1과목 : 주류학개론

1. 다음 중 식사전에 에프리티프(Aperitif Drink)로 제공하기에 가장 적당한 술은?
① 쉐리주 ② 적포도주
③ 위스키 ④ 브랜디

2. 다음 중 연결이 잘못된 것은?
① Still wine - Table wine
② Sparkling wine - Dessert wine
③ Fortified wine - Champagne
④ Aromatized wine - Vermouth

3. 다음 중 식사전의 칵테일(Before dinner cocktail)로 가장 적당한 것은?
① Orange Blossom ② Gin Fizz
③ Dry Martini ④ May Blossom

4. 다음 중 칵테일에 사용되지 않는 시럽(syrup)은?
① Plain syrup ② Gum syrup
③ Grenadine syrup ④ Maple syrup

5. 위스키의 상품명 중 조니워커(Johnnie Walker)는 어떠한 종류의 위스키를 말하는가?
① 아이리쉬 위스키(Irish Whisky)
② 스카치 위스키(Scotch Whisky)
③ 아메리칸 위스키(American Whisky)
④ 카나디안 위스키(Canadian Whisky)

6. 다음 중 증류주인 것은?
① 벌머스(Vermouth) ② 샴페인(Champagne)
③ 쉐리주(Sherry) ④ 럼주(Rum)

7. 다음 중 브랜디는 어느 것인가?
① Johnnie Walker ② John Jameson
③ Cognac ④ White Horse

8. 코냑(cognac)은 무엇을 원료로 만든 술인가?
① 감자 ② 옥수수
③ 보리 ④ 포도

9. 다음 중 천연 발포성 포도주는 어느 것인가?
① 쉐리(Sherry) ② 적포도주(Red wine)
③ 샴페인(Champagne) ④ 사이다(Cider)

10. 다음 사항 중 원료와 제법의 관계가 일치하지 못하는 것은?
① Grain - Canadian whisky
② Malt - Scotch whisky
③ Corn - Canadian whisky
④ Rye - Canadian whisky

11. 다음 중 리큐르(Liqueur)와 관계가 없는 것은?
① 코디알(Cordials)
② 아르노.드.빌네브(Arnaud de Villeneuve)
③ 베네딕틴(Benedictine)
④ 돔 페리논(Dom Perignon)

12. 다음의 V. D. Q. S 표시는 무엇을 뜻하는가?
① 원산지의 관리 증명이다.
② 품질검사 합격 증명이다.
③ 포도주의 성숙도를 뜻한다.
④ 가장 좋은 와인을 표시한 것이다.

13. 다음 중 그레나딘(Grenadine)이 필요한 칵테일은?
① 위스키 사워(Sour) ② 바카디(Bacardi)
③ 카루소(Caruso) ④ 마가리타(Margarita)

14. 드라이 마티니 칵테일을 만드는데 필요한 글라스(Glass)는?
① Brandy Glass ② Wine Glass
③ Sherry Glass ④ Mixing Glass

15. Gibson을 조주할 때 고명은 무엇으로 하는가?
① Olive ② Cherry
③ Onion ④ Lime

16. Gin Fizz Cocktail에는 어느 것이 필요한가?
① Whisky ② Cola
③ Cider ④ Soda water

17. 다음의 재료들은 포세 카페(Pousse cafe) 칵테일에 해당된다. 최후로 따르는 재료는 어느 것인가?
① Brandy ② Creme de cacao
③ Peppermint ④ Violet

18. 칵테일을 만드는데 필요한 기물은 어느 것인가?
① castor ② wine glass
③ shaker ④ sauce pot

19. 다음 중 Shaker의 3대 부분에 속하지 않는 것은?
① Strainer ② Cap
③ Face ④ Body

20. 다음 중 비터나 리큐르를 비터병에 넣어 정해진 양만을 비터병을 거꾸로 해서 뿌리거나 끼얹는 것은?
① Drop ② Double
③ Dry ④ Dash

21. 일반적으로 가장 많이 사용하는 Cocktail Glass의 용량은 몇 ml 인가?
① 30 ml ② 60 ml
③ 90 ml ④ 120 ml

22. 칵테일의 기본 5대 요소와 가장 관계가 먼 것은?
① Decoration (맛) ② Method (방법)
③ Glass (잔) ④ Flavor(향)

