

1과목 : 주류학개론

1. 다음 중 기호 음료(嗜好飲料:Tasting Beverage)가 아닌 것은?

- ① 오렌지 주스(Orange Juice)
 ② 커피(Coffee)
 ③ 코코아(Cocoa)
 ④ 티(Tea)

2. 다음 사항 중 시음 3요소라고 할 수 없는 것은?

- ① Looks good ② Smells good
 ③ Chillings good ④ Taste good

3. 브랜디의 숙성정도의 표시로 그 약자가 옳게 설명되지 못한 것은?

- ① V - Very ② P - Pale
 ③ S - Special ④ X - Extra

4. 클라렛(Claret)이란?

- ① 독일산의 유명한 백포도주(White Wine)
 ② 불란서산 적포도주(Red Wine)
 ③ 스페인산 포트 와인(Port Wine)
 ④ 이태리산 스위트 버머스(Sweet Vermouth)

5. 샴페인은 무엇으로 만들어지는가?

- ① 옥수수 ② 포도
 ③ 보리 ④ 밀 또는 감자

6. 다음 중 리큐르가 아닌 것은?

- ① Apricot Brandy ② Cherry Brandy
 ③ Cognac Brandy ④ Creme de menthe

7. 올드 톰 진(Old Tom Gin)이란?

- ① 드라이진에 당분을 섞어서 만든 영국진이다.
 ② 영국식 오랜 전통의 드라이 진이다.
 ③ 오렌지로 착향시킨 영국진이다.
 ④ 홀랜드(Holland)에서 수출되는 드라이 진이다.

8. 위스키를 주재료한 피로 회복제의 칵테일인 것은?

- ① Autumn Leaves ② Coffee Cocktail
 ③ Vail ④ Blackthorn

9. 스노우 볼(Snow Ball) 칵테일의 재료로 적합한 것은?

- ① 버번 위스키와 계란흰자
 ② 스카치 위스키와 계란노른자
 ③ 라이 위스키와 체리 브랜디
 ④ 캐나다안 위스키와 베네딕틴

10. Zombie cocktail의 조주에서 주재료로 사용되는 것은?

- ① Vodka ② Gin
 ③ Scotch ④ Rum

11. 조주 계량상 1 티스푼(Tea spoon or bar spoon)이란?

- ① 3/8 온스 ② 1/2 온스

③ 1/8 온스

④ 1/3 온스

12. 데킬라 선라이즈를 만들 때 필요치 않은 것은?

- ① 데킬라 ② 진
 ③ 오렌지 주스 ④ 그레나딘 시럽

13. 칵테일 조주에 필요 없는 기구는?

- ① Jigger ② Shaker
 ③ Ice Equipment ④ Straw

14. 보리를 주원료로 해서 만든 발효주(양조주)는 어떤 것인가?

- ① 와인(Wine) ② 맥주(Beer)
 ③ 브랜디(Brandy) ④ 위스키(Whisky)

15. 다음 중 혼성주(Compounded Liquor)에 속하는 음료(Beverage)는 무엇인가?

- ① 위스키(Whisky) ② 테킬라(Tequila)
 ③ 럼(Rum) ④ 베네딕틴(Benedictine)

16. 맨하탄, 올드펫션 칵테일에 쓰이며 향료로서 뛰어난 풍미와 향기가 있는 고미제로써 널리 사용되는 것은?

- ① 클로버(Clove)
 ② 시나몬(Cinnamon)
 ③ 앙고스트라비터(Angostura Bitter)
 ④ 오렌지 비터(Orange Bitter)

17. 칵테일 조주기구 중 셰이커(Shaker)의 분류가 아닌 것은?

- ① Cap ② Strainer
 ③ Bottom ④ Body

18. Jack Daniel's 라는 테네시 위스키와 버번 위스키의 차이점은?

- ① 51% 이상의 옥수수를 사용한다.
 ② 단풍나무 숲으로 여과 과정을 거친다.
 ③ 내부를 불로 그을린 오크통에서 숙성시킨다.
 ④ 미국에서 생산되는 위스키이다.

19. 스틸와인을 바르게 설명한 것은?

- ① 발포성 와인 ② 식사 전 와인
 ③ 비발포성 와인 ④ 식사 후 와인

20. 다음 리큐르(liqueur) 중 베일리스가 생산되는 곳은?

- ① 스코틀랜드 ② 아일랜드
 ③ 잉글랜드 ④ 뉴질랜드

21. 다음 중 지방의 특산 전통주가 잘못 연결된 것은?

