

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 마이트아이

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 스토퍼
 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 기물은?
 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 스톡(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 스토퍼(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 스토퍼(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 냉각 시키는데 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 ④ 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
 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 프
 로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합
 니다.

PC 버전 및 모바일 버전 완벽 연동
 교사용/학생용 관리기능도 제공합니다.

오답 및 오탈자가 수정된 최신 자료와 해설은 전자문제집 CBT
 에서 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