23. 호텔 바나 레스토랑에서 칵테일이나 주류의 "단맛이 없다." 라는 것을 표현하는 용어는?
① Bitter ② Sweet

③ Sour ④ Dry

24. 다음 중 뜻이 전혀 다른 것은?
① 슈냅스(Schnaps) ② 봐서(Wasser)
③ 가이스트(Geist) ④ 뮤슈(Mousseux)

25. 파 스탁(Par stock)이란 무엇인가?
① 적정 재고량 ② 총판매량
③ 매출원가 ④ 재고정리

26. 다음 중 현재 일반인들에게 많이 알려진 소주는 어디에 포함되는가?
① 희석식 소주 ② 전통 민속주
③ 증류식 소주 ④ 전통 약용소주

27. 다음 중에서 Cherry로 장식하지 않는 칵테일은?
① Angel's Kiss ② Manhattan
③ Rob Roy ④ Martini

28. 오렌지 쥬스를 사용한 칵테일에 잘 어울리는 장식재료는?
① 체리(cherry) ② 올리브(olive)
③ 오렌지(orange) ④ 레몬(lemon)

29. 다음 중 혼성주에 속하는 것은?
① 소주 ② 꼬냑
③ 포도주 ④ 과실주

30. 다음 중 맥주의 대부분은 어떠한 방법으로 만들어지는가?
① 고온발효 ② 상온발효
③ 하면발효 ④ 상면발효

2과목 : 주장관리개론

31. 마티니(Martini)를 만들 때 필요치 않는 주장 기물은?
① 믹싱글라스(Mixing Glass)
② 바 스트레이너(Bar Strainer)
③ 바 스푼(Bar Spoon)
④ 아이스픽(Ice Pick)

32. 바텐더(Bartender)의 업무 규칙 중 잘못 설명된 것은?
① 칵테일 레시피는 규정된 처방에 준하여 만들어야 한다.
② 요금의 영수관계를 명확히 해야 한다.
③ 단골 고객이나 동료 종사원에게 음료를 무료로 제공하는 것을 금한다.
④ 빈 술병은 허락없이 고객이나 동료에게 줄 수 있다.

33. 소멜리어(Sommelier)의 주된 임무는?
① 주장 기물관리 ② 주류 저장관리
③ 칵테일 조주봉사 ④ 와인 판매봉사

34. 주류저장관리제도를 설명한 것 중 틀린 것은?
① 주문시에는 서면 구매 청구서를 사용한다.
② 검수시에는 송장(invoice)과 구매청구서를 대조 체크한다.
③ 영속적인 재고조사(Perpetual Inventory) 시스템을 든다.
④ 업장 바의 창고(Bar well)에는 한달분의 재료를 저장한다.

35. 파티 때 디저트(Dessert) 코스로 서브하기에 부적당한 것은?
① 코인트루(Cointreau)
② 크렘 드 카카오(Creme de cacao)
③ 슬로우 진(Sloe gin)
④ 비어(Beer)

36. 구매부서의 기능이 아닌 것은?
① 검수 ② 저장
③ 불출 ④ 판매

37. First in first out(F.I.F.O : 선입선출)이란?
① 매상관리방법 ② 칵테일 조주방법
③ 저장관리방법 ④ 노무 관리방법

38. Cork Screw 를 사용하는 것은?
① Wine Bottle ② Canned
③ Ice Tong ④ Ice Cube

39. 바람직한 바텐더(Bartender) 상이 아닌 것은?
① 바(Bar)내에 필요한 물품 재고를 항상 파악한다.
② 일일 판매할 주류가 적당한지 확인한다.
③ 바(Bar)의 환경 및 기물 등의 청결을 깨끗이 유지 관리한다.
④ 칵테일 조주 시 지거(Jigger)를 사용하지 않는다.

40. 주장(Bar)에서 사용하는 기물이 아닌 것은?
① Champagne Cooler ② Soup Spoon
③ Lemon Squeezer ④ Decanter

41. 과일과 과즙의 선택과 보관 방법 중 틀린 것은?
① 캔(can)에 들어 있는 과일을 사용하는 것이 좋다.
② 과일은 잘 익고 신선해야 한다.
③ 신선도를 유지하기 위하여 냉장고에 넣어 보관한다.
④ 과일을 자를 때 칼을 잘 닦아 사용한다.

