Natural still wine
- 칼바도스(calvados)는?
 ① 불란서 보르도산 백포도주
 ② 사과로부터 만든 증류주
 ③ 불란서산 드라이 진의 상표
 ④ 아이리쉬 위스키의 일종
- Dom perignon은 다음 중 무엇과 관계가 있는가?
 ① Champagne ② Bordeaux
 ③ Martini Rossi ④ Menu
- 바카디 칵테일(Bacardi cocktail)을 스트레이트 업(straight up)상태로 제공시 알맞는 서빙 온도는?
 ① 3℃ 정도 ② 6℃ 정도
 ③ 9℃ 정도 ④ 12℃ 정도
- 다음의 내용물로 조주하는 칵테일은?

1과 1/2 온스 보드카, 3온스 토마토쥬스
 1대시 레몬쥬스, 1/2티스푼 무스터서소스
 2방울 다바스코소스, 후추, 소금(약간)

- 비엔비(B &B)
- 블루디메리(Bloody mary)

- 블랙러시안(Black Russian)
- 다이커리(Daiquiri)
- Dry Martini를 만드는 방법은?
 ① Mix ② Stir
 ③ Shake ④ Float
- 레드 와인 제조 과정이 가장 알맞게 연결된 것은?
 ① 수확-분쇄-압착-발효-숙성-여과-병입
 ② 수확-분쇄-발효-압착-숙성-여과-병입
 ③ 수확-분쇄-압착-숙성-발효-여과-병입
 ④ 수확-압착-분쇄-발효-숙성-여과-병입
- 다음 Cocktail의 종류 중 작품 완성 후 Nutmeg을 뿌려 재 공하는 것은?
 ① Eggnog ② Fizz
 ③ Sour ④ Sling
- Daiquiri Frozen의 주재료와 부재료는 어느 것인가?
 ① Grenadine 과 Lime juice ② Vodka 와 Lime juice
 ③ Rum 과 Lime juice ④ Brandy 와 Grenadine
- 드라이 마티니(Martini) 칵테일의 장식은?
 ① 체리(Cherry) ② 올리브(Olive)
 ③ 오렌지(Sliced Orange) ④ 너트맥(Nutmeg)
- 레몬이나 오렌지의 과즙(果汁)을 짜내는 기구 명칭인 "스퀴저"의 올바른 영문 표기는?
 ① Squeezer ② Sqweezer
 ③ Squizer ④ Sqwizer
- 칵테일(cocktail) 조주용 기구와 직접 관계 없는 것은?
 ① 트레이(tray)
 ② 콜크 스크류(cork screw)
 ③ 아이스 픽(ice pick)
 ④ 메저컵(measure cup)
- American whisky "86 proof"는 우리나라의 주정 도수로는 몇도인가?
 ① 23도 ② 33도
 ③ 43도 ④ 53도
- 다음 계량단위 중 옳은 것은?
 ① Pony = Ounce ② Dash = Drop
 ③ Jigger = Quart ④ Pint = Split
- 다음 중 Bourbon Whiskey는 어느 것인가?
 ① Jim Beam ② Ballantine's
 ③ Black Bushmill ④ Bombay
- 칵테일 용어 설명 중 틀린 것은?
 ① 스티어(Stir) - 잘 섞이도록 저어 주는 것
 ② 플롯(Float) - 한가지의 술에 다른 술이 혼합되지 않게 띄우는 것
 ③ 더블(Double) - 칵테일에서 2온스를 말한다.

