

1과목 : 주류학개론

1. 우리나라의 증류주인 소주는 처음에 무엇으로 유용하게 사용된 음료인가?
 - ① 기분을 고조시키기 위하여
 - ② 축제용으로
 - ③ 약용으로
 - ④ 보신용으로
2. 앙뜨레(Entree)에는 무슨 술을 제공해야 하는가?
 - ① 칵테일주 ② 셰리주
 - ③ 적포도주 ④ 브랜디
3. 버어번(Bourbon) 위스키는 어느 나라의 술인가?
 - ① 영국 ② 불란서
 - ③ 미국 ④ 캐나다
4. 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 %
5. 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)
6. 다음 중 서로 관련이 없는 것은?
 - ① Apple - Cider ② Pear - Perry
 - ③ Malt - Gin ④ Grape - Wine
7. 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
8. 다음 중 장식용 양파(Cocktail onion)가 필요한 것은?
 - ① 마티니(Martini) ② 깁슨(Gibson)
 - ③ 좀비(Zombie) ④ 다이퀴리(Daiquiri)
9. American whisky "86 proof"는 우리나라의 주정 도수로는 몇도인가?
 - ① 23도 ② 33도
 - ③ 43도 ④ 53도
10. 칵테일(Cocktail)의 도량 용어와 관계 있는 단어는?
 - ① 드라이(Dry) ② 드랍(Drop)
 - ③ 셰이커(Shaker) ④ 플로트(Float)
11. 1쿼트(quart)는 몇 온스(ounce)를 말하는가?
 - ① 1온스 ② 16온스
 - ③ 32온스 ④ 38.4온스
12. 럼(Rum)에 대한 설명 중 틀리는 것은?
 - ① Light Rum ② Soft Rum
 - ③ Heavy Rum ④ Medium Rum
13. Glass 종류가 아닌 것은?
 - ① High Ball ② On the Rocks
 - ③ Straight ④ Vermouth
14. 계란(egg)이 들어가는 칵테일에 주로 뿌려 주는 부재료는?
 - ① Nutmeg Powder ② Lemon Powder
 - ③ Cinnamon Powder ④ Chocolate Powder
15. 양조주(Fermented Liquor)에 속하는 술(Alcoholic Beverage)은 어떤 것인가?
 - ① 샤프트루즈(Chartreuse) ② 진(Gin)
 - ③ 캄파리(Campari) ④ 와인(Wine)
16. 펄케(pulque)를 증류해서 만든 술은?
 - ① 럼 ② 보드카
 - ③ 데킬라 ④ 아쿠아비트
17. 일반적으로 하드리커란 무엇을 일컫는가?
 - ① 탄산음료 ② 칵테일
 - ③ 비알콜 음료 ④ 증류주
18. 소주의 원료와 관계가 먼 것은?
 - ① 쌀 ② 보리
 - ③ 밀 ④ 맥아
19. 쥬니퍼 베리(Juniper Berry)를 넣은 술은 무엇인가?
 - ① Irish Whisky ② Gin
 - ③ American Whisky ④ Vodka
20. 잔 주위에 설탕이나 소금 등을 묻혀서 만드는 방법은?
 - ① Shaking ② Building
 - ③ Floating ④ Frosting
21. 다음 중 Straight Glass로 부르지 않는 것은?
 - ① Single Glass ② Whisky Glass
 - ③ Cocktail Glass ④ Shot Glass
22. 다음에서 글래스(glass) 가장자리의 스노우스타일(snow style) 장식 칵테일로 어울리지 않는 것은?
 - ① 키소브파이어(Kiss of Fire)
 - ② 마가리타(Margarita)
 - ③ 시카고(Chicago)
 - ④ 그라스 하프(Grass Hopper)
23. 생강을 주원료로 만든 탄산음료는?
 - ① Soda Water ② Tonic Water
 - ③ Perrier Water ④ Ginger Ale
24. 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 쉐크트(Seket)
 - ③ 카바(Cava) ④ 아르마냑(Armagnac)
27. 부드럽으며 뒤끝이 깨끗한 한국고유의 약주로서 쌀로 빻으며 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 헹구어 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 고객계층분석이 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.

- ③ 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)
- ③ oz(온스) ④ mg(밀리그램)

46. 주류의 구매관리에 있어서 적절하지 못한 것은?

- ① 최대 저장량은 2개월분이 적당하다.
- ② 다량의 주류저장은 도난 위험이 있으므로 비효율적이다.
- ③ 증류주는 변질의 우려가 있으므로 다량 구매의 장점을 살린다.
- ④ 재고로 발생된 비용은 자금 회전을 늦추게 되므로 유의한다.

47. 다음 음료 중 차게 해서 보관하지 않는 것은?

- ① White Wine ② Dry Sherry
- ③ Beer ④ 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.
- ④ 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.
- ④ 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 ② 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
- ③ 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 ④ 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 ② help
- ③ like ④ does

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

- ① 이것은 무료입니까?
- ② 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
- ② 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
- ③ 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.
- ③ 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 프
 로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합
 니다.

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
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