42. 코스터(Coaster)의 용도는?
① 잔 닦는 용 ② 잔 받침대 용
③ 남은 술 보관용 ④ 병마개 따는 용

43. 쉐이커의 구성 요소가 아닌 것은?
① 탑(Top) ② 바디(Body)
③ 스토퍼(Stopper) ④ 스트레이너(Strainer)

44. Wine Sellar 에 관한 설명 중 옳지 않은 것은?
① 와인을 저장하는 창고이다.
② 적정온도는 10 - 13綽이다.
③ 습도는 75% 정도로 유지한다.
④ 햇볕을 잘 쪼이게 해야 한다.

45. 생맥주 관리법 중 틀린 것은?
① 생맥주는 생선회와 같아서 신선할 때 빨리 소비한다.
② 생맥주를 다룰 때 넘치는 거품을 깨끗한 용기에 받아서 따로 판매한다.
③ 거품이 약할 때는 CO2 가스를 체크한다.
④ 정기적으로 노후된 생맥주 관을 교체해 준다.

46. 다음 중 성질이 다른 하나는?
① 진저엘(Gingerale) ② 토닉워터(Tonic water)
③ 소다수(Soda Water) ④ 브랜디(Brandy)

47. 쿨러(cooler)의 종류에 해당되지 않는 것은?
① Jigger cooler ② Cup cooler
③ Beer cooler ④ Wine cooler

48. 바(bar)에서 사용한 글라스(glass) 세척에 대한 설명이 아닌 것은?
① 글라스 세척용 중성세제를 사용한다.
② 두 번 이상 행군다.
③ 세척한 글라스는 잔의 테두리를 잡고 운반한다.
④ 세척한 글라스는 종류별로 보관한다.

49. 바텐더(Bartender)가 영업개시 전에 준비하지 않아도 되는 것은?
① 레드와인(Red Wine)을 냉각시킨다.
② 칵테일용 얼음을 준비한다.
③ 글라스(Glass)의 청결도를 점검한다.
④ 적정재고를 점검한다.

50. White wine과 Red wine의 보관 방법 중 가장 알맞는 방법은?
① 가급적 통풍이 잘되고 습한 곳에 보관하여 숙성을 는다.
② 병을 똑바로 세워서 침전물이 바닥으로 모이도록 관한다.
③ 따뜻하고 건조한 장소에 뉘여서 보관한다.
④ 통풍이 잘 되는 장소에 보관 적정온도에 맞추어서 병을 뉘여서 보관한다.

3과목 : 고객서비스영어

51. 괄호속 내용은 순서대로 바르게 표기한 것은?

A : How many in your party?
B : Three of us.
C : Do you mind ( ) with this lady?
We don't have any ( ) tables.

① to sit, empty ② sit, vacant
③ sitting, empty ④ sits, vacant

52. Please, select the cocktail based Brandy in the following.
① Cablegram ② Bull Shot
③ Bulldog Highball ④ B &B Cocktail

53. "The Smell of a wine when it's young that reveals its grape" 에 해당하는 뜻은 다음 중 어느 것인가?
① Body ② Aroma
③ Rough ④ Charactor

54. 다음 ( ) 안에 적당한 단어를 고르시오.

Any liquid with ( ) in it could be subjected to the chemical process of fermentation if a yeast is available to serve as the catalyst.

① alcohol ② carbon dioxide
③ sugar ④ carbohydrate

55. 다음 ( ) 안에 맞는 단어는?

May I take ( ) order, sir?

① your ② you
③ he ④ she

56. Which of the following are made from grape?
① Calvados ② Rum
③ Gin ④ Brandy

57. 다음 ( )안에 알맞은 단어는?

Are you interested in ( )?

① Make cocktail ② Made cocktail
③ Making cocktail ④ a making cocktail

58. "나는 전에 서울에 가본 적이 있다." 를 바르게 영작한 것은?
① I have been Seoul before.
② I have go to Seoul before.
③ I had to go to Seoul before.
④ I have been to Seoul before.

59. "이 곳은 우리가 머물렀던 호텔이다."로 맞는 것은?
① This is a hotel that we staying.
② This is the hotel where we stayed.
③ This is a hotel which we stayed.
④ This is the hotel where we stay.

60. Our shuttle bus leaves here 10 times (괄호).
① in day ② the day
③ day ④ a day

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com
전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com
기출문제 및 해설집 다운로드 : www.comcbt.com/xe

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