- ④ 스트레이너(Strainer) - 과육을 제거하고 껍데기만을 짜 넣는다는 의미
23. 우리 조상들이 곡물로 만들어 농번기에 주로 먹었던 막걸리의 제조 방법은?
 ① 혼성주 ② 증류주
 ③ 양조주 ④ 화주
24. 조주를 하는 목적과 가장 거리가 먼 것은?
 ① 술과 술을 섞어서 두 가지 향의 배합으로 색다른 맛을 얻을 수가 있다.
 ② 술과 소프트 드링크 혼합으로 좀더 부드럽게 마실 수 있다.
 ③ 술과 기타 부재료를 가미하여 좀더 독특한 맛과 향을 창출해 낼 수 있다.
 ④ 원가를 줄여서 이익을 극대화하기 위하여
25. Muddler의 용도를 가장 잘 설명한 것은?
 ① Glass를 보호하기 위한 기구
 ② Cocktail 또는 Soft Drink를 섞는 기구
 ③ Lemon즙을 짜는 기구
 ④ Ice를 가루로 만드는 기구
26. 우리 나라 대표적인 고급위스키로 간주되는 것으로 고려시대에 왕실에 진상되었으며, 이것은 일체의 첨가물 없이 조와 찰수수만으로 전래의 비법에 따라 빚어내는 순곡의 증류식 소주는?
 ① 문배주 ② 백세주
 ③ 두견주 ④ 과하주
27. 의사의 처방전이나 요리의 양목표처럼 칵테일에도 재료 배합의 기준량이나 조주하는 기준을 표시하는 것을 무엇이라고 하는가?
 ① 하프 앤 하프(half & half)
 ② 레시피(recipe)
 ③ 드랍(drop)
 ④ 대시(dash)
28. 다음 중 독일의 진(German Gin)이라고 일컬어지는 Spirits는?
 ① 스타인 헤거(Steinhager)
 ② 힘버그가이스트(Himbeergeist)
 ③ 키르슈(Kirsch)
 ④ 후람보아즈(Framboise)
29. 프랑스 와인의 원산지 통제 증명법의 약어는?
 ① D.O.C ② A.O.C
 ③ V.D.Q.S ④ Q.M.P
30. 카나페(canape)란 무엇인가?
 ① 식후에 먹는 디저트
 ② 식전에 먹는 에피타이저
 ③ 통조림 과자
 ④ 생선으로 만든 술안주

2과목 : 주장관리개론

31. 다음 중 cocktail 부재료로서 가장 많이 사용되지 않는 것은?
 ① lemon ② orange
 ③ pineapple ④ grape
32. 음료저장관리 방법 중 FIFO 의 원칙에 적용될 수 있는 술은?
 ① 위스키 ② 맥주
 ③ 브랜디 ④ 포도주
33. 드라이(Dry)와 같은 뜻의 것은?
 ① Amabile ② Bianco
 ③ Dolce ④ Sec
34. 휘저어(Stir) 만드는 칵테일에 사용하는 혼합 기구는?
 ① Hand Shaker ② Mixing Glass
 ③ Squeezer ④ Jigger
35. 조주원(Bartender)의 직무에 해당하는 것은?
 ① 영업종류 재고조사를 확인한다.
 ② 조주원 보조(Bar Helper)와 잡역들의 일을 분담하여 지시, 감독한다.
 ③ 각종 주류 및 보급품의 청구 및 보충저장을 지시 한다.
 ④ 각 업장의 위생검열을 매일 실시한다.
36. 다음 중 조주 보조원(Bar-Helper)의 주임무는?
 ① 고객에게 주문을 받고 음료를 제공한다.
 ② 고객이 사용한 식탁을 청소하고 빈잔을 치운다.
 ③ 바(Bar)에서 필요한 보급품, 린넨, 소모품 등의 보급책으로 조주원의 작업을 돕는다.
 ④ 얼음기계, 냉장고 등 모든 기물들의 상태를 점검 한다.
37. 포도주 저장 창고 위치로서 가장 적당한 곳은?
 ① 될 수 있는 한 지하실
 ② 구매접수가 용이한 장소
 ③ 바(Bar)와 가까운 곳
 ④ 주방창고와 가까운 곳
38. 위스키의 최장저장이 30년 설도 있다. 25년 저장품이 병에 담겨 5년이 경과됐다. 이 때의 숙성정도는?
 ① 이미 퇴화가 시작된 것이므로 가치가 없다.
 ② 병에서는 숙성하지 않으므로 25년 때의 상태인 것이다.
 ③ 병에서 새로이 숙성하므로 30년 숙성과 같다.
 ④ 병에 담은 년수중 처음 1년만 더 숙성한다.
39. 에이지 와인(Aged Wine)은 몇 년간 저장하여 숙성시킨 것인가?
 ① 3년 이하 ② 5년 이하
 ③ 5년~15년 ④ 15년 이상
40. 살균된 병맥주가 양조장으로부터 출고하여 실내 온도에서 보관할 수 있는 적당한 기간은?
 ① 3개월 ② 4개월
 ③ 5개월 ④ 6개월

