

1과목 : 주류학개론

- 우리나라의 증류주인 소주는 처음에 무엇으로 유용하게 사용된 음료인가?
 ① 기분을 고조시키기 위하여
 ② 축제용으로
 ③ 약용으로
 ④ 보신용으로
- 앙프레(Entree)에는 무슨 술을 제공해야 하는가?
 ① 칵테일주
 ② 셰리주
 ③ 적포도주
 ④ 브랜디
- 버어번(Bourbon) 위스키는 어느 나라의 술인가?
 ① 영국
 ② 불란서
 ③ 미국
 ④ 캐나다
- 발포성포도주(sparkling wine)의 감도(甘度)를 표시하는 말 중 "데미 섹(Demi - sec)" 은 몇 % 의 감도를 말하는가?
 ① 1~2 %
 ② 6~7 %
 ③ 8~12 %
 ④ 15~19 %
- 특별히 잘된 해의 포도로 만든 와인은 그 연호를 상표 라벨에 표시한다. 그 명칭은?
 ① 에이지드 와인(Aged Wine)
 ② 클라렛(Claret)
 ③ 빈티지 와인(Vintage Wine)
 ④ 드라이 와인(Dry Wine)
- 다음 중 서로 관련이 없는 것은?
 ① Apple - Cider
 ② Pear - Perry
 ③ Malt - Gin
 ④ Grape - Wine
- 조주상 사용되는 표준계량의 표시 중에서 틀린 것은?
 ① 1티스푼(tea spoon)= 1/8온스
 ② 1스플리트(split) = 6온스
 ③ 1핀트(pint) = 10온스
 ④ 1포니(pony) = 1온스
- 다음 중 장식용 양파(Cocktail onion)가 필요한 것은?
 ① 마티니(Martini)
 ② 김슨(Gibson)
 ③ 좀비(Zombie)
 ④ 다이퀴리(Daiquiri)
- American whisky "86 proof"는 우리나라의 주정 도수로는 몇도인가?
 ① 23도
 ② 33도
 ③ 43도
 ④ 53도
- 칵테일(Cocktail)의 도량 용어와 관계 있는 단어는?
 ① 드라이(Dry)
 ② 드랍(Drop)
 ③ 셰이커(Shaker)
 ④ 플로트(Float)
- 1쿼트(quart)는 몇 온스(ounce)를 말하는가?
 ① 1온스
 ② 16온스

- 32온스
 ④ 38.4온스
- 럼(Rum)에 대한 설명 중 틀리는 것은?
 ① Light Rum
 ② Soft Rum
 ③ Heavy Rum
 ④ Medium Rum
- Glass 종류가 아닌 것은?
 ① High Ball
 ② On the Rocks
 ③ Straight
 ④ Vermouth
- 계란(egg)이 들어가는 칵테일에 주로 뿌려 주는 부재료는?
 ① Nutmeg Powder
 ② Lemon Powder
 ③ Cinnamon Powder
 ④ Chocolate Powder
- 양조주(Fermented Liquor)에 속하는 술(Alcoholic Beverage)은 어떤 것인가?
 ① 샤르트루즈(Chartreuse)
 ② 진(Gin)
 ③ 캄파리(Campari)
 ④ 와인(Wine)
- 펄케(pulque)를 증류해서 만든 술은?
 ① 럼
 ② 보드카
 ③ 데킬라
 ④ 아쿠아비트
- 일반적으로 하드리커란 무엇을 일컫는가?
 ① 탄산음료
 ② 칵테일
 ③ 비알콜 음료
 ④ 증류주
- 소주의 원료와 관계가 먼 것은?
 ① 쌀
 ② 보리
 ③ 밀
 ④ 맥아
- 쥬니퍼 베리(Juniper Berry)를 넣은 술은 무엇인가?
 ① Irish Whisky
 ② Gin
 ③ American Whisky
 ④ Vodka
- 잔 주위에 설탕이나 소금 등을 묻혀서 만드는 방법은?
 ① Shaking
 ② Building
 ③ Floating
 ④ Frosting
- 다음 중 Straight Glass로 부르지 않는 것은?
 ① Single Glass
 ② Whisky Glass
 ③ Cocktail Glass
 ④ Shot Glass
- 다음에서 글래스(glass) 가장자리의 스노우스타일(snow style) 장식 칵테일로 어울리지 않는 것은?
 ① 키스오브파이어(Kiss of Fire)
 ② 마가리타(Margarita)
 ③ 시카고(Chicago)
 ④ 그라스 하프(Grass Hopper)
- 생강을 주원료로 만든 탄산음료는?
 ① Soda Water
 ② Tonic Water
 ③ Perrier Water
 ④ Ginger Ale
- 오렌지를 주원료로 만든 술이 아닌 것은?

