

1과목 : 주류학개론

1. 살구의 냄새가 나는 달콤한 증류주는 어느 것인가?

- ① Apricot Brandy ② Anisette
③ Cherry Brandy ④ Amer

2. 칵테일의 기능에 따른 분류 중 롱드링크(Long drink)가 아닌 것은?

- ① 피나콜라다(Pina Colada) ② 마티니(Martini)
③ 톰칼린스(Tom Collins) ④ 치치(Chi-Chi)

3. 생강을 주원료로 만든 것은?

- ① 진저엘 ② 토닉워터
③ 소다수 ④ 파워에이드

4. Creme De Cacao로 만들 수 있는 칵테일이 아닌 것은?

- ① Cacao Fizz ② Mai-Tai
③ Alexander ④ Grasshopper

5. 위스키가 기주로 쓰이지 않는 칵테일은?

- ① 뉴욕(New York) ② 로브 로이(Rob Roy)
③ 블랙러시안(Black Russian) ④ 맨하탄(Manhattan)

6. 스팅거(Stinger)라는 칵테일(Cocktail)의 주재료와 부재료는 각각 무엇인가?

- ① Brandy와 Mint ② Gin과 Vermouth
③ Brandy와 Cacao ④ Whisky와 Cream

7. 영국에서 발명한 무색투명한 음료로서 레몬, 라임, 오렌지, 키니네 등으로 엑기스를 만들어 당분을 배합한 것으로 열대 지방에서 일하는 노동자들의 식욕부진과 원기를 회복하기 위해 제조되었던 것이며, 제 2차 세계대전 후 진(gin)과 혼합하여 진토닉을 만들어 세계적인 음료로 환영받고 있는 것은?

- ① 미네랄수(Mineral Water)
② 사이다(Cider)
③ 토닉수(Tonic Water)
④ 칼린스 믹스(Collins Mix)

8. 아쿠아비트(Aquavit)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 감자를 당화시켜 연속증류법으로 증류한다.
② 마실 때는 차게 하여 식후주에 적합하다.
③ 맥주와 곁들여 마시기도 한다.
④ 진(Gin)의 제조 방법과 비슷하다.

9. 꼬냑은 무엇으로 만든 술인가?

- ① 보리 ② 옥수수
③ 포도 ④ 감자

10. 적색 포도주(Red Wine)병의 바닥이 요철로 된 이유는?

- ① 보기 좋게 하기 위하여
② 안전하게 세우기 위하여
③ 용량표시를 쉽게 하기 위하여
④ 찌꺼기가 이동하는 것을 방지하기 위하여

11. 양조주가 아닌 술은?

- ① 소주 ② 적포도주
③ 맥주 ④ 청주

12. 크림이나 계란의 비린 냄새를 제거하는 용도로 사용하는 칵테일 부재료는 무엇인가?

- ① 클로브(Clove)
② 타바스코 소스(Tabasco Sauce)
③ 너트맥(Nut meg)
④ 페퍼(Pepper)

13. 칵테일 부재료로 사용되고 매운 맛이 강한 향료로서 주로 토마토 주스가 들어가는 칵테일에 사용되는 것은?

- ① 너트맥(Nut meg)
② 타바스코 소스(Tabasco sauce)
③ 민트(Mint)
④ 클로브(Clove)

14. 다음 품목 중 청량음료(Soft Drink)에 속하는 것은?

- ① 탄산수(Sparkling Water) ② 생맥주(Draft Beer)
③ 톰칼린스(Tom Collins) ④ 진 휘즈(Gin Fizz)

15. 계란, 밀크, 시럽 등의 부재료가 사용되는 칵테일을 만드는 방법은?

- ① Mix ② Stir
③ Shake ④ Float

16. 오렌지를 주원료로 만든 술이 아닌 것은?

- ① Triple Sec ② Tequila
③ Cointreau ④ Grand Marnier

17. 혼합하기 어려운 재료를 섞거나 프로즌 드링크를 만들 때 쓰는 기구 중 가장 적합한 것은?

- ① 셰이커 ② 브랜더
③ 믹싱글라스 ④ 믹서

18. 다음 중 조선시대에 대표적인 술이 아닌 것은?

- ① 오가피주 ② 백하주
③ 죽통주 ④ 도화주

19. 일반적으로 양주병에 80proof라고 표기되어 있는 것은 알콜도수 몇 도에 해당하는가?

- ① 주정도 80%(80°)라는 의미이다.
② 주정도 40%(40°)라는 의미이다.
③ 주정도 20%(20°)라는 의미이다.
④ 주정도 10%(10°)라는 의미이다.

20. 진(Gin)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 진의 원료는 보리, 호밀, 옥수수 등 곡물을 주원료로 한다.
② 무색투명한 증류주이다.
③ 증류 후 1~2년간 저장(Age)한다.
④ 두송자(Juniper berry)를 사용하여 착향 시킨다.

