

## 1과목 : 주류학개론

## 1. 쇼트 드링크(short drink)란?

- ① 만드는 시간이 짧은 음료
- ② 증류주와 청량음료를 믹스한 음료
- ③ 시간적인 개념으로 짧은 시간에 마시는 칵테일 음료
- ④ 증류주와 맥주를 믹스한 음료

## 2. 콜라를 바르게 설명한 것은?

- ① 콜라는 설탕물에 색소를 가미한 것이다.
- ② 탄산수에 검은향 색소를 가미한 것이다.
- ③ 콜라공을 가공 처리한 것이다.
- ④ 커피공을 가공 처리하여 탄산수를 혼합한 것이다.

## 3. 위스키(Whisky)만드는 과정이 맞게 배열된 것은?

- ① Mashing - Fermentation - Distillation - Aging
- ② Fermentation - Mashing - Distillation - Aging
- ③ Aging - Fermentation - Distillation - Mashing
- ④ Distillation - Fermentation - Mashing - Aging

## 4. 셰리와인(Sherry wine)의 원산지는?

- ① Bordeaux지방
- ② Xeres지방
- ③ Rhine지방
- ④ Hockheim지방

## 5. 다음 중 리큐르를 만드는 방법이 아닌 것은?

- ① 침출법
- ② 여과법
- ③ 엡센스법
- ④ 증류법

## 6. 식욕촉진제로 마시는 Cocktail로서 Dry한 칵테일에 사용하는 Garnish는?

- ① Cherry
- ② Orange
- ③ Olive
- ④ Pineapple

## 7. 롱 드링크(long drinks)칵테일은 어느 것인가?

- ① Sweet Vermouth
- ② Gin Fizz
- ③ Manhattan
- ④ Old Fashion

## 8. 심플시럽(Simple Syrup)을 만드는 데 필요한 것은?

- ① Lemon
- ② Butter
- ③ Cinnamon
- ④ Sugar

## 9. 다음 술 중 주재료가 틀린 술 한 가지는?

- ① Grand Marnier
- ② Campari
- ③ Triple Sec b
- ④ Cointreau

## 10. Blue Bird라는 칵테일은 어떤 종류의 Glass를 사용 하는가?

- ① Tumbler Glass
- ② Sour Glass
- ③ Old Fashion Glass
- ④ Cocktail Glass

## 11. Mixing Glass를 사용하지 않는 것은?

- ① Martini
- ② Gin Fizz
- ③ Gibson
- ④ Alaska

## 12. 다음 중 주정도와 관련이 적은 것은?

- ① Over proof
- ② Under proof
- ③ American proof
- ④ 1 °C

## 13. 일반적인 Lager Beer의 알코올 도수로 가장 적당한 것은?

- ① 1도
- ② 4도
- ③ 9도
- ④ 16도

## 14. 슬로우 진(Sloe Gin)의 설명 중 옳은 것은?

- ① 리큐르의 일종이며 진(Gin)의 종류이다.
- ② 오얏나무 열매성분을 진(Gin)에 첨가한 것이다.
- ③ 보드카(Vodka)에 그레나딘 시럽을 첨가한 것이다.
- ④ 아주 천천히 분위가 있게 먹는 칵테일이다.

## 15. 생강을 주원료로 만든 음료수는?

- ① 진지엘
- ② 토닉워터
- ③ 소다수
- ④ 파워에이드

## 16. 와인으로 만드는 칵테일은?

- ① Rob Roy
- ② Zombie
- ③ Bronx
- ④ Spritzer

## 17. 계란이 들어가는 칵테일에 주로 뿌려 주는 부재료는?

- ① Nutmeg Powder
- ② Lemon Powder
- ③ Cinnamon Powder
- ④ Chocolate Powder

## 18. 맥주(Beer)에는 특이한 쓴맛과 향기로 보존성을 증가시키고 또한 맥아즙의 단백질을 제거하는 역할을 하는 원료는 무엇인가?

- ① 효모(Yeast)
- ② 홉(Hop)
- ③ 알콜(Alcohol)
- ④ 과당(Fructose)

## 19. 우리나라 고유의 술은 곡물과 누룩도 좋아야 하지만 특히 물이 좋아야 한다. 옛 부터 만물이 잠든 자정에 모든 오물이 다 가라앉는 맑고 깨끗한 물을 길러 술을 담갔다 고 한다. 여기서 말하는 물을 뜻하는 것은?

