

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 페퍼먼트(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 그레나단 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 쥬스
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 얻어낸 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 엮어 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 주정도수로 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, 고약약초로 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 Liquer 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.

- ④ 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 애페리티프 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
 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 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