

## 1과목 : 주류학개론

## 1. canape 란 무엇인가?

- ① 식사 전에 먹는 오드볼                      ② 통조림식품  
③ 과자의 일종인 술안주                      ④ 칵테일의 이름

## 2. 생선요리에 주로 사용되는 술은?

- ① 위스키                      ② 브랜디  
③ 적포도주                      ④ 백포도주

## 3. 다음 중 일반적으로 서빙온도가 가장 높아야 하는 것은?

- ① 소다수                      ② 적포도주  
③ 백포도주                      ④ 맥주

## 4. 드래프트 맥주(Draft Beer)란 무슨 뜻인가?

- ① 효모가 살균되어 저장이 가능한 맥주  
② 효모가 살균되지 않아 장기저장이 불가능한 맥주  
③ 제조과정에서 특별히 만든 흑맥주  
④ 저장이 가능한 병이나 캔맥주

## 5. 세계 4대산 위스키의 산지별 분류 중 틀린 것은?

- ① 불란서의 코냑  
② 스코틀랜드의 스카치 위스키  
③ 캐나다안 위스키  
④ 미국의 버본 위스키

## 6. 프랑스에 있어 지정지역의 최상 포도주를 무엇이라고 표시하고 있는가?

- ① V.D.Q.S                      ② D.O.C.  
③ D.O.M.                      ④ A.O.C.

## 7. 다음 중 리큐르(Liqueur)는 어느 것인가?

- ① 버어간디(Burgundy)  
② 드라이 셰리(Dry Sherry)  
③ 코인트 루(Cointreau)  
④ 버어머스(Vermouth)

## 8. Tequila는 어느 나라의 술인가?

- ① 쿠바                      ② 미국  
③ 멕시코                      ④ 파나마

## 9. 조주의 부재료에서 시럽류인 석류열매의 색과 향을 가진 것은?

- ① 그레나딘 시럽(grenadine syrup)  
② 메이플 시럽(maple syrup)  
③ 껌 시럽(gum syrup)  
④ 플레인 시럽(plain syrup)

## 10. 일반적으로 레몬(Lemon)과 체리(Cherry)로 장식되는 칵테일은?

- ① Float 류                      ② Sour 류  
③ Flip 류                      ④ Sling 류

## 11. 혼성주 특유의 향과 맛을 이루는 주재료가 틀린 것은?

- ① 과일                      ② 꽃  
③ 천연향료                      ④ 곡물

## 12. 양주 칵테일에 롱 드링크스(long drinks)가 있는데 무슨 음료를 혼합하는가?

- ① 탄산음료                      ② 물  
③ 리큐르                      ④ 커피

## 13. 1 Gallon 을 Ounce로 환산하면 얼마인가?

- ① 128 OZ                      ② 64 OZ  
③ 32 OZ                      ④ 16 OZ

## 14. 다음 중 과일즙을 짜내는 기구는?

- ① Muddler                      ② Strainer  
③ Squeezer                      ④ Duster

## 15. American whisky "86 proof"는 우리나라의 주정 도수로는 몇 도인가?

- ① 23도                      ② 33도  
③ 43도                      ④ 53도

## 16. Bourbon Whiskey는 Corn 재료를 몇 %이상 사용해야만 버본 위스키로 구분 되는가?

- ① Corn 90%                      ② Corn 80%  
③ Corn 51%                      ④ Corn 40%

## 17. 칵테일(Cocktail)의 도량 용어와 관계있는 단어는?

- ① 드라이(Dry)                      ② 대쉬(Dash)  
③ 셰이커(Shaker)                      ④ 플로트(Float)

## 18. 프랑스의 포도주 생산지가 아닌 것은?

- ① 보르도 지방                      ② 보르고뉴 지방  
③ 보졸레 지방                      ④ 끼안티 지방

## 19. Still Wine 이란?

- ① 발포성 와인                      ② 비발포성 와인  
③ 식전 와인                      ④ 식후 와인

## 20. 다음 중 Long Drink Cocktail인 것은?

- ① 알렉산더                      ② 위스키 사워  
③ 마티니                      ④ 마이다이

## 21. 정찬 식사에서 테이블 코스의 육류요리에 잘 어울리는 것은?

- ① White Wine                      ② Red Wine  
③ Vermouth                      ④ Champagne

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

- ① 효모(east)                      ② 홉(hop)  
③ 알콜(alcohol)                      ④ 과당(fructose)

## 23. 양조주 중 우리나라에서 제조하는 막걸리의 주재료는?

- ① 옥수수                      ② 수수  
③ 보리                      ④ 쌀

24. 이탈리아 밀라노 지방에서 생산되는 것으로 오렌지와 바닐라 향이 강하며 독특하고 길쭉한 병에 담긴 리큐르는?

