

1과목 : 주류학개론

1. 샴페인에 대한 설명 중 맞는 것은?

- ① 불란서 샴파뉴산 포도주
- ② 독일의 샴파뉴산 포도주
- ③ 이탈리아 샴파뉴산 포도주
- ④ 스페인 샴파뉴산 포도주

2. 1510년 불란서 Fecamp 사원에서 성직자가 만든 술로서 D.O.M 이라고도 불리며 주정도가 43도인 혼성주는?

- ① 샤르뜨뢰즈(Chartreuse) ② 베네딕틴(Benedictine)
- ③ 드람뷔이(Drambuie) ④ 코인트루(Cointreau)

3. 다음은 어떤 리큐르에 대한 설명인가?

미태리 리큐르로 살구씨를 물과 함께 증류하여 향초 성분과 혼합하고 시럽을 첨가해서 만든 리큐르

- ① 체리브랜디(Cherry Brandy)
- ② 큐라소(Curacao)
- ③ 아마레토(Amaretto)
- ④ 티아 마리아(Tia Maria)

4. 위스키(Whisky)를 만드는 과정이 올바른 순서는?

- ① Aging -Fermentation -Distillation -Mashing
- ② Mashing -Fermentation -Distillation -Aging
- ③ Mashing -Distillation -Fermentation -Aging
- ④ Aging -Distillation -Fermentation -Mashing

5. 데킬라 선라이즈를 만들 때 필요치 않은 것은?

- ① 데킬라 ② 진
- ③ 오렌지 쥬스 ④ 그레나딘 시럽

6. 파 스탁(Par stock)이란 무엇인가?

- ① 적정 재고량 ② 총판매량
- ③ 매출원가 ④ 재고정리

7. 다음 중 식욕촉진 와인(Aperitif drink)으로 가장 적당한 것은?

- ① Dry Sherry Wine ② White Wine
- ③ Red Wine ④ Port Wine

8. 다음중 원산지가 프랑스인 술은?

- ① 아브상(Absinthe) ② 큐라소(Curacao)
- ③ 팔루아(Kahlua) ④ 드람뷔이(Drambuie)

9. 다음 중 Rum Base 칵테일(Cocktail)은?

- ① Dubonnet Cocktail ② Bacardi Cocktail
- ③ Honeymoon Cocktail ④ Knock-out Cocktail

10. 다음 술 중 리큐르가 아닌 것은?

- ① Cointreau ② Seagrams V.O
- ③ Anisette ④ Benedictine

11. 스카치 위스키의 원산지는?

- ① 네덜란드 ② 잉글랜드

③ 스코틀랜드

④ 아일랜드

12. 김슨(Gibson)을 만들 때 필요치 않는 기구는?

- ① 바 스트레이너(Bar strainer)
- ② 믹싱 글라스(Mixing glass)
- ③ 바 스푼(Bar spoon)
- ④ 레몬 스queezer(Lemon squeezer)

13. 다음 중 인공감미료(人工甘味料)는?

- ① 그레놀레이트슈거(granulated sugar)
- ② 사카린나트륨(saccharin natrium)
- ③ 큐브슈거(cube sugar)
- ④ 파우더슈거(powder sugar)

14. 1 Pint는 Ounce로 환산하면 얼마인가?

- ① 32 oz ② 16 oz
- ③ 8 oz ④ 4 oz

15. Snifter에는 일반적으로 어떤 음료를 제공하는 것이 가장 좋은가?

- ① Soft Drink ② Cocktail Drink
- ③ Mixed Drink ④ Armagnac 종류

16. 커피컵 중 데미타제(Demitasse)컵의 크기는?

- ① 일반 커피컵의 1/2 크기
- ② 일반 커피컵의 1 1/3 크기
- ③ 일반 커피컵과 동일한 크기
- ④ 5온스들이 컵의 크기

17. 탄산가스와 무기 염료가 함유된 탄산수로 천연광천수와 인공적으로 가공하여 만든 것 2가지가 있다. 주로 하이볼 종류의 칵테일을 만들 때 사용하며, 연하고 작은 거품이 나며 가스의 지속성이 오래 가서 시원함을 느끼게 하는 탄산음료는?

- ① 칼린스 믹스(collins mix) ② 콜라(cola)
- ③ 소다수(soda water) ④ 에비안(evian water)

18. 칵테일의 조주목적에 적합하지 않은 것은?

- ① 시각적인 효과를 얻는다.
- ② 식사할 때 같이 마신다.
- ③ 술을 부드럽게 만든다.
- ④ 미각적인 효과를 얻는다.

19. 다음 중 cordials가 아닌 것은?

- ① 베네딕틴(Benedictine)
- ② 코인트루(Cointreau)
- ③ 크림 데 카카오(Creme de Cacao)
- ④ 진(Gin)

20. Non-Stem 글라스는 어느 것인가?

- ① 리큐르 글라스 ② 칵테일 글라스
- ③ 고블렛 ④ 텀블러

21. 다음 중 비알콜성 음료의 분류가 아닌 것은?

