

## 1과목 : 주류학개론

## 1. 쇠고기 스테이크에 가장 잘 어울리는 와인은?

- ① 드라이 셰리                      ② 화이트 와인  
 ㉠ 레드 와인                      ④ 샴페인

## 2. 맥주를 따를 때 글라스 위쪽에 생성된 거품이 하는 작용이 아닌 것은?

- ① 탄산가스의 발산을 막아준다.  
 ② 산화작용을 억제시킨다.  
 ③ 맥주의 신선도를 유지시킨다.  
 ㉠ 맥주 용량을 줄일 수 있다.

## 3. 스카치 위스키가 아닌 것은?

- ① Black and White              ② Cutty Sark  
 ㉠ Canadian Club              ④ Ballantine

## 4. 다음 중 저장 숙성(Aging)시키지 않는 증류주는?

- ① Scotch Whisky              ② Brandy  
 ㉠ Vodka                      ④ Bourbon Whisky

## 5. Malt whisky를 바르게 설명한 것은?

- ① 대량의 양조주를 연속식으로 증류해서 만든 위스키  
 ② 단식 증류기를 사용하여 2회의 증류과정을 거쳐 만든 위스키  
 ㉠ 이탄으로 건조한 맥아의 당액을 발효해서 증류한 스코틀랜드의 위스키  
 ④ 옥수수를 원료로 대맥의 맥아를 사용하여 당화시켜 개량술로 증류한 위스키

## 6. 다음 중 리큐르는 어떤 것인가?

- ① Burgundy                      ② Bacardi Rum  
 ㉠ Cherry Brandy              ④ Canadian Club

## 7. 프랑스에서 생산되는 칼바도스(Calvados)는 어느 종류에 속하는가?

- ㉠ 브랜디                      ② 진  
 ③ 와인                      ④ 위스키

## 8. 포도주의 색깔 분류에서 잘못 분류된 것은?

- ① 화이트 와인(white wine)              ② 로즈와인(rose wine)  
 ③ 레드와인(red wine)              ㉠ 스틸와인(still wine)

## 9. 키안티(Chianti)는 어느 나라 포도주인가?

- ① 볼란서                      ㉠ 이태리  
 ③ 미국                      ④ 독일

## 10. 다음 중 세계 4대산 화이트 스피릿트(white spirit)가 아닌 것은?

- ① Tequila                      ② Vodka  
 ③ Aquarit                      ㉠ Bourbon

## 11. 다음 중 럼주의 주원료는?

- ① 보리                      ② 옥수수  
 ㉠ 사탕수수                      ④ 감자

## 12. 후렌치 벌머스(French Vermouth)에 대한 설명이 옳은 것은?

- ㉠ 특유한 풍미를 가지고 있는 담색의 무감미주  
 ② 특유한 풍미를 가지고 있는 담색 감미주  
 ③ 특유한 풍미를 가지고 있는 적색 감미주  
 ④ 특유한 풍미를 가지고 있는 적색 무감미주

## 13. 코냑(Cognac)이 생산되는 나라는?

- ① 독일                      ② 이탈리아  
 ㉠ 프랑스                      ④ 스페인

## 14. 얼음덩이와 함께 세게 셰이크해서 마실 수 있는 리큐르(Liqueur)는 어느 것인가?

- ㉠ Absinthe                      ② Creme de cacao  
 ③ Apricot Brandy              ④ Chartreuse

## 15. 다음 글라스의 용량 중 올드패션 칵테일을 제공하는데 가장 적당한 것은?

- ① 30-60ml                      ② 100-150ml  
 ㉠ 180-300ml                      ④ 360-420ml

## 16. 브랜디 알렉산더(Alexander) 칵테일 조주시 필요한 재료 중 틀린 것은?

- ① 카카오(Cacao brown)              ② 브랜디(Brandy)  
 ③ 크림(Heavy Cream)              ㉠ 비터즈(Bitters)

