

1과목 : 주류학개론

- 다음 중 데킬라(Tequila)를 주재료로 하지 않고 있는 칵테일은?
 ① Margarita ② Ambassador
 ③ Long Island Iced Tea ④ Sangria
- 와인을 주재료(Wine base)로 한 칵테일이 아닌 것은?
 ① 키어(Kir)
 ② 블루하와이언(Blue hawaiian)
 ③ 스피릿저(Spritzer)
 ④ 미모사(Mimosa)
- 미국에서 발명한 갈색 청량음료로서 카페인 커피의 두 배가 함유된 음료는?
 ① 사이다(Cider) ② 콜라(Cola)
 ③ 토닉워터(Tonic water) ④ 소다워터(Soda water)
- 다음 중 꿀(Honey)을 사용하는 칵테일은?
 ① Zoom ② Honeymoon
 ③ Golden cadillac ④ Harmony
- 특히 여름에만 마시는 것으로 소주에다 젓밥을 넣고 여기에 계피, 건강, 향인 등을 넣어 장마가 지고 습한 기운이 있을 때 소화를 돕고 향료가 있는 맛 좋은 고유의 술은?
 ① 연엽주 ② 춘향주
 ③ 과하주 ④ 송순주
- 브랜드의 숙성정도의 표시로 그 약자가 옳게 설명되지 못한 것은?
 ① V - Very ② P - Pale
 ③ S - Special ④ X - Extra
- 에일(Ale)이란 음료는?
 ① 와인의 일종이다. ② 증류주의 일종이다.
 ③ 맥주의 일종이다. ④ 혼성주의 일종이다.
- 럼(Rum)의 주산지는?
 ① 러시아 ② 카리브해 제도
 ③ 북미지역 ④ 아프리카 지역
- 다음 중 Straight Glass로 부르지 않는 것은?
 ① Single Glass ② Whisky Glass
 ③ Cocktail Glass ④ Shot Glass
- 맥주 보관 및 관리하는 방법이 잘못된 것은?
 ① 심한 온도 변화를 주지 말고 적정온도에 보관한다.
 ② 시원하고 그늘진 곳에 보관한다.
 ③ 통풍이 잘 되면 1년 이상도 보관할 수 있다.
 ④ 그늘진 곳에 직사광선을 피하여 변질되지 않도록 보관한다.
- Bourbon whisky "80 proof" 는 우리나라의 주정 도수로 몇도인가?
 ① 20도 ② 30도

- ③ 40도 ④ 50도
- 잔 주위에 설탕이나 소금 등을 묻혀서 만드는 방법은?
 ① Shaking ② Building
 ③ Floating ④ Frosting
- Cocktail Recipe 계량 중 1 Dash는 Drop으로 약 얼마인가?
 ① 35-40 Drop ② 15-0 Drop
 ③ 25-30 Drop ④ 5-10 Drop
- 다음 중 기호음료(嗜好飲料:Tasting Beverage)가 아닌 것은?
 ① 오렌지 주스(Orange Juice)
 ② 커피(Coffee)
 ③ 코코아(Cocoa)
 ④ 티(Tea)
- 다음 리큐르(liqueur) 중 베일리스가 생산되는 곳은?
 ① 스코틀랜드 ② 아일랜드
 ③ 잉글랜드 ④ 뉴질랜드
- 칵테일 조주시 술이나 부재료, 주스의 용량을 재는 기구로 스테인리스제가 많이 쓰이며, 삼각형 30ml와 45ml의 컵이 등을 맞대고 있는 기구는?
 ① 스트레이너(Strainer)
 ② 믹싱글라스(Mixing Glass)
 ③ 지거(Jigger)
 ④ 스퀴저(Squeezer)
- 미국에서 크라렛(Claret)이란 일반적으로 쓰이는 말이다. 다음 어디에 해당되는가?
 ① 양주의 총칭이다. ② 칵테일의 총칭이다.
 ③ 백포도주의 총칭이다. ④ 적포도주의 총칭이다.
- 용량이 가장 큰 글라스는?
 ① Cocktail glass ② Champagne glass
 ③ Sour glass ④ Collins glass
- 다음 칵테일을 설명하는 내용으로 합당하지 못한 것은?
 ① 식욕을 증진시키는 율활유이다.
 ② 맛이 있으면 가치가 감소된다.
 ③ 분위기와 예술적 가치를 마시는 것이다.
 ④ 긴장을 풀고 근육을 부드럽게 하고 피곤한 눈에는 다이아몬드와 같은 빛을, 혀에는 미끄러운 작용을 준다.
- 세계 4대 위스키가 아닌 것은?
 ① Scotch Whisky ② American Whisky
 ③ Canadian Whisky ④ Japanese Whisky
- 데킬라(Tequila)주의 원료는?
 ① 호밀(Rye) ② 밀(Wheat)
 ③ 보리(Barley) ④ 용설란(Agave)
- 다음의 칵테일 Grasshopper의 주재료와 부재료는 어느 것이 맞는가?