- ① 기호음료 ② 청량음료

- ③ 영양음료 ④ 유성음료

22. 1 pony는 몇 ounce인가?

- ① 1 ounce ② 1½ ounces
③ 2 ounces ④ 3 ounces

23. 다음은 무엇에 대한 설명인가?

목탄과 모래로 여과하고 무색, 무취로 칵테일
기주로 많이 사용한다.

- ① 진(Gin) ② 데킬라(Tequila)
③ 보드카(Vodka) ④ 럼(Rum)

24. 스카치 위스키 (Scotch Whisky)의 주원료는?

- ① 호밀 ② 옥수수
③ 보리 ④ 감자

25. 다음 와인 중 맛에 따른 분류는?

- ① Fortified Wine ② Aperitif Wine
③ Medium Dry Wine ④ Aromatized Wine

26. 다음 중 미국을 대표하는 리큐르(liqueur)는?

- ① 슬로우 진(Sloe Gin)
② 리카르드(Ricard)
③ 사우던 컴포트(Southern Comfort)
④ 크림 데 카카오(Creme de cacao)

27. 다음 중 리큐르(liqueur)제조시 향유 혼합법은?

- ① 증류법(Distillation) ② 침출법(Infusion)
③ 엷센스법(Essences) ④ 여과법(Filtration)

28. Million Dollar의 주재료는?

- ① Scotch whisky ② Rum
③ Bourbon whisky ④ Gin

29. Daiquiri Frozen의 주재료와 부재료는 어느 것인가?

- ① Grenadine syrup과 Lime juice
② Vodka와 Lime juice
③ Rum과 Lime juice
④ Brandy와 Grenadine syrup

30. 칵테일 조주방법에서 플로팅(Floating)으로 적합한 설명은?

- ① 재료의 비중을 이용하여 띄우는 것이다.
② 칵테일 글라스 가장자리에 설탕을 묻히는 방법이다.
③ 증류주에 불을 붙이는 방법이다.
④ 얼음을 갈아 칵테일을 차갑게 만드는 것이다.

2과목 : 주장관리개론

31. 월말 인벤토리(inventory)는 무슨 조사인?

- ① 재고량 ② 매상고
③ 순수익 ④ 월경비

32. 맥주 서어브시 거품이 글라스 윗부분에 생기도록(Nicehead

of foam)하여야 한다. 그 이유 중 틀린 것은?

- ① 모양도 좋고 시원한 느낌을 준다.
② 탄산가스의 증발을 억제하여 맥주의 맛을 증진시킨다.
③ 거품 없이 따른 맥주보다 더 적게 마실 수 있다.
④ 거품 없이 따른 맥주보다 맛이 좋다.

33. 고객께서 위스키를 주문하시고, 얼음과 함께 콜라나 소다수, 물 등을 원할 때 제공하는 글라스는?

- ① 와인 디켄터(Wine Decanter)
② 칵테일 디켄터(Cocktail Decanter)
③ 칼린스 글라스(Collins Glass)
④ 칵테일 글라스(Cocktail Glass)

34. 영업을 위한 준비작업 사항 중 틀린 것은?

- ① 영업개시 전에 그날의 필요품을 보급 수령한다.
② 조주에 필요한 장식품들은 영업종료 후 다음날 것을 미리 준비한다.
③ 모든 청소는 영업개시 전에 반드시 완료한다.
④ 영업 종료 후에 부패성이 있는 쓰레기를 즉시 치운다.

35. 바(Bar)업무능률 향상을 위한 시설물 설치 방법 중 옳지 않은 것은?

- ① 칵테일 얼음은 바(Bar)작업대 옆에 보관한다.
② 바(Bar)의 수도시설은 믹싱 스테이션(Mixing Station)바로 후면에 설치한다.
③ 냉각기(Cooling Cabinet)는 주방에 설치한다.
④ 얼음제빙기는 가능한 바(Bar)내에 설치한다.

36. 다음 중 셰이커(shaker)를 사용하여야 하는 것은?

- ① 브랜디 알렉산더(Brandy Alexander)
② 드라이 마티니(Dry Martini)
③ 올드 웨슨(Old fashioned)
④ 크림데 멘트 흐라페(Creme de Menthe frappe)

37. 음료메뉴(Beverage list)설정방법 중 가장 적당치 못한 것은?

- ① 경영 정책을 음료에 포함시킨다.
② 내용이 충실하며 고가로 판매할 수 있어야 한다.
③ 계절감을 채택하여야 한다.
④ 이미지(Image)개선을 위해 특별 칵테일을 고안 판매한다.

38. Cocktail party에 안주로 사용되는 것으로 가장 어울리는 것은?

- ① 오렌지(orange) ② 레몬(lemon)
③ 체리(cherry) ④ 카나페(canape)

39. 다음 중 Ice Equipment 가 아닌 것은?

- ① Ice Pail ② Ice Scoop
③ Ice Tong ④ Ice Knife

40. 주장설비 조건과 관계가 없는 것은?

