

## 1과목 : 주류학개론

## 1. 다음 중 멕시코산 증류주는?

- ① Irish whisky                      ② Tequila  
③ Bourbon                              ④ White horse

## 2. 호프(HOF)는 무엇을 제조하는데 사용하는 원료인가?

- ① 진(Gin)                              ② 위스키(Whisky)  
③ 페퍼민트(Peppermint)              ④ 비어(Beer)

## 3. 독일와인의 분류 중 가장 고급와인의 등급표시는?

- ① Q.B.A.                              ② Tafelwein  
③ Landwein                              ④ Q.m.P

## 4. 다음 진(Gin)의 종류가 아닌 것은?

- ① Tanpueray                              ② Beefeater  
③ Absolute                              ④ Gilbey's

## 5. 다음 중 기호음료는?

- ① Fruit Juice                              ② Vegetable juice  
③ Milk                                      ④ Tea, coffee

## 6. Standard recipes를 설정하는 목적에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 원가계산을 위한 기초를 제공한다.  
② 바텐더에 대한 의존도를 높혀 준다.  
③ 품질과 맛을 유지시킨다.  
④ 노무비를 절감할 수 있다.

## 7. 푸세 카페(Pousse cafe) 칵테일은 각 재료의 비중을 이용하여 만드는 칵테일이다. 다음 중 그 순서가 올바르게 된 것은?

- ① Grenadine-Creme de Cacao-Peppermint-White Curacao  
② Violet-Peppermint-Maraschino-Grenadine  
③ 노른자-Grenadine-Maraschino-Champagne  
④ Benedictin-Kirschwasser-Curacao

## 8. 후렌치 버머스(french Vermouth)에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 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

## 9. Dom perignon은 다음 중 무엇과 관계가 있는가?

- ① Champagne                              ② Bordeaux  
③ Martini Rossi                              ④ Menu

## 10. 위스키 더블(whisky double)일 때의 표준용량은?

- ① 25ml                                      ② 30ml  
③ 60ml                                      ④ 80ml

## 11. 슬로우 진(Sloe Gin)의 설명 중 옳은 것은?

- ① 리큐르의 일종이며 진(Gin)의 종류이다.

- ② 오얏나무 열매성분을 진(Gin)에 첨가한 것이다  
③ 보드카(Vodka)에 그레나다 시럽을 첨가한 것이다.  
④ 아주 천천히 분위기 있게 먹는 칵테일이다.

## 12. 다음의 사항 중 술과 체이서(chaser)로서 잘 어울리지 않는 것은?

- ① 위스키 - 광천수                      ② 진 - 토닉워커  
③ 보드카 - 시드르                      ④ 럼 - 오렌지 주스

## 13. 하면 발효 맥주가 아닌 것은?

- ① Lager Beer                              ② Porter Beer  
③ Pilsen Beer                              ④ Munchen Beer

## 14. 혼성주(Compounded Lipueur)를 나타내는 것은?

- ① 과일 중에 함유된 과당에 효모를 적용시켜서 발효하여 만든 술  
② 곡류 중에 함유된 전분을 전분당화효소로 당질화 시킨 후 효모를 작용시켜 발효하여 만든 술  
③ 각기 다른 물질의 다른 기화 점을 이용하여 양조주를 가열하여 얻어진 농도 짙은 술  
④ 증류주 혹은 양조주에 초근목피, 향료, 과즙, 당분을 첨가하여 만든 술

## 15. 셰이커(Shaker)를 사용한 후 가장 적당한 보관방법은?

- ① 사용 후 물에 담가 놓는다.  
② 사용할 때 씻어서 사용한다.  
③ 사용 후 씻어서 물이 빠지도록 몸통과 스트레이너를 분리하여 얹어 놓는다.  
④ 씻어서 뚜껑을 닫아서 보관한다.

## 16. 다음 술 중 주재료가 틀린 술 한 가지는?

- ① Grand Marnier                              ② Campari  
③ Triple Sec                              ④ Cointreau

## 17. 양주 칵테일에서 롱 드링크(long drinks)는 다음 중 어느 글라스에 담는 것이 가장 적당한가?

- ① Sherry Glass                              ② Highball Glass  
③ Cocktail Glass                              ④ Champagne Glass

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

- ① 35도                                      ② 40도  
③ 45도                                      ④ 50도

## 19. 조선시대 정약용의 지봉유설에 전해오는 이것을 마시면 불로장생한다. 하여 장수주(長壽酒)로 유명하며 주로 참쌀과 구기자, 고유약초로 만들어진 우리나라 고유의 술은?

- ① 두견주                                      ② 백세주  
③ 문배주                                      ④ 이강주

## 20. 프라페(Frappe)를 만들 때 사용하는 얼음은?

- ① Cubed ice                                      ② Shaved ice  
③ Cracked ice                                      ④ Block of ice

## 21. Blue Bird 라는 칵테일은 어떤 종류의 글라스를 사용하는가?

- ① Tumbler Glass                      ② Sour Glass  
③ Old Fashion Glass                ④ Cocktail Glass

22. 다음 중 생선요리와 가장 잘 어울리는 술은?