- ① Curacao와 Peppermint ② Cacao와 Peppermint
③ Brandy와 White mint ④ Peppermint와 Bitter
23. 칵테일 기법 중 글라스의 가장자리에 설탕을 찍어 내어 눈송이가 묻은 것 같이 장식하는 방법은?
① 플로팅(floating) ② 림밍(rimming)
③ 스트레이닝(straining) ④ 포링(pouring)
24. 버번(Bourbon) 위스키는 어느 나라의 술인가?
① 영국 ② 프랑스
③ 미국 ④ 캐나다
25. 다음에서 장식이 필요 없는 칵테일은?
① 김렛(Gimlet)
② 맨하탄(Manhattan)
③ 올드패션(Old Fashioned)
④ 싱가포르슬링(Singapore Sling)
26. 포도주의 침전물을 분리하기 위해 사용하는 포도주 담는 용기는?
① Goblet ② Tumbler
③ Mixing Glass ④ Decanter
27. 맨하탄(Manhattan) 칵테일의 기주(Based liqueur)는?
① 버번 위스키 ② 스위트 버머스
③ 앙고스트라 비터 ④ 스타프드 올리브
28. 다음 프랑스 와인의 품질을 나타내는 표시 중 최고의 품질을 나타내는 것은?
① A.O.C. ② Vin de Pays
③ V.D.Q.S ④ Vin de Table
29. 제스터(Zester)란 무엇에 쓰이는 용기인가?
① 향미를 돋보이게 하는 용기
② 레몬이나 오렌지를 조각내는 집기
③ 얼음을 넣어두는 용기
④ 향미를 보호하기 위한 밀폐되는 용기
30. 유니퍼 베리(Juniper Berry)를 넣은 술은 무엇인가?
① Irish Whisky ② Gin
③ American Whisky ④ Vodka

2과목 : 주장관리개론

31. 믹싱글라스(Mixing glass)를 사용하는 것은?
① Grasshopper ② Rum milk punch
③ Martini ④ Brandy Alexander
32. 포도주병 마개를 뿜는 기구는?
① Opener ② Squeezer
③ Corkscrew ④ Bar Spoon
33. 브랜디(Brandy)의 주원료는?
① 보리 ② 포도

- ③ 호프 ④ 감자
34. 칵테일의 종류 중 마가리타(Margarita)의 주원료로 쓰이는 술의 이름은?
① 위스키(Whisky) ② 럼(Rum)
③ 데킬라(Tequila) ④ 브랜디(Brandy)
35. 싱가포르 슬링(Singapore Sling) 칵테일의 재료로 적당하지 않은 것은?
① 드라이 진(Dry Gin)
② 체리 브랜디(Cherry-Flavored Brandy)
③ 레몬주스(Lemon Juice)
④ 톤릭워터(Tonic Water)
36. 리큐르(liqueur)주 설명 중 틀린 것은?
① 영국, 미국에서는 코르디알(Cordials)이라고도 부른다.
② 술 분류상 혼성주 범주에 속한다.
③ 주정(Base liqueur)에다 약초, 과일, 씨, 뿌리의 즙을 넣어서 만든다.
④ 위스키(Whiskey)가 대표적인 술이다.
37. 휘젓기(Stirring) 기법에서 재료를 섞거나 차게 할 때 사용되는 기구는?
① 스트레이너(Strainer) ② 믹싱 컵(Mixing Cup)
③ 스queezer ④ 바 스푼(Bar Spoon)
38. 와인의 보관에서 주의할 사항이 아닌 것은?
① 와인은 목할수록 좋기 때문에 먼저 들어온 것은 오래 묵혀서 판매한다.
② 보관 온도가 일정해야 한다.
③ 와인은 눅혀서 보관해야 한다.
④ 환기가 잘 되고 빛이 차단되어야 한다.
39. 셰이커(Shaker)에 대한 설명 중 맞는 것은?
① 재료를 넣고 흔들어 내용물이 잘 혼합될 수 있도록 하는 기구이다.
② 생과즙을 짤 때 사용하는 기구이다.
③ 각종 주류를 따를 때 흘리지 않게 하는 기구이다.
④ 코르크 마개를 빼낼 때 사용하는 기구이다.
40. 위생적인 관점에서 가장 알맞은 얼음처리 방법은?
① 얼음을 글라스에 넣을 때 손으로 집는다.
② 사용했던 얼음은 씻어서 다시 사용할 수 있다.
③ 얼음을 내프킨으로 싸서 집는다.
④ 얼음을 아이스 텅(ice tong)으로 집는다.
41. 다음 중 바 기물과 가장 거리가 먼 것은?
① 아이스 큐브 메이커(ice cube maker)
② 냉장고(refrigerator)
③ 비어 쿨러(beer cooler)
④ 디프 프리저(deep freezer)
42. 소믈리에(Sommelier)의 역할이 아닌 것은?
① 와인을 진열, 점검, 관리한다.
② 와인의 라벨 설명을 고객에게 한다.