21. 경북 안동의 전통주로 한가위 차례상에서 빼 놓을 수 없는 제수품이며 조상께 올리는 술로 오랜 세월을 이어오며 조상

의 숨결이 스며있는 전통 민속주는?

- ① 백세주 ② 과하주
③ 안동소주 ④ 연엽주

22. 일반적으로 핑크레이디 칵테일에 사용되지 않는 재료는?

- ① 진 ② 그레나딘시럽
③ 베네틱틴 ④ 계란흰자

23. 맨하탄(Manhattan)칵테일을 담아 제공하는 글라스로 가장 적합한 것은?

- ① 샴페인 글라스(Champagne Glass)
② 칵테일 글라스(Cocktail Glass)
③ 하이볼 글라스(High-ball Glass)
④ 온드락 글라스(On the Rock Glass)

24. 일반적으로 스테인리스 재질로 삼각형 컵이 등을 맞대고 있으며, 바에서 칵테일 조주시 술이나 주스, 부재료 등의 용량을 재는 기구는?

- ① 바스푼(Bar spoon) ② 머들러(Muddler)
③ 스트레이너(Strainer) ④ 지거(Jigger)

25. 진(Gin)베이스로 들어가는 칵테일이 아닌 것은?

- ① Gin Fizz ② Screw Driver
③ Dry Martini ④ Gibson

26. 다음 중 Onion 장식을 하는 칵테일은?

- ① 마가리타(Margarita) ② 마티니(Martini)
③ 로브로이(Rob Roy) ④ 김슨(Gibson)

27. 꼬냑의 등급 중에서 최고품은?

- ① V.S.O.P ② Napoleon
③ X.O ④ Extra

28. 다음 리큐르(Liqueur) 중 그 용도가 다른 것은?

- ① 드람뷔이(Drambuie) ② 갈리아노(Galliano)
③ 시나(Cynar) ④ 꼬인트루(Cointreau)

29. 칵테일 장식에 대한 설명 중 잘못된 것은?

- ① 어떻게 장식해야 하는 것은 일정한 규정에 따라야 하므로 조주원의 개성을 표현하지 않는다.
② 잘 알려진 칵테일에는 표준 레시피에 어떤 장식을 하라는 지시가 나와 있다.
③ 재료의 배합비율이 같아도 장식에 따라 명칭이 달라지는 것도 있다.
④ 신선한 재료를 청결한 칼로 예쁘게 썰어 칵테일의 분위기를 살린다.

30. 다음은 어떤 위스키에 대한 설명인가?

옥수수를 51%이상 사용하고 연속식 증류기로 알콜 농도 40%이상 80%미만으로 증류하는 위스키

- ① 스카치 위스키(Scotch Whisky)
② 버번 위스키(Bourbon Whisky)
③ 아이리쉬 위스키(Irish Whisky)
④ 캐나다인 위스키(Canadian Whisky)

2과목 : 주장관리개론

31. 재고 관리상 쓰이는 F.I.F.O란 용어의 뜻은?

- ① 정기 구입 ② 선입 선출
③ 임의 불출 ④ 후입 선출

32. 캔에 들은 주스를 사용하고 남았다. 가장 적당한 취급관리 방법은?

- ① 캔에 남은 채로 냉장고에 보관한다.
② 캔에 남은 것은 8℃의 냉장고에 보관한다.
③ 캔에 남은 것은 다른 병에 담아 냉장고에 보관한다.
④ 캔에 남은 것은 다른 스테인리스 용기에 담아 냉장고에 보관한다.

33. 칵테일 조주시 레몬이나 오렌지 등으로 즙으로 짤 때 사용하는 기구는?

- ① 스퀴저(Squeezer) ② 머들러(Muddler)
③ 셰이커(Shaker) ④ 스트레이너(Strainer)

34. 럼(Rum)의 특징을 설명한 것 중 틀린 것은?

- ① 사탕수수를 압착하여 액을 얻는다.
② 헤비럼(Heavy-rum)은 감미가 높다.
③ 효모(Yeast)를 첨가하여 만든다.
④ 감자로 만든 증류주이다.

35. 혼성주에 대한 설명으로 오렌지 껍질을 원료로 만들어지는 술의 이름은?

- ① 칼루아(Kahlua)
② 크림 드 카카오(Cream de Cacao)
③ 큐라소(Curacao)
④ 드람뷔이(Drambuie)

36. 바(Bar)영업에 있어 필요치 않는 것은?

- ① 냉장시설과 제빙시설 ② 술 저장 창고
③ 작업공간 ④ 린넨 창고

37. 칵테일의 기본 기법이 아닌 것은?

- ① 직접 날기(Building) ② 휘젓기(Stirring)
③ 띄우기(Floating) ④ 플래어(Flair)

38. 주장(Bar)을 의미하는 것이 아닌 것은?