- ① 적포도주                      ② 백포도주  
③ 샴페인                      ④ 꼬냑

23. 다음 칵테일 중 After Drink로 적당하지 않은 것은?

- ① Rusty nail                      ② B & B  
③ Bloody Mary                      ④ Alexander

24. 상그리아(Sangria) 칵테일의 주재료는?

- ① Red wine                      ② White wine  
③ Brandy                      ④ Triple sec

25. 칵테일은 얼음에 잘 냉각되어 있지 않으면 안 된다. 따라서 손으로 체온이 전해지지 않도록 이용하여 제공하는 글라스는?

- ① 스탠드 글라스                      ② 하이볼 글라스  
③ 실린더리컬 글라스                      ④ 믹싱 글라스

26. 칵테일 가니쉬로 적당치 않는 것은?

- ① 체리                      ② 오렌지  
③ 올리브                      ④ 컬리플라워

27. 심플시럽(Simple Syrup)을 만드는 데 필요한 것은?

- ① 레몬(Lemon)                      ② 버터(Butter)  
③ 시나몬(Cinnamon)                      ④ 설탕(Suger)

28. 숙성을 거쳐서 완성되는 술로 알맞은 것은?

- ① Tequila                      ② Grappa  
③ Gin                      ④ Brandy

29. 러시아(Russian) 칵테일의 재료로 적합한 것은?

- ① 보드카                      ② 드라이진  
③ 올드통진                      ④ 카카오

30. 우리나라 대표적인 고급위스키로 간주되는 것으로 고려시대에 왕실에 진상되었으며, 이것은 일체의 첨가물 없이 조와 찰수수만으로 전래의 비법에 따라 빚어내는 순곡의 증류식 소주는?

- ① 문배주                      ② 백세주  
③ 두견주                      ④ 과하주

## 2과목 : 주장관리개론

31. 맥주(Beer) 저장 장소로서 부적당한 곳은?

- ① 저장실 온도가 20℃ 이상 유지되는 곳  
② 통풍이 잘 되고 건조한 장소  
③ 직사광선이 들어오지 않는 곳  
④ 온도변화가 심하지 않는 곳

32. 칵테일 재료 중 시럽류(Syrup)에서 석류를 사용해 만든 시럽은?

- ① 플레인 시럽(Plain Syrup)

- ② 검 시럽(Gum Syrup)  
③ 그레나딘 시럽(Grenadine Syrup)  
④ 메이플 시럽(Mayple Syrup)

33. 계란, 설탕 등이 들어가는 칵테일을 혼합할 때 사용하는 기구는?

- ① Hand Shaker                      ② Mixing Glass  
③ Strainer                      ④ Jigger

34. 조주의 방법 중 스테어링(Stirring)이란?

- ① 칵테일을 차게 만들기 위해 믹싱글라스에 얼음을 넣고 바스폰으로 휘저어 만드는 것  
② 셰이킹으로는 얻을 수 없는 차가운 맛의 칵테일을 만드는 방법  
③ 칵테일을 완성시킨 후 향기를 가미시키는 것  
④ 글라스에 직접 재료를 넣어 만드는 칵테일 방법

35. 다음 사항 중 파스탁(par stock)을 측정 자료로 사용하지 않는 것은?

- ① 영업매상(sales revenue)  
② 고객취향(customer tastes)  
③ 일일소비량(daily consumption)  
④ 고회전 품목(quickly moving itema)

36. Cock Screw의 사용 용도는?

- ① 와인병 따개용                      ② 병마개용  
③ 와인보관용 그릇                      ④ 잔 받침대

37. 칵테일을 컵에 따를 때 얼음이 들어가지 않도록 걸러 주는 기구는?

- ① Shaker                      ② Strainer  
③ Stick                      ④ blender

38. 생맥주 취급의 3대 원칙이 아닌 것은?

- ① 적당한 온도                      ② 적정 압력  
③ 철저한 청결                      ④ 장기 저장

39. 주장요원이 글라스를 잡을 때 어느 부분을 잡아야 가장 위생적으로 합당한가?

- ① 글라스의 상단  
② 글라스의 입술 달는 가장자리  
③ 글라스의 하단  
④ 글라스의 전부분

40. 위스키(Whisky)나 버머스(Vermiuh) 등을 언더락스(On the rocks)로 제공할 때 준비하는 글라스는?