- ① Triple Sec ② Tequila
③ Grand Marnier ④ Cointreau

25. 롱드링크 칵테일(Long drinks cocktail)인 것은?

- ① Mai Tai ② Martini
③ Daiquiri ④ Alexander

26. 스파클링 와인(sparking wine)으로 어울리지 않는 것은?

- ① 샴페인(Champagne) ② 섹트(Seket)
③ 카바(Cava) ④ 아르마냑(Armagnac)

27. 부드럽우며 뒤끝이 깨끗한 한국고유의 약주로서 쌀로 빚으며 소주에 배, 생강, 울금 등 한약재를 넣어 숙성시킨 호남의 명주로 알려진 전북 전주의 전통주는?

- ① 두견주 ② 국화주
③ 이강주 ④ 춘향주

28. 칵테일 조주에서 가장 기본이 되는 술을 베이스(base)라고 하는데, 다음에서 베이스(base)로 합당하지 못한 것은?

- ① 위스키(whisky) ② 소다수(soda water)
③ 보드카(vodka) ④ 진(gin)

29. 얼음, 생크림, 계란, 과일 등을 혼합해서 만들기도 하고 프로즌 스타일의 칵테일을 만들 때 전기기구를 이용해서 만드는 조주법은?

- ① shaking ② building
③ blending ④ floating

30. 칵테일 조주방법에서 재료의 비중을 이용하여 내용물을 차례차례 위에 띄우거나 쌓는 방법은?

- ① floating ② shaking
③ blending ④ stirring

2과목 : 주장관리개론

31. 럼주의 주원료는?

- ① 사탕수수 ② 소맥
③ 포도 ④ 호프

32. 맨하탄 칵테일 드라이(Manhattan Cocktail Dry)를 제공하기 위해 준비해야 하는 고명(Garnish)은?

- ① Lemon ② Cherry
③ Pearl onion ④ Cocktail olive

33. 다음 중 1단위가 가장 적은 스탠드 바 계량 단위는?

- ① Table spoon ② Pony
③ Jigger ④ Dash

34. High ball은 어느 잔에 담아야 하는가?

- ① Champagne Glass ② Cocktail Glass
③ Tumbler ④ Goblet

35. 계란, 설탕 등이 들어가는 칵테일을 혼합할 때 사용하는 기구는?

- ① Hand Shaker ② Mixing Glass
③ Strainer ④ Jigger

36. 조주시 위생적인 주류 취급방법을 설명한 것 중 틀린 것은?

- ① 글라스에 얼음을 담을 때는 스쿠프(Scoop)나 집게를 사용한다.
② 조주사용 타월은 수시로 쓰기 때문에 허리띠로 기웠다가 쓰도록 한다.
③ 조주사가 심한 감기에 걸렸을 때는 근무해서는 안된다.
④ 담배를 피운 후이거나 얼굴 등 자기의 몸을 만진 후에는 손을 씻는다.

37. 효과적인 음료통제제도로 부적당한 것은?

- ① 주문시에는 서면구매 청구서를 사용한다.
② 검수시에는 송장과 구매 청구서를 대조, 체크한다.
③ 영속적인 재고조사 시스템을 둔다.
④ 바의 간이 창고에는 한달분의 재료를 저장한다.

38. 와인(Wine)의 장기저장 장소로 합당치 않은 것은?

- ① 시원한 장소(12-15℃)
② 진동이 없는 조용한 장소
③ 직사광선이 들어오는 밝은 장소
④ 환기가 잘 되는 건조한 장소

39. 저장관리원칙에 해당되지 않는 것은?

- ① 저장위치 표시 ② 분류저장
③ 품질보전 ④ 매상증진

40. 글라스(Glass)의 위생적인 취급방법으로 옳지 못한 것은?

- ① Glass는 불쾌한 냄새나 기름기가 없고 환기가 잘되는 곳에 보관해야 한다.
② Glass는 비누물에 닦고 뜨거운 물과 맑은 물에 행구어 사용하면 된다.
③ Glass를 차게 할 때는 냄새가 전혀 없는 냉장고에서 Frosting 시킨다.
④ 얼음으로 Frosting 시킬 때는 냄새가 없는 얼음인가를 반드시 확인해야 한다.

41. 적포도주는 몇 도로 보관해서 마시는 것이 가장 좋은가?

- ① 8 - 10℃ ② 12 - 14℃
③ 17 - 19℃ ④ 22 - 25℃

42. 바 지배인(Bar manager)의 수행업무가 아닌 것은?