- ① 금산 — 인삼주 ② 홍천 — 옥선주
 ③ 안동 — 송화주 ④ 전주 — 오곡주

22. 다음 조주기법 중 "Float" 기법이란?

- ① 재료의 비중을 이용하여 섞이지 않도록 띄우는 방법
 ② 재료를 믹서기로 갈아서 만드는 방법
 ③ 글라스에 직접 재료를 넣어서 조주
 ④ 혼합하기 쉬운 술끼리 휘저어서 조주

23. 영국인에 의해 개발된 보건 음료로서 퀴닌(quinine) 성분이 첨가된 것은?

- ① soda water ② tonic water
③ collins water ④ ginger ale

24. 다음 중 Sugar Frost로 만드는 칵테일은?

- ① Rob Roy ② Kiss of Fire
③ Magarita ④ Angel's Tip

25. 1 Gallon은 128oz이면, 1 Pint는 몇 oz인가?

- ① 32oz ② 16oz
③ 26.6oz ④ 12.8oz

26. 식전주로 알맞은 것은?

- ① 맥주(Beer) ② 드람뷔이(Drambuie)
③ 캄파리(Campari) ④ 꼬냑(Cognac)

27. Sloe Gin의 설명 중 옳은 것은?

- ① 리큐르의 일종이며 Gin의 종류이다.
② Vodka에 그레나딘 시럽을 첨가한 것이다.
③ 아주 천천히 분위기있게 먹는 칵테일이다.
④ 오얏나무 열매 성분을 Gin에 첨가한 것이다.

28. 다음 중 Glass의 종류라고 할 수 없는 것은?

- ① On the rocks glass ② High Ball glass
③ Tall glass ④ Gin glass

29. 이태리 와인의 주요 생산지가 아닌 것은?

- ① Toscana ② Rioja
③ Veneto ④ Piemonte

30. 칵테일 조주방법으로 합당하지 못한 것은?

- ① punching ② blending
③ stirring ④ shaking

2과목 : 주장관리개론

31. 숙성(aging)시키지 않고 출고판매하는 것은?

- ① Brandy ② Whisky
③ Gin ④ Scotch Whisky

32. 다음 중 전기 브렌더(electirc blender)를 사용하는 칵테일은?

- ① 맨하탄(Manatten)
② 위스키 사워(Whisky Sour)
③ 브러디 매리(Bloody Marry)
④ 프로즌 데큐리(Frozen Daiquiri)

33. 주장에서 사용하는 스탠다드 레시피(Standard Recipe)란 뜻은?

- ① 표준 검수법 ② 표준 저장법
③ 표준 조주법 ④ 표준 봉사법

34. 영업종료 후 사용하다 남은 주스류를 보관하려고 한다. 다

음 중 어느 곳이 합당한가?

- ① 냉동고(freezer) ② 냉장고(refrigerator)
③ 술보관장소(bar wells) ④ 바-선반(bar shelves)

35. 식음 재료의 저장관리 원칙 중 틀린 것은?

- ① 분류저장의 원칙 ② 납기보장의 원칙
③ 재고순환의 원칙 ④ 공간활용의 원칙

36. 위생적인 관점에서 가장 알맞은 얼음처리 방법은?

- ① 얼음을 글라스에 넣을 때 손으로 집는다.
② 사용했던 얼음은 씻어서 다시 사용할 수 있다.
③ 얼음을 내프킨으로 싸서 집는다.
④ 얼음을 아이스 텅(ice tong)으로 집는다.

37. 양주의 알콜 농도는 무엇으로 표시하고 있는가?

- ① Gr.(Gram) ② Proof
③ Volume ④ Percent

38. 와인셀라(Wine Cellar)란?

- ① 포도주 소매업자
② 포도주 도매업자
③ 포도주 저장실
④ 포도주를 주재료 한 칵테일 명칭

39. 바(bar)에서 사용하는 고객내용 카드(guest history card)의 용도는?

- ① 후불관리 제도용 ② 대외 선전용
③ 고객 신용조사용 ④ 대고객 서비스용

40. 조주용 기물 종류 중 풀러(Pourer)의 설명으로 바른 것은?

- ① 쓰고 남은 청량음료를 밀폐시키는 병마개
② 칵테일을 마시기 쉽게 하기 위한 빨대
③ 술병입구에 끼워 쏟아지는 양을 일정하게 만드는 기구
④ 물을 담아놓고 쓰는 손잡이가 달린 물병

41. 지거(Jigger)를 설명한 것 중 틀린 것은?