- ① 갈리아노(Galliano)                      ② 쿠멜(Kummel)  
③ 칼루아(Kahlua)                      ④ 드람부이(Drambuie)

25. 스카치 위스키를 기주로 하여 만들어진 리큐르는?

- ① 샤프트르즈                      ② 드람부이  
③ 꼬양뜨로                      ④ 베네딕틴

26. 탄산음료나 샴페인을 사용하고 남은 일부를 보관시 사용되는 기구는?

- ① 코스터                      ② 스톱퍼  
③ 폴러                      ④ 코르크

27. 얼음을 거르는 기구는 어느 것인가?

- ① Jigger                      ② Cork Screw  
③ Pourer                      ④ Strainer

28. 칵테일의 조주형태에 따라 분류한 것 중 적당치 않은 것은?

- ① Fizz                      ② Sour  
③ Sling                      ④ Rocks

29. 비알콜성 음료(non-alcoholic beverage)의 설명으로 맞는 것은?

- ① 양조주, 증류주, 혼성주로 구분된다.  
② 맥주, 위스키, 리큐르(liqueur) 구분된다.  
③ 소프트 드링크, 맥주, 브랜디로 구분한다.  
④ 청량음료, 영양음료, 기호음료로 구분한다.

30. 발효주(양조주)에 속하지 않는 것은?

- ① Beer                      ② Sweet Vermouth  
③ Dry Sherry                      ④ Cognac

## 2과목 : 주장관리개론

31. 식욕을 돋우기 위해 식전에 마시는 에페리티프(Aperitif) 와 인은?

- ① Dry Sherry                      ② Port Wine  
③ Full-Bodied Red Wine                      ④ Sweet Wine

32. 엔젤스 키스(Angel's Kiss)를 만들 때 사용하는 기구는?

- ① 셰이커(Shaker)                      ② 믹싱글라스(Mixing Glass)  
③ 브랜더(Blender)                      ④ 바 스푼(Bar Spoon)

33. 주장 요원의 직무가 아닌 것은?

- ① 영업장 안의 각종 주류재고량 파악  
② 각종 주문전표 확인  
③ 영업시간전 준비상태 확인을 위한 각종 부재료 파악  
④ 음식물 제공여부 점검

34. 헤드 바텐더(Head Bartender)의 가장 주된 임무는?

- ① 각 바(Bar)를 청결하고 정상적인 상태로 영업을 수행할 수 있도록 업무를 지시, 감독한다.  
② 모든 주류 및 칵테일을 조주 봉사한다.

③ 조주에 필요한 고명(Garnish)을 준비한다.

④ 보급품, 소모품 등을 창고로 부터 보급한다.

35. 콜크 마개로 된 "와인"의 올바른 저장 방법은?

- ① 세워 두어야 한다.  
② 거꾸로 놓아두어야 한다.  
③ 옆으로 누어 두어야 한다.  
④ 비스듬히 놓아두어야 한다.

36. 저장관리원칙에 해당되지 않는 것은?

- ① 저장위치 표시                      ② 분류저장  
③ 품질보전                      ④ 매상증진

37. 포도주 저장(Aging of wines)을 처음 시도한 나라는?

- ① 프랑스(France)                      ② 포르투갈(Portugal)  
③ 스페인(Spain)                      ④ 그리스(Greece)

38. 파 스톱(Par Stock)에 대한 설명 중 옳은 것은?

- ① 규정된 1인분의 양  
② 재고통제를 위한 적정 재고량  
③ 창고의 재고 순환율  
④ 바 저장 보관소

39. 머들러(Muddler)사용 방법 중 맞는 것은?

- ① Garnish를 꽃아 제공한다.  
② 주류 용량을 재는 막대기이다.  
③ 롱 드링크(Long Drink)서비스 및 칵테일 제공시 고객이 직접 휘젓기할 수 있게 음료와 함께 제공한다.  
④ 오렌지나 레몬 주스를 짤 때 사용하는 Squeezer이다.

40. 조주재료의 저장에 대한 설명이 틀린 것은?

- ① 일일 적정 재고량을 설정하여 시행한다.  
② 조주재료는 항상 냉장 보관해야 한다.  
③ 선반시설이 설치되어 Inventory(재고조사)를 편리하도록 해야 한다.  
④ 원가통제를 위하여 1일 재고를 조사하여 문서상으로 기재 보관해야 한다.