41. 샴페인이나 와인을 보관할 때의 유의사항 중 틀린 것은?
 ① 12-15℃의 서늘한 장소가 좋다.
 ② 진동이 없는 조용한 장소(quiet place)가 좋다.
 ③ 공기유통이 잘되는 건조한 장소를 택한다.
 ④ 곰팡이가 나지 않도록 병을 닦아 세워 놓는다.
42. 통(keg)에 든 생맥주 취급에 관한 주의사항 중 틀린 것은?
 ① 미살균 맥주로서 장기저장이 불가능하다.
 ② 저장온도는 10-13℃로 유지·보관하여야 한다.
 ③ 먹(mug)은 기름기가 없도록 세척하여야 한다.
 ④ 재고 순환을 철저히 하여야 한다.
43. 바에서 사용하는 청량음료의 냉각은 어느 정도가 표준인가?
 ① 2 - 5℃ ② 6 - 8℃
 ③ 15 - 18℃ ④ 19 - 22℃
44. 셰이커(Shaker)는 몇 등분으로 분리되어 있는가?
 ① 캡과 보디로 되어 있다.
 ② 캡과 스트레이너 및 보디로 되어 있다.
 ③ 스트레이너와 보디로 되어 있다.
 ④ 캡이 2등분으로 되어 있다.
45. 칵테일 재료(Recipe)를 보고 알 수 없는 것은?
 ① 칵테일의 색깔 ② 칵테일의 분량
 ③ 칵테일의 성분 ④ 칵테일의 판매량
46. 주장(Bar) 내에서 필요한 기구류가 아닌 것은?
 ① Strainer(스트레이너)
 ② Ice Pick(아이스 픽)
 ③ Pouring Lip(포링 립)
 ④ Cocktail Napkin(칵테일 네프킨)
47. 조주의 기본기법 중 얼음(Ice)의 선택사항에 해당되지 않는 것은?
 ① 칵테일과 얼음은 밀접한 관계가 성립된다.
 ② 칵테일에 많이 사용되는 것은 각얼음(Cubed ice) 이다.
 ③ 얼음은 재사용할 수 있고 얼음속에 공기가 들어 있는 것이 좋다.
 ④ 투명하고 단단한 얼음이어야 한다.
48. Cork screw 의 용도는?
 ① 잔 받침대 용 ② 와인 보관용 그릇용
 ③ 병 마개용 ④ 와인 병따개 용
49. 맥주 제조 과정에서 미살균 상태로 저장되는 맥주를 무엇이 라고 하는가?
 ① Black Beer ② Draft Beer
 ③ Porter Beer ④ Lager Beer
50. 주장(Bar)에서 일일 적정 재고량을 나타내는 말은?
 ① Bar Stock ② Par Stock
 ③ Inventory ④ Order Slip

3과목 : 고객서비스영어

51. 다음 괄호에 알맞는 말은?

() is a white appetizer wine flavored with as many as thirty to forty different herbs, roots, berries, flowers and seeds.

- ① Fruit juice ② Angostura bitters
 ③ Blended whiskey ④ Vermouth

52. A bottle of Burgundy would go very well () your steak, Sir.

- ① for ② to
 ③ from ④ with

53. 다음 () 안에 적당한 말은?

I'd like a table () three, please.
 (3인용 테이블 하나 원합니다.)

- ① against ② to
 ③ from ④ for

54. What is the meaning of sherry?

- ① Portugal wine ② Italian white wine
 ③ French wine ④ Spanish white wine

55. A large tub, tank or cask for holding liquids to be used in a manufacturing process or to be stored for fermenting or ripening.

- ① Duster ② Decanter
 ③ Coaster ④ Vat

56. 다음 중 () 안에 들어갈 적당한 말은?

Would you like another cocktail () you are waiting?

- ① though ② even if
 ③ while ④ the moment

57. 다음 괄호에 알맞는 단어는?

If you carry the process of fermentation one step further and separate the alcohol from the fermented liquid, you create what is essence or the spirit of the liquid. The process of separation is called ().

- ① intoxication ② evaporation
 ③ liquidization ④ distillation

58. Put a _____ of ice in the glass.

- ① scoop ② piece
 ③ hands ④ spoon

59. "Are the same kinds of glasses used for all wines?" 에

적당한 대답은?

- ① Yes, they are. ② No, they don't.
③ Yes, they do. ④ No, they are not.

60. 다음 문장의 내용으로 보아 () 안에 동사형을 바르게 변형시킨 항을 고르시오.

It's time we all (go) home.

- ① go ② went
③ had gone ④ have gone

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