- ① Highball Glass                      ② Old Fashioned Glass  
③ Cocktail Glass                      ④ Liqueur Glass

41. 바(BAR)의 조직체계가 갖추어진 곳에서의 바텐더의 직무로 보기가 가장 어려운 것은?

- ① 각종 기계류의 작동상태를 점검하며, 칵테일 부재료 등을 준비한다.  
② 음료에 대한 충분한 지식을 숙지하여야 한다.  
③ 영업 시작 전에 모든 영업 준비가 완료되어 있어야 한다.

- ① 음료의 입고와 출고를 관리하며, 적정재고를 파악하여 보급 및 관리 책임을 진다.

42. 칵테일의 분류 중 맛에 따른 분류에 속하지 않는 것은?

- ① 스위트 칵테일(Sweet Cocktail)  
 ② 사워 칵테일(Sour Cocktail)  
 ③ 드라이 칵테일(Dry Cocktail)  
 ④ 애퍼리티프 칵테일(Aperitif Cocktail)

43. 위생적인 주류 취급방법으로 옳지 않은 것은?

- ① 병맥주는 깨끗하게 닦아서 냉장고에 보관한다.  
 ② Glass는 물기 있는 그대로 보관한다.  
 ③ 한번 사용한 칼과 도마는 소독기에 반드시 소독을 한 후 보관한다.  
 ④ Garnish는 냉장 보관한다.

44. 판매하다 남은 것을 오래 보관 할 수 없는 것은?

- ① 포도주                      ② 진  
 ③ 보드카                    ④ 꼬냑

45. 다음 중 믹싱 글라스와 가장 밀접한 것은?

- ① Shaker                    ② Cocktail Glass  
 ③ Bar Spoon              ④ Champagne Glass

46. Cocktail Shaker에 넣어서는 안 될 재료는?

- ① 럼(Rum)                    ② 소다수(Soda Water)  
 ③ 우유(Milk)                ④ 계란 흰자위

47. 조주시 기본이 되는 단위는?

- ① cc(씨씨)                  ② g(그램)  
 ③ oz(온스)                  ④ mg(밀리그램)

48. 디켄터(Decanter)를 필요로 하는 것은?

- ① White wine              ② Rose wine  
 ③ Brandy                    ④ Red wine

49. 주장(bar) 경영에서 의미하는 "happy hour"를 올바르게 설명한 것은?

- ① 가격할인 판매시간  
 ② 연말연시 축하 이벤트 시간  
 ③ 주말의 특별행사 시간  
 ④ 단골고객 사은 행사

50. 병맥주 재고 순환(stock rotation)은?

- ① 재고품의 진열위치를 정기적으로 변경함  
 ② 원가가 낮은 것부터 사용하여 소비함  
 ③ 구매가가 높은 것부터 사용하여 소비함  
 ④ 구입순서에 따라 사용하여 소비함

3과목 : 고객서비스영어

51. 여럿이 술을 마실 때 「마시던 걸로 전부 한잔씩 더 돌리시오.」라고 하고 싶을 때의 가장 적당한 영어 표현은?

- ① We'd like to have another round, please.

- ② Please give us same drink.  
 ③ We want the other round of drinks.  
 ④ Let us have them again.

52. 다음 \_\_\_\_\_ 에 들어갈 가장 알맞은 것은?

A : "Why didn't John go there yesterday?"  
 B : "John didn't go there \_\_\_\_\_ it rained."

- ① because of                ② because  
 ③ owing to                  ④ due to

53. 다음 중에서 소프트 드링크에 해당되지 않는 것은?

- ① Lemon squash            ② Ginger ale  
 ③ wine cooler                ④ Lemonade

54. Which one is the cocktail containing gin, vermouth, and olive?

- ① Vodka tonic                ② Gin tonic  
 ③ Manhattan olive        ④ Martini

55. What is meaning of a walk-in guest?

- ① A guest with no reservation.  
 ② Guest on charged instead of reservation guest  
 ③ By walk-in guest  
 ④ Guest that checks in through the front de

56. "당신은 무엇을 찾고 있습니까?"의 올바른 표현은?

- ① What are you look for?  
 ② What do you look for?  
 ③ What are you looking for?  
 ④ What is you looking for?

57. Which country does Bailey's come from?

- ① Scotland                  ② Ireland  
 ③ England                    ④ New Zealand

58. Shaker is composed of three parts. Which of the following is not one of them?

- ① cap                          ② top  
 ③ strainer                    ④ body

59. Which is the correct one as a base of side car in the following?

- ① Bourbon whisky            ② Brandy  
 ③ Gin                          ④ Vodka

60. What is the meaning of port wine?

- ① Port wine is Italian red wine  
 ② Port wine is Portugal wine  
 ③ Port wine is d Chille wine  
 ④ None of the above.

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