## 17. 과일즙을 낼 때 사용하는 기구는?

- ① Measure cup                      ㉠ Squeezer  
 ③ Mixing glass                      ④ Strainer

## 18. 버번 위스키(Bourbon Whiskey) 80 Proof는 우리나라 주정도수로 몇 도인가?

- ① 35도                      ㉠ 40도  
 ③ 45도                      ④ 50도

## 19. 혼성주에 속하는 것은?

- ① 고량주                      ㉠ 리큐르  
 ③ 브랜디                      ④ 포도주

## 20. 물건을 운반하기 위해 쓰이는 기물은?

- ① Dispenser                      ㉠ Trolley  
 ③ Ice box                      ④ Decanter

## 21. 바 스푼(Bar Spoon)의 용도가 틀린 것은?

- ① 후로팅 칵테일(Floating Cocktail)을 만들 때 사용 한다.  
 ② 믹싱 글라스를 이용하여 칵테일을 만들 때 휘젓는 용으로 사용한다.  
 ③ 칵테일을 만들 때 글라스의 내용물을 섞을 때 사용한다.  
 ㉠ 얼음을 아주 잘게 부술 때 사용한다.

## 22. 칵테일은 얼음에 잘 냉각되어 있지 않으면 안 된다. 따라서 손에서 체온이 전해지지 않도록 이용하여 제공 하는 글라스는?

- ㉠ 스템드 글라스                      ② 하이볼 글라스  
 ③ 실린더리컬 글라스                      ④ 믹싱 글라스

23. 진(Gin)을 기주(Base)로 한 칵테일이 아닌 것은?

- ① Martini                      ② Bronx  
③ Pink Lady                  ④ Screw Driver

24. 경우에 따라 고객에게 제공할 때 미리 병마개를 따놓는 알콜음료가 있다. 다음 중 적당한 것은?

- ① 샴페인                      ② 적포도주  
③ 맥주                          ④ 위스키

25. 칵테일 가니쉬로 적당치 않은 것은?

- ① 체리                          ② 오렌지  
③ 올리브                      ④ 컬리플라워

26. 다음 중 술 손실을 예방하는 조주기구는 어느 것인가?

- ① Pourer                      ② Muddler  
③ Coaster                      ④ Squeezer

27. 따뜻하게 하면 달콤한 향이 나는 것이 특징이며, 강한 냄새를 억제시켜 주며, 일반적으로 핫 드링크(hot drink)에 사용하는 칵테일 부재료는?

- ① 너트(nut meg)              ② 시나몬(cinnamon)  
③ 민트(mint)                  ④ 클로버(clove)

28. 테킬라에 오렌지 주스를 배합한 후 붉은 색 시럽을 뿌려서 가라앉은 모양이 마치 일출의 장관을 연출케 하는 희망과 환희의 칵테일로 유명한 것은?

- ① 스팅거(Stinger)  
② 테킬라 선라이즈(Tequila sunrise)  
③ 스크류 드라이브(Screw driver)  
④ 핑크레이디(Pink Lady)

29. 독일의 와인 생산지가 아닌 것은?

- ① Ahr(아르지역)  
② Mosel(모젤지역)  
③ Rheingau(라인가우 지역)  
④ Penedes(페네데스 지역)

30. 칵테일은 조주시 여러 가지 양주류와 부재료를 혼합해서 만든다. 다음에서 칵테일 조주의 특징이 아닌 것은?

- ① 식욕의 증진과 부드러운 맛 제공  
② 분위기와 예술적 가치  
③ 색(colour), 맛(taste), 향(flavour)의 조화 (harmony)  
④ 감미의 증진과 가격의 효과

## 2과목 : 주장관리개론

31. 음료저장관리 방법 중 FIFO 의 원칙에 적용될 수 있는 술은?

- ① 위스키                      ② 맥주  
③ 브랜디                      ④ 포도주

32. 다음 주류 중 알콜도수가 가장 약한 것으로 권유할 때는 무엇으로 해야 하는가?