- ① 조명과 음악의 조화
② 바텐더의 인체 조건의 참조
③ 바텐더의 활동공간의 필요

- ④ 분위기와 시설이 업장에 알맞은 구조
41. 효과적인 음료통제제도로 부적당한 것은?
- ① 주문시에는 서면구매 청구서를 사용한다.
 - ② 검수시에는 송장과 구매 청구서를 대조 ,체크한다.
 - ③ 영속적인 재고조사 시스템을 둔다.
 - ④ 바의 간이 창고에는 한 달 분의 재료를 저장한다.
42. 믹싱글라스(mixing glass)의 설명으로 맞지 않는 것은?
- ① 바 글라스(bar glass)라고 부른다.
 - ② 재료를 혼합하거나 차게 할 때 사용한다.
 - ③ 머들러(muddler)를 사용, 음료를 혼합한다.
 - ④ 셰이커(shaker)를 사용, 재료를 섞이게 한다.
43. 술의 손실방지 및 술을 따를 때 용이하게 하는 기구는?
- ① Squeezer ② Pourer
 - ③ Muddler ④ Decanter
44. 바(bar)에서 사용한 글라스(glass)세척에 대한 설명이 아닌 것은?
- ① 글라스 세척용 중성세제를 사용한다.
 - ② 두 번 이상 행군다.
 - ③ 세척한 글라스는 잔의 테두리를 잡고 운반한다.
 - ④ 세척한 글라스는 종류별로 보관한다.
45. 설탕, 계란 등을 이용하는 칵테일에 필요한 기구는?
- ① 믹싱글라스(Mixing Glass) ② 스트레이너(Strainer)
 - ③ 스쿼저(Squeezer) ④ 셰이커(Shaker)
46. 위생적인 음료 취급이 아닌 것은?
- ① 맥주와 맥주글라스는 차갑게 보관된 것을 서브한다.
 - ② 글라스는 반드시 1/3 하단 부분을 손끝으로 가볍게 쥐어 서브한다.
 - ③ 와인을 따를 때 글라스에 와인병이 닿아야 한다.
 - ④ 와인을 따를 때 테이블 크로스에 와인 방울이 떨어지지 않도록 한다.
47. 음료저장 관리방법 중 선입선출(FIFO)의 원칙을 철저히 준수하여야 하는 술은?
- ① 위스키(Whisky) ② 생맥주(Draft Beer)
 - ③ 보드카(Vodka) ④ 진(Gin)
48. 다음 기물 중 조주상에 사용되는 술계량기는?
- ① 하이볼(high ball)
 - ② 바-스트레이너(bar strainer)
 - ③ 머들러(muddler)
 - ④ 지거(jigger)
49. 바(Bar)영업을 하기 위한 준비사항이 아닌 것은?
- ① 칵테일(Cocktail)에 필요한 가니쉬(Garnish)를 만든다.
 - ② CO2가스를 체크한다.
 - ③ 스프볼(Soup Bowl)을 준비한다.
 - ④ 글라스를 Handling 한다.

50. 칵테일 용어 중 트위스트(Twist)란 무엇인가?

- ① 칵테일 내용물이 춤을 추듯 움직임
- ② 과육을 제거하고 껍데기만 짜 넣음
- ③ 주류 용량을 찰 때 사용하는 기물
- ④ 칵테일에서 2온스를 의미하는 말

3과목 : 고객서비스영어

51. "Which do you like better, tea or coffee?"의 대답으로 나올 수 있는 문장은?
- ① Tea ② Tea and coffee
 - ③ Yes Tea ④ Yes coffee
52. I am afraid you have the ()number. (전화 잘못 거셨습니다.) 윗글의 ()에 들어갈 적당한 말은?
- ① incorrect ② wrong
 - ③ missed ④ busy
53. 다음 문장에서 의미하는 것은?

This is produced in Italy and made with apricot and almond.

- ① Amaretto ② Absinthe
- ③ Anisette ④ Angelica

54. 다음 ()안에 적당한 단어는?

() is the chemical process in which yeast breaks down sugar in solution into carbon dioxide and alcohol.

- ① Distillation ② Fermentation
- ③ Classification ④ Evaporation

55. "Not all food is good to eat."의 올바른 해석은?

- ① 모든 음식은 먹기에 좋지 않다.
- ② 모든 음식이 먹기에 다 좋은 것은 아니다.
- ③ 모든 음식은 먹을 수 없다.
- ④ 어떤 음식이든지 다 먹기에 좋다.

56. 다음 중 밑줄 친 부분의 뜻은?

You are in good shape for a 50-year-old man.

- ① handsome ② smart
- ③ healthy ④ young

57. 다음 ()안에 알맞은 단어는?

Are you interested in ()?

- ① make cocktail ② made cocktail
- ③ making cocktail ④ a making cocktail

58. Which is the correct one as a base of Rusty nail in the following?

- ① Gin ② Whisky

③ Rum

④ Vodka

59. 다음 중 Ice bucket 에 해당되는 것은?

① Ice pail

② Ice tong

③ Ice pick

④ Ice pack

60. "초청해주셔서 감사합니다."의 가장 올바른 표현은?

① Thank you for inviting me.

② Thank you for invitation me.

③ It was thanks that you call me.

④ Thank you that you invited me.

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