

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 °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 분위기가 있게 먹는 칵테일이다.
15. 생강을 주원료로 만든 음료수는?
 - ① 진저엘
 - 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 &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 헝겊이나 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 깎 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
 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	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