- ① 진(Gin)                      ② 위스키(Whisky)

- ③ 브랜디(Brandy)              ④ 슬로우진(Sloe Gin)

33. 바(bar) 기구가 아닌 것은?

- ① 믹싱셰이커(Mixing Shaker)  
② 레몬스퀴저(Lemon Squeezer)  
③ 바스트레이너(Bar Strainer)  
④ 스테이플러(Stapler)

34. 다음 중 Tumbler Glass는 어느 것인가?

- ① Champagne Glass              ② Cocktail Glass  
③ High ball                      ④ Brandy Snifter

35. Sommelier의 주 임무는?

- ① 기척세물(utensil cleaning)  
② 주류저장(store keeper)  
③ 와인판매(wine steward)  
④ 칵테일조주(cocktail mixing)

36. 중요한 연회시 그 행사에 관한 모든 내용이나 협조사항을 호텔 각 부서에 알리는 행사지시서를 무엇이라 부르는가?

- ① Event order  
② Check-up list  
③ Reservation sheet  
④ Banquet Memorandum

37. 바(Bar) 작업대와 가터레일(Gutter Rail)의 시설위치는?

- ① Bartender 정면에 시설되게 하고 높이는 술 붓는 것을 고객이 볼 수 있는 위치  
② Bartender 후면에 시설되게 하고 높이는 술 붓는 것을 고객이 볼 수 없는 위치  
③ Bartender 우측에 시설되게 하고 높이는 술 붓는 것을 고객이 볼 수 있는 위치  
④ Bartender 좌측에 시설되게 하고 높이는 술 붓는 것을 고객이 볼 수 없는 위치

38. 주류 저장소의 필수요건이 아닌 것은?

- ① 미관                          ② 온도  
③ 습도 및 환기                      ④ 진동

39. 영업 준비시 맥주 저장은 어디에 하는가?

- ① 싱크(sink)                      ② 아이스 빈(ice bin)  
③ 냉장고(refrigerator)              ④ 프리저(freezer)

40. 바에서 사용하는 하우스 브랜드(House brand)란 무엇을 뜻하는가?

- ① 널리 알려진 술 종류  
② 지정 주문이 아닐 때 쓰는 술 종류  
③ 상품(上品)에 해당하는 술 종류  
④ 조리용으로 사용하는 술 종류

41. 음료관리상 꼭 지켜야 할 사항 중 틀린 것은?

- ① 주류 납품의 검수는 검수계에서 한다.  
② 일반 부재료는 납품업자가 현장에 직접 납품한다.  
③ 주류는 일단 입고 후 필요량만 현장에 보급한다.  
④ 연회용 재료는 상비용 재고와 구분 불출한다.

## 42. 포도주(wine)저장 관리방법 중 잘못된 설명은?

- ① 적당한 온도와 습기가 많이 있는 장소라야 한다.
- ② 직사광선을 피해 저장한다.
- ③ 진동이 심한 장소는 피한다.
- ④ 와인병을 눕혀서 코르크마개는 항상 젖어 있도록 보관 한다.

## 43. 알콜 음료 판매시 판매자의 입장에서 가장 중요하게 감안 되어야 할 사항은?

- ① 고객의 기호
- ② 재료의 선택
- ③ 고객의 건강과 업소의 수익
- ④ 고객의 기호와 업소의 수익

## 44. 크림드 멘트(Creme de Menthe)의 설명 중 틀린 것은?

- ① 오렌지 향이 난다.
- ② 페퍼민트 칵테일 제조시 사용된다.
- ③ 녹색, 백색, 홍색 3색이 있다.
- ④ 박하 향이 난다.

## 45. 가니쉬(Garnish)를 상하지 않게 보관하는 곳은?

- ① 혼합용 용기                      ② 냉장고
- ③ 냉동실                            ④ 얼음통

## 46. Glass를 Handling 할 때 해서는 안 될 사항은?

- ① 뜨거운 물을 통해 준비한다.
- ② 레몬즙을 뜨거운 물에 짜서 넣는다.
- ③ 깨끗한 Cloth를 준비한다.
- ④ 특히 더러운 곳은 입김을 불어 닦는다.