- ① 우물물
- ② 탄산수
- ③ 계곡물
- ④ 정화수

## 20. 다음 칵테일 중 여러 가지 아름다운 색깔을 시각과 맛으로 음미할 수 있는 것은?

- ① 블랙러시안
- ② 레인보우
- ③ 마티니
- ④ 다이커리

## 21. 다음 중 양조주에 해당하지 않는 것은?

- ① 백포도주
- ② 적포도주
- ③ 셰리와인
- ④ 브랜디

## 22. 진(Gin)은 처음 어느 나라에서 만들어졌는가?

- ① 프랑스
- ② 네덜란드
- ③ 영국
- ④ 덴마크

## 23. 다음 중 테킬라의 주원료는?

- ① 아가베
- ② 포도
- ③ 옥수수
- ④ 호밀

## 24. 진토닉(Gin &amp;Tonic)칵테일에 잘 어울리는 장식법은?

- ① 파인애플 슬라이스(pineapple slice)  
 ② 올리브(olive)  
 ③ 오렌지 슬라이스(orange slice)  
 ④ 레몬 슬라이스(lemon slice)
25. 칵테일 제공시 잔의 밑받침대로 형겅이나 두터운 종이로 만든 것으로 잔이 미끄러지지 않게 하고, 술이 테이블에 흘러 내리지 않도록 하기 위하여 사용하는 것은?  
 ① Muddler ② Pourer  
 ③ Stopper ④ Coaster
26. 다음 중 성격이 다른 하나는?  
 ① Cherry Brandy ② Peach Brandy  
 ③ Hennessy Brandy ④ Apricot Brandy
27. 엄격한 법도에 의해 술을 담근다는 전통주로 신라시대부터 전해오는 유상곡수(流觴曲水)라 하여 주로 상류계급에서 즐기던 것으로 중국남방 술인 소흥주보다 빛깔은 좀 희고 그 순수한 맛과 도수가 가히 일품인 우리나라 고유 의 술은?  
 ① 두견주 ② 인삼주  
 ③ 감홍로주 ④ 경주법주
28. 칵테일은 차게 해서 조주되어야 한다. 만들어진 칵테일이 손에서 체온이 전달되지 않도록 사용되어야 할 글라스(glass)는?  
 ① Stemmed glass ② Tumbler  
 ③ Highball glass ④ Collins
29. 효율적인 주장 관리에서 FIFO원칙에 적용되어야 할 Beverage는?  
 ① Brandy ② Whisky  
 ③ Beer ④ Tequila
30. 다음 중 Brandy의 숙성 년도가 가장 오래된 것은?  
 ① V. S. O. P ② Napoleon  
 ③ Extra Old ④ 3 star
- 2과목 : 주장관리개론**
31. Blender를 사용하는 것은?  
 ① High Ball ② Frozen Drink  
 ③ Martini ④ Manhattan
32. 칵테일을 컵에 따를 때 얼음이 들어가지 않도록 걸러 주는 기구는?  
 ① Shaker ② Strainer  
 ③ Stick ④ Blender
33. 바 지배인(Bar Manager)의 주 임무가 아닌 것은?  
 ① 바(Bar)접객원의 업무감독 및 지휘  
 ② 모든 술종류의 청구 및 보충저장 지시  
 ③ 술병조사와 빈병 파기에 대한 지시  
 ④ 모든 주류 및 칵테일의 조주봉사
34. 와인 스트워드(wine steward)의 주된 임무는?  
 ① 와인 구매 ② 와인 저장

- ③ 와인 판매 ④ 와인 검수
35. 주장 시설시 가장 중요하게 우선적으로 감안되어야 할 사항은?  
 ① 목표 고객의 선정 ② 서비스 계획  
 ③ 업장내의 장식 ④ 종사원의 유니폼
36. 다음 중 맥주의 냉각 저장에 가장 적합한 기물은?  
 ① Deep freezer ② Bar sink  
 ③ Refrigerator ④ Ice cube bin
37. 파 스톡(par stock)이란?  
 ① 일일적정 요구량 ② 일일적정 사용량  
 ③ 일일적정 재고량 ④ 일일적정 보급량
38. 칵테일 파티를 준비하는 요소로서 적합하지 못한 사항은?  
 ① 초대인원 파악 ② 개최일시와 장소  
 ③ 파티의 매너 ④ 메뉴의 결정
39. 서비스 할 칵테일 글라스(Glass)는 어떻게 보관하는가?  
 ① 칵테일 글라스는 냉장고에 차갑게 보관한다.  
 ② Bar Station에 White Cloth를 깔고 모든 Glass를 종류별로 Setting 한다.  
 ③ 먼지가 많이 일어나는 곳에 보관한다.  
 ④ Back Side 아무 곳이나 보관해 둔다.
40. 위생적인 주류 취급 중 맞지 않은 것은?  
 ① 먼지가 많은 양주는 깨끗이 닦아 Setting 한다.  
 ② 와인은 세워서 보관하고 먼지는 항상 깨끗이 닦아 준다.  
 ③ 사용한 주류는 항상 뚜껑을 닫아 둔다.  
 ④ 창고에 보관할 때는 Bin Card를 작성한다.
41. 와인(Wine)을 오픈(Open)할 때 사용하는 기물로 적당한 것은?  
 ① Cork Screw ② White Napkin  
 ③ Ice Tong ④ Wine Basket
42. 칵테일에 사용하는 얼음 중 맞지 않은 것은?  
 ① Color Ice ② Shaved Ice  
 ③ Cube Ice ④ Cracked Ice
43. 와인(Wine)을 바르게 설명한 것은?  
 ① 포도의 당분에 효모를 첨가하여 발효시킨 것이다.  
 ② 보리를 발효, 여과해서 만든 것이다.  
 ③ 호밀을 증류해서 만든 술이다.  
 ④ 곡식을 양조, 증류해서 만든 술이다.
44. 흔들기(Shaking)에 대한 설명 중 틀린 것은?  
 ① 잘 섞이지 않고 비중이 다른 음료를 조주할 때 적합하다.  
 ② 롱 드링크(long Drink)조주에 주로 사용한다.  
 ③ 칵테일류를 조주할 때 많이 이용된다.  
 ④ 셰이커를 이용한다.
45. 머들러(Muddler)의 용도는?