- ① 일명 메저컵(Measure Cup)이라 한다.
② 지거는 양쪽으로 크고 작은 두 개의 삼각형컵으로 구성 되어 있다.
③ 작은쪽 컵은 1oz 이다.
④ 큰쪽의 컵은 3oz 이다.

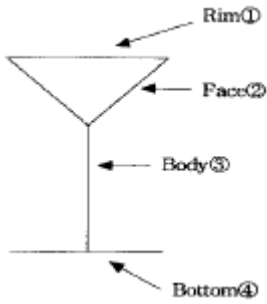
42. 영업이 끝난 후에 Inventory는 주로 누가 작성하는가?

- ① Waiter ② Bartender
③ Bar Manager ④ Bar Helper

43. F·I·F·O 란 무엇인가?

- ① 선입선출 ② 선입후출
③ 후입선출 ④ 후입후출

44. 다음 그림 중 글라스의 부위 명칭 중 틀린 것은?



- ① Rim ② Face
 ③ Body ④ Bottom

45. 음료의 분류에서 알콜성 음료를 3가지로 분류하는데 포함되지 않는 것은?

- ① 발효주 ② 증류주
 ③ 강화주 ④ 혼성주

46. 사탕수수를 원료로 하며 카리브해의 쿠바, 자메이카 등 섬에서 생산되는 것은?

- ① Gin ② Tequila
 ③ Vodka ④ Rum

47. 글라스 웨어(Glass Ware)의 취급 요령 중 설명이 틀린 것은?

- ① Glass Ware는 고객에게 서비스 하기 전 반드시 닦아서 서브한다.
 ② Glass Ware는 닦을 때 반드시 뜨거운 물에 담그어 닦는다.
 ③ 글라스는 자주 닦으면 좋지 않다.
 ④ 글라스에 냄새가 날 때는 레몬 슬라이스를 물에 넣어서 닦으면 냄새를 제거할 수 있다.

48. 와인의 보관방법 중 틀린 것은?

- ① 보관온도를 일정하게 유지한다.
 ② 병을 세워서 보관한다.
 ③ 병을 눕혀 보관한다.
 ④ 장시간 빛에 노출되지 않도록 한다.

49. 맥주의 보관방법 중 틀린 것은?

- ① 장기 보관하면 맛이 좋아진다.
 ② 맥주가 얼지 않도록 보관한다.
 ③ 직사광선을 피한다.
 ④ 적정온도(4-10도)에 보관한다.

50. 와인(Wine) 서비스 방법 중 틀린 것은?

- ① 손님의 오른쪽에서 정중히 서브한다.
 ② 소믈리에(Sommelier)가 주문을 받는다.
 ③ 와인라벨을 손님에게 설명한다.
 ④ 바텐더(Bartender)가 주문과 서브를 담당한다.

3과목 : 고객서비스영어

51. 다음 () 안에 알맞는 단어는?

Carbonated drinks should () be stirred vigorously. This releases the gas and makes the drink go flat quickly.

- ① ever ② fast
 ③ never ④ usually

52. 다음 영문에서 나타내는 것은?

The white sparkling French wine because it is charged with gas.

- ① Sherry ② Champagne
 ③ Port ④ Vermouth

53. A fortified yellow or brown wine of Spanish origin with a distinctive nutty flavor.

- ① Sherry ② Rum
 ③ Vodka ④ Bloody mary

54. "Distilled" 의 의미는?

- ① 양조된 ② 증류된
 ③ 혼합된 ④ 희석된

55. It was invented in the 1600s by a Dutch professor of medicine known as Doctor Sylvius, who made an aqua vitae from grain flavored with juniper berries. What is this?

- ① Gin ② Vodka
 ③ Rum ④ Whisky

56. 다음 문장에서 _____안에 알맞는 단어는?

May I have _____ ice, please?

- ① many ② any more
 ③ some ④ only

57. 다음 문장의 내용으로 보아 () 안에 동사형을 바르게 변형시킨 항은 어느 것인가?

Ten years (pass) since I came here.

- ① pass ② passed
 ③ has passed ④ have passed

58. Which do you like better coffee beer?

- ① and ② or
 ③ with ④ but

59. Which drink is prepared with Gin?

- ① Tom collins ② Rob Roy
 ③ B &B ④ Back Russian

60. I'll have a glass of red wine, please. 의 대답으로 적당하지 않은 것은?

- ① I'll bring it soon.
 ② I'll get you it, thanks.

- ③ Are you drinking alone?
 ④ Thank you, OK.

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