- ① 고객계충분석이 주 수행업무이다.
② 주장이 정돈되어 있도록 지휘·감독한다.
③ 얼음제조기와 다른 기물들의 작동기능을 점검한다.
④ 재고조사, 물품 청구서 작성을 한다.

43. 칵테일 부재료는 어떻게 보관하는가?

- ① Open한 부재료는 냉장고에 보관한다.
② 쓰다 남은 부재료를 상온에 보관한다.
③ 모든 부재료는 냉동고에 보관한다.
④ 햇볕이 많이 들어오는 곳에 보관한다.

44. 기물 설치 및 설치관리 중 맞지 않는 것은?

- ① 바의 수도시설은 Mixing Station 바로 후면에 설치한다.
② 배수구는 바텐더의 바로 앞에, 바의 높이는 고객이 작업

을 볼 수 있게 설치한다.

- ㉡ 얼음제빙기는 Back Side에 설치하는 것이 가장 적절하다.
 ④ 냉각기는 표면에 병따개 부착된 건성형으로 Station 근처에 설치한다.

45. 조주시 기본이 되는 단위는?

- ① cc(씨씨) ② g(그램)
 ㉢ oz(온스) ④ mg(밀리그램)

46. 주류의 구매관리에 있어서 적절하지 못한 것은?

- ① 최대 저장량은 2개월분이 적당하다.
 ② 다량의 주류저장은 도난 위험이 있으므로 비효율적이다.
 ㉢ 증류주는 변질의 우려가 있으므로 다량 구매의 장점을 살린다.
 ④ 재고로 발생된 비용은 자금 회전을 늦추게 되므로 유익하다.

47. 다음 음료 중 차게 해서 보관하지 않는 것은?

- ① White Wine ② Dry Sherry
 ③ Beer ㉣ Brandy

48. 혼성주의 제조방법 중 성질이 다른 하나는?

- ① 발효법(Fermentation) ② 증류법(Distillation)
 ③ 에센스법(Essence) ④ 침출법(Infusion)

49. 스트레이너(Strainer)의 설명 중 틀린 것은?

- ① 철사망으로 되어 있다.
 ② 얼음이 글라스에 떨어지지 않게 하는 기구이다.
 ③ 믹싱글라스와 함께 사용된다.
 ㉣ 재료를 섞거나 소량을 찼 때 사용된다.

50. 바스푼(Bar spoon)의 설명 중 틀린 것은?

- ① 믹싱 스푼이라고도 한다.
 ② 재료를 섞을 때 사용한다.
 ③ 소량의 술을 띄울 때 사용한다.
 ㉣ 병마개 딸 때도 사용한다.

3과목 : 고객서비스영어

51. 다음 설명에 알맞는 술 이름은?

It was originally made in Russia, from Potatoes, but in the United States it is usually distilled from grain, primarily corn and wheat.

- ① Rum ㉡ Vodka
 ③ Gin ④ Whisky

52. Mixed drinks are increasigly being ordered "on the rocks".에서 "on the rocks"의 의미는?

- ① on the water ② on the stone
 ㉢ on the ice ④ on the whisky

53. 다음 영문에서 나타내는 것은?

The cold, sweet, non-alcoholic drink which is often charged with gas.

- ① distilled liquor ② sodium chloride
 ③ hard drink ㉣ soft drink

54. Champagne should be drunk cold. The ideal way to cool it is by (괄호1) the bottle in a champagne bucket (괄호2) with water and ice.

- ① placing, filled ② taking, full
 ③ doing, together ④ handling, covered

55. What are used to measure out liquors for cocktails, highballs, and other mixed drinks?

- ① Jiggers ② Mixing glasses
 ③ Bar spoons ④ Pourers

56. 다음 () 안에 알맞는 단어는?

Please () yourself to the coffee before it gets cold.

- ① drink ㉡ help
 ③ like ④ does

57. 「Are you free this evening?」의 가장 적당한 뜻은?

- ① 이것은 무료입니까?
 ㉡ 오늘밤에 시간 있습니까?
 ③ 오늘밤에 만나시겠습니까?
 ④ 오늘밤에 개점합니까?

58. " 나는 진토닉이 싫다. " 의 적절한 영작은?

- ① I don't like a Gin with tonic
 ㉡ I don't like Gin with tonic
 ③ I don't like the Gin with tonic
 ④ I don't know Gin with tonic

59. She (괄호1) a good picture. This baggage (괄호2) much room. 에서 괄호 안에 공통적으로 들어갈 단어는?

- ① has ② picks
 ㉢ takes ④ does

60. He bought me a telephone. 의 다른 표현은?

- ① He buy me a telephone.
 ② He did bought me a telephone.
 ㉢ He bought a telephone for me.
 ④ He bought telephone to me.

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