- ① 정확한 술의 양을 측정하는데 사용한다.
- ② 술을 섞은 후 거르는데 사용한다.
- ③ Long Drink Cocktail을 섞는데 사용한다.
- ④ Cocktail을 만든 후 장식하는데 사용한다.

46. 바 웨이터(Bar waiter)의 역할이 아닌 것은?

- ① 음료의 주문 그리고 서비스를 담당한다.
- ② 영업시간 전에 필요한 사항을 준비한다.
- ③ 고객을 위해서 테이블을 재정비한다.
- ④ 칵테일(Cocktail)을 직접 조주한다.

47. 발효주의 보관·저장에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 막걸리 보관에는 적정온도가 유지되어야 한다.
- ② 맥주는 강렬한 햇빛을 피한다.
- ③ 와인은 코르크(Cork)가 젖어 있어야 한다.
- ④ 소주는 장기간 보관하여도 무방하다.

48. 에페리티프 와인(Aperitif Wine)취급과 특징에 대한 설명 중 맞지 않는 것은?

- ① 식후주의 의미를 가지고 있다.
- ② 드라이 버머스(Dry Vermouth)가 좋다.
- ③ 산뜻한 맛과 시큼한 향취가 유지되어야 한다.
- ④ 식전주의 의미를 가지고 있다.

49. 얼음을 다루는 기계 중 설명이 틀린 것은?

- ① Ice Pick -얼음을 깎을 때 사용하는 기구
- ② Ice Scooper -얼음을 떠내는 기구
- ③ Ice Crusher -얼음을 가는 기구
- ④ Ice Tong -얼음을 보관하는 기구

50. 칵테일 부재료 중 스파이스(Spice)류에 해당되지 않는 것은?

- ① Grenadine syrup
- ② Mint
- ③ Nutmeg
- ④ Cinnamon

3과목 : 고객서비스영어

51. What is the negative characteristic in taste and finish of wine?

- ① flat
- ② full-bodied
- ③ elegant
- ④ pleasant

52. What does "V.S.O.P." on a bottle of Brandy mean?

- ① Very Special Old Pail
- ② Very Special Old Pale
- ③ Very Extra Napoleon
- ④ Very Special Old

53. The waitress goes to get champagne for Christie and Paul. She returns, ( 괄호 ) the champagne and asks ( 괄호 ) they are ready to order dinner.

- ① picks, when
- ② pull, if
- ③ pours, when
- ④ pours, if

54. "As Wine ages, its original aroma changes with maturity" 에 해당하는 뜻은 다음 중 어느 것인가?

- ① Growth
- ② Brilliant
- ③ Bouquet
- ④ Delicate

55. 다음 ( )안에 가장 적당한 단어는?

( ) all ingredients with half a cup of crushed ice into a blender.

- ① Doing
- ② Put
- ③ Keeps
- ④ Makes

56. "나는 술이 싫다." 의 올바른 표현은?

- ① I don't like a liquor.
- ② I don't like the liquor.
- ③ I don't like liquors.
- ④ I don't like liquor.

57. Which do you like better whisky \_\_\_\_\_ brandy?

- ① as
- ② but
- ③ and
- ④ or

58. 「저하고 오늘밤에 한잔 하시겠어요?」에 적당한 표현은?

- ① Let's drink wine with me tonight.
- ② What are you having this evening?
- ③ Why don't you drink a cup of wine with me tonight?
- ④ How about a drink with me this evening?

59. 다음 문장에서 ( )에 들어갈 단어는?

What will you gentleman have?  
I'll have a double Johnny Walker ( ) the rocks.

- ① above
- ② on
- ③ over
- ④ in

60. What is the meaning of port wine?

- ① Port wine is Italian red wine
- ② Port wine is Portugal wine
- ③ Port wine is a Chille wine
- ④ None of the above

전자문제집 CBT PC 버전 : [www.comcbt.com](http://www.comcbt.com)

전자문제집 CBT 모바일 버전 : [m.comcbt.com](http://m.comcbt.com)

기출문제 및 해설집 다운로드 : [www.comcbt.com/x](http://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	①	②	②	③	②	④	②	④
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
②	④	②	②	①	④	①	②	④	②
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
④	②	①	④	④	③	④	①	③	③
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
②	②	④	③	①	③	③	③	①	②
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
①	①	①	②	③	④	④	①	④	①
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
①	②	④	③	②	④	④	④	②	②