41. Happy Hour를 설명한 것 중 맞는 것은?

- ① 사은 특별행사  
② 여흥의 시간대  
③ 가격 절하 시간대  
④ 영업시간 이외의 시간대

42. 셰이커의 구성 요소가 아닌 것은?

- ① 캡(Cap)                      ② 바디(Body)  
③ 스톱퍼(Stopper)                      ④ 스트레이너(Strainer)

43. 술을 메저컵(Measure Cup)에 따를 때 많은 양이 흘러서나 오는 것을 방지하며 소량만 나오게 하는 기구는?

- ① 포우러(Pourer)                      ② 머들러(Muddler)  
③ 스톱퍼(Stopper)                      ④ 스트로우(Straw)

44. 얼음(Ice)의 종류 중 틀린 것은?

- ① Shaved ice -프라페 스타일의 칵테일에 주로 사용  
② Crushed ice -잘게 깠 알갱이 모양의 얼음  
③ Cubed ice -네모반듯하게 기계로 얼려진 얼음  
④ Block of ice -1g 정도의 작은 얼음 덩어리
45. 블랜드(Blend)의 설명으로 어울리지 않는 것은?  
① Blender를 사용하여 혼합하는 조주방법  
② 일명 믹스하는 칵테일 조주방법  
③ 진토닉(Gin Tonic)을 만드는 조주방법  
④ 트로피칼(Tropical)칵테일을 만들 때 주로 사용
46. 다음 술 중 유효기간이 있는 술은 어느 종류의 술인가?  
① Rum  
② Liqueur  
③ Guinness Beer  
④ Brandy
47. Champagne 서브 방법으로 올바른 것은?  
① 병을 흔들어서 준비한다.  
② 따기 전에 충분히 흔들어서 최대한 거품이 많이 나도록 한다.  
③ 샴페인 쿨러에 얼음과 함께 담아서 흔들리지 않도록 조심하며 운반한다.  
④ 가능한 코르크를 열 때 소리가 많이 나도록 한다.
48. Mixing Glass를 이용하여 만드는 칵테일은?  
① Singapore Sling  
② Alexander  
③ Black Russian  
④ Dry Martini
49. 칵테일 기구 중 혼합하기 힘든 재료를 잘 섞는 동시에 냉각시키는데 사용되는 기구는?  
① 스트레이너(Strainer)  
② 믹싱컵(Mixing Cup)  
③ 셰이커(Shaker)  
④ 스queezer(Squeezer)
50. 다음 시럽(Syrup)중 당밀에 나무딸기의 풍미를 가한시럽은?  
① 그레나딘 시럽(Grenadine Syrup)  
② 메이플 시럽(Maple Syrup)  
③ 라즈베리 시럽(Raspberry Syrup)  
④ 플레인 시럽(Plain Syrup)

3과목 : 고객서비스영어

51. Please, select the cocktail based wine in the following?
- ① Mai-Tai
  - ② Mah-Jong
  - ③ Salty-Dog
  - ④ Sangria
52. Which is not scotch whisky?
- ① Bourbon
  - ② Ballantine
  - ③ Cutty sark
  - ④ V.A.T.69
53. If you don't want anything in your liquor, what should you ask for?
- ① I'll have straight scotch.
  - ② I want scotch on the rocks.
  - ③ I'll have scotch with water.
  - ④ I'll have usual scotch.

54. Please, select one of spices in the following.

- ① Onion                      ② Mint  
③ Milk                        ④ Olive

55. Please, select one of the Table wine in the following.

- ① Dry Vermouth      ② Sweet Vermouth  
③ Red Wine      ④ Dry Wine

56. The post office is \_\_\_\_\_the Hotel.

- ① close                      ② closed by  
③ close for                ❶ close to

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

We found (fall) leaves here and there.

- ① fall                      ② fell  
③ fallen                  ④ falling

58. 「한잔 더 주세요.」에 가장 정확한 영어 표현은?

- ① I'd like other drink.
- ② I'd like to have another drink.
- ③ I want one more wine.
- ④ I'd like to have the other drink.

59. 「무엇을 사시려고 합니까?」의 가장 올바른 표현은?

- ① What did you buy?
- ② Are you buy something?
- ③ What would you like buy?
- ④ What would you like to buy?

60. “Where are you going for vacation?”의 대답으로 가장 적당하지 않은 것은?

- ① up to the mountain      ② to learn how to swim  
③ down to the sea      ④ look after my son

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