- ① 술을 중심으로 한 음료 판매가 가능한 일정시설을 갖추어 판매 하는 공간
② 고객과 바텐더 사이에 놓인 널판을 의미
③ 프런트 바에서 주문과 서브가 이루어지는 고객들의 이용 장소
④ 조리 가능한 시설을 갖추어 음료와 식사를 제공하는 장소

39. 다음 음료 중 서비스 온도가 가장 낮은 것은?

- ① 백 포도주 ② 보드카
③ 위스키 ④ 브랜디

40. 포도주(Wine)의 분류 중 색에 따른 분류에 포함되지 않는 것은?

- ① 레드 와인(Red Wine)
- ② 화이트 와인(White Wine)
- ③ 블루 와인(Blue Wine)
- ④ 로제 와인(Rose Wine)

41. 위스키(Whisky)의 설명 중 틀린 것은?

- ① 생명의 물이란 의미를 가지고 있다.
- ② 보리, 밀, 옥수수 등의 곡류가 주원료이다.
- ③ 주정을 이용한 혼성주이다.
- ④ 원료 및 제법에 의하여 몰트 위스키, 그레인 위스키, 블렌디드 위스키로 분류한다.

42. 와인 병을 눕혀서 보관하는 가장 적당한 이유는?

- ① 숙성이 잘 되게 하기 위해서
- ② 침전물을 분리하기 위해서
- ③ 맛과 멋을 내기 위해서
- ④ 색과 향이 변질되는 것을 방지하기 위해서

43. 조주시 필요한 셰이커(Shaker)의 3대 구성 요소의 명칭이 아닌 것은?

- ① 믹싱(Mixing) ② 보디(Body)
- ③ 스트레이너(Strainer) ④ 캡(Cap)

44. 와인의 빈티지(Vintage)이란?

- ① 숙성기간 ② 발효기간
- ③ 포도의 수확년도 ④ 효모의 배합

45. 와인을 선택할 때 집중적으로 고려해야 할 사항으로 가장 적당한 것은?

- ① 가격, 종류, 숙성년도, 병의 크기
- ② 산지, 수확년도, 브랜드명, 요리와의 조화
- ③ 제조회사, 가격, 장소, 발효기간
- ④ 브랜드명, 병의 색깔, 가격, 와인 색깔

46. Wine Steward의 주임무는?

- ① 와인 구매 ② 와인 판매
- ③ 와인 관리 ④ 와인 검수

47. 코스터(Coaster)의 용도는?

- ① 잔 닦는 용 ② 잔 받침대 용
- ③ 남은 술 보관용 ④ 병마개 따는 용

48. 바텐더가 지켜야 할 바(Bar)에서의 예의로 가장 올바른 것은?

- ① 정중하게 손님을 환대하여 고객이 기분이 좋도록 Lip Service를 한다.
- ② 자주 오시는 손님에게는 오랜 시간 이야기 한다.
- ③ Second order를 하도록 적극적으로 강요한다.
- ④ 고가의 품목을 적극 추천하여 손님의 입장보다 매출에 많은 신경을 쓴다.

49. 설탕 후로스팅(Sugar frosting)할 때 준비해야 하는 것은?

- ① 레몬(Lemon) ② 오렌지(Orange)
- ③ 얼음(Ice) ④ 꿀(Honey)

50. 다음 중 디켄더(Decanter)와 가장 관계있는 것은?

- ① Red Wine ② White Wine
- ③ Champagne ④ Sherry Wine

3과목 : 고객서비스영어

51. 다음 () 안에 적당한 말은?

I'd like a table () three, please.
(3인용 테이블 하나 원합니다.)

- ① against ② to
- ③ from ④ for

52. 칵테일을 만들 때 「Would you like it dry?」에서 dry의 뜻은?

- ① not wet ② sweet
- ③ not sweet ④ wet

53. 다음 전치사 중에서 ()안에 알맞은 것은?

You are wanted () the phone.

- ① in ② on
- ③ of ④ for

54. What is the negative characteristic in taste and finish of wine?

- ① flat ② full-bodied
- ③ elegant ④ pleasant

55. 다음 ()안에 들어갈 적당한 말은?

Let me see the wine list. You have both domestic and (), don't you?

- ① imported ② international
- ③ export ④ external

56. Which one is made with rum, strawberry liqueur, lime juice, grenadin syrup?

- ① strawberry daiquiri ② strawberry comfort
- ③ strawberry colada ④ strawberry kiss

57. Which one is the cocktail containing "Midori"?

- ① Cacao fizz ② June bug
- ③ Rusty nail ④ Blue note

58. 다음 B에 알맞은 대답은?

A: What do you do for a living?
B: ()

- ① I'm writing a letter to my mother
- ② I can't decide
- ③ I work at bank
- ④ Yes, thank you

59. Which cocktail name means "Freedom"?

- ① God mother ② Cuba libre
③ God father ④ French kiss

60. 다음 ()안에 들어갈 가장 적당한 표현은?

If you () him, he will help you.

- ① asked ② will ask
③ ask ④ be ask

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