## 47. 술의 손실방지 및 술을 따를 때 용이하게 사용하는 것은?

- ① 디켄터(decanter)                      ② 머들러(muddler)
- ③ 포우러(pourer)                        ④ 스쿼저(squeezer)

## 48. 위생적인 맥주(Beer) 취급 절차로 적절하지 못한 것은?

- ① 맥주를 따를 때는 넘치지 않게 글라스에 7부 정도 채우고 나머지 3부 정도를 거품이 솟아오르도록 한다.
- ② 맥주를 따를 때는 맥주병이 글라스에 닿지 않도록 1~2 cm정도 띄워서 따르도록 한다.
- ③ 글라스에 채우고 남은 병은 상표가 고객 앞으로 향하도록 맥주 글라스 위쪽에 놓는다.
- ④ 맥주와 맥주 글라스는 반드시 차갑게 보관하지 않아도 무방하다.

## 49. 바(Bar) 영업을 하기 위하여 Bartender가 준비 하여야 할 일이 아닌 것은?

- ① 각종 글라스를 청결하게 준비한다.
- ② 칵테일에 필요한 Garnish를 준비한다.
- ③ Bar에 필요한 기물을 청결하게 준비한다.
- ④ 꽃을 준비한다.

## 50. Cocktail Shaker의 사용 방법으로 가장 옳은 것은?

- ① 사용하기 전에 씻어서 사용한다.
- ② 술을 먼저 넣고 그 다음에 얼음을 채운다.

- ③ 얼음을 채운 후에 술을 따른다.

- ④ 부재료를 넣고 술을 넣은 후에 얼음을 채운다.

## 3과목 : 고객서비스영어

## 51. 다음 문장 중 change가 다른 셋과 같은 뜻으로 쓰여 있지 않은 것은?

- ① Do you have change for a dollar?
- ② Keep the change.
- ③ I need some change for the bus.
- ④ Let's try a new restaurant for a change.

## 52. What is a tumbler?

- ① A flat-bottomed glass without stem
- ② Footed ware
- ③ Stemware
- ④ Beer mug

## 53. Dark Rum, Brandy, Coffee and Honey are the main ingredients of ( 괄호 ).

- ① Coffee Cocktail                      ② Jamaica Spice
- ③ Creme De Cafe                        ④ Whisky Sour

## 54. 다음 물음에 답하십시오.

What is yellow or brown fortified wine originally from Spain?

- ① Sherry                                      ② Burgundy
- ③ Chianti                                    ④ Muscadet

## 55. 다음 ( ) 안에 적당한 단어는?

Yeast itself does not cause fermentation, But it serves as a ( ) to release certain enzymes which make possible the chemical reactions of fermentation.

- ① catalyst                                      ② solvent
- ③ material                                    ④ sedative

## 56. 다음 밑줄 친 부분의 알맞는 단어는?

A table ----- three, sir? Please, come this way.

- ① on    ② to
- ③ for    ④ at

## 57. "식사 다 드셨습니까?" 의 가장 올바른 표현은?

- ① Are you through, sir?                      ② Did you eat all, sir?
- ③ Did you finish, sir?                        ④ Are you finish, sir?

## 58. "기다리게 해서 미안합니다." 의 올바른 표현은?

- ① I am sorry to have kept you waiting.
- ② I am sorry to kept you waiting.
- ③ I am sorry to have not kept you waiting.
- ④ I am sorry not to keep you waiting.

59. May I have coffee please?

- ① some                      ② many  
③ to                         ④ only

60. "나는 길을 잃을까봐 두렵다." 로 맞는 것은?

- ① I'm afraid of losing the way.  
② I'm afraid for losing the way.  
③ I'm afraid by lose way.  
④ I'm afraid to lost the way.

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