- ③ 와인을 주문 받고 정중하게 서브한다.
④ 칵테일 조주를 주 업무로 한다.
43. 칵테일은 차게 해서 마셔야 한다. 손의 체온이 전해지지 않도록 사용되는 글라스(Glass)는?
① 실린드릭얼 글라스(Cylindrical Glass)
② 스템드 글라스(Stemmed Glass)
③ 믹싱글라스(Mixing Glass)
④ 하이볼글라스(Highball Glass)
44. 바텐더가 영업시작 전 준비하지 않아도 되는 업무는?
① 충분한 얼음을 준비한다.
② 글라스의 청결도를 점검한다.
③ 적포도주를 냉각시켜 놓는다.
④ 과일 등을 준비해 둔다.
45. 음료 관리를 효과적으로 수행하기 위하여 다음과 같은 제도를 쓰고 있다. 다음 중 틀린 것은?
① 저장창고에는 권한이 부여된 사람만이 출입하도록 한다.
② 각 바에는 표준적재고량을 설정한다.
③ 일일 재고조사(Daily Inventory)와 월별 재고조사 제도를 둔다.
④ 저장창고에서 주류 불출시 신속성을 높이기 위하여 구두로 청구 불출한다.
46. Brandy Base Cocktail이 아닌 것은?
① Gibson ② B & B
③ Side car ④ Zoom
47. 조주시 기본이 되는 단위는?
① oz(온스) ② g(그램)
③ cc(씨씨) ④ mg(밀리그램)
48. 양주 중에서 제조하여 숙성시키지 않고 바로 판매할 수 있는 것은?
① Gin ② Bourbon
③ Ballantine ④ Cognac
49. 저장관리 방법 중 FIFO란?
① 선입선출 ② 선입후출
③ 후입선출 ④ 임의불출
50. 바(Bar)에 사용되는 글라스(glass) 취급요령 중 맞지 않는 것은?
① 글라스는 항상 깨끗하게 반짝거리도록 닦는다.
② 맥주 글라스는 항상 냉장고에 보관하여 서비스 한다.
③ 글라스는 식재료 보관 창고에 보관한다.
④ 글라스는 불쾌한 냄새나 연기, 먼지, 기름기가 없고 환기가 잘 통하는 장소에 보관한다.

3과목 : 고객서비스영어

51. Which is the correct one as a base of Pink Lady Cocktail in the following?
① Whisky ② Gin

- ③ Vodka ④ Rum

52. Select the cocktail based Gin in the followings.
① Cuba Libre ② Cherry Blossom
③ Bulldog Highball ④ Cuban Cocktail

53. 다음 괄호에 알맞는 단어는?

Dry gin merely signifies that the gin lacks (),

- ① sweetness ② sourness
③ bitterness ④ hotness

54. 다음 () 안에 적당한 말은?

Would you care () a drink?

- ① to ② toward
③ against ④ for

55. Which one is made with vodka, orange juice and galliano?

- ① Horse's Neck ② Harvey Wallbanger
③ Punch ④ Paradise Cocktail

56. When is your check-out time?

- ① 호텔의 투숙시간은 언제입니까?
② 호텔의 퇴실시간은 언제입니까?
③ 호텔의 청소시간은 언제입니까?
④ 호텔의 조찬시간은 언제입니까?

57. 다음 ()안에 들어갈 말은?

I'll come to () you up this evening.

- ① pick ② have
③ keep ④ take

58. What is the name of coffee liqueur?

- ① Triple Sec ② Kalhua
③ Drambuie ④ Cherry Brandy

59. 「 먼저 하세요. 」라고 양보할 때 쓰는 영어 표현은?

- ① Before you, please. ② Follow me, please.
③ After you, please. ④ Let's go.

60. 다음 중 It을 잘못 사용한 것은?

- ① It'll take about 15 minutes by bus.
② It seems we don't have your reservation.
③ It's yesterday that I met her.
④ It is very dark.

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