

1과목 : 주류학개론

1. 맥주(beer) 양조용 보리로 부적합한 것은?
 - ① 껍질이 얇고, 담황색을 하고 윤택이 있는 것
 - ② 알맹이가 고르고 95%이상의 발아율이 있는 것
 - ③ 수분 함유량은 10% 내외로 잘 건조된 것
 - ④ 단백질이 많은 것
2. 다음 중 양조주에 속하는 것은?
 - ① Augier ② Canadian club
 - ③ Martell ④ Chablis
3. 다음 중 사탕수수 또는 당밀을 원료로 한 증류주는?
 - ① Rum ② Whisky
 - ③ Vodka ④ Wine
4. 브랜디의 숙성기간에 따른 표기와 그 약자의 연결이 틀린 것은?
 - ① V - Very ② P - Pale
 - ③ S - Special ④ X - Extra
5. Cognac의 숙성표시 중 3Star는 몇 년 이상을 의미하는가?
 - ① 3년 ② 5년
 - ③ 10년 ④ 15년
6. 다음 중 혼성주에 해당하는 것은?
 - ① Armagnac ② Corn whisky
 - ③ Cointreau ④ Jamaican Rum
7. Cognac은 무엇을 원료로 만든 술인가?
 - ① 감자 ② 옥수수
 - ③ 보리 ④ 포도
8. 탄산가스를 함유하지 않은 일반적인 와인을 의미하는 것은?
 - ① Sparkling wine ② Fortified wine
 - ③ Aromatic wine ④ Still wine
9. 브르고뉴(Bregogne) 지방과 함께 세계 2대 포도주 산지로써 Medoc, Graves 등이 유명한 지방은?
 - ① Pilsner ② Bordeaux
 - ③ Staut ④ Mousseux
10. 다음 중 럼(Rum)의 원산지?
 - ① 러시아 ② 카리브해 서인도 제도
 - ③ 북미지역 ④ 아프리카 지역
11. 다음 중 Wine base 칵테일이 아닌 것은?
 - ① Kir ② Blue hawaiian
 - ③ Spritzer ④ Mimosa
12. 다음 중 작품 완성 후 Nutmeg을 뿌려 제공하는 것은?
 - ① Egg Nogg ② Tom Collins
 - ③ Sloe Gin Fizz ④ Paradise
13. 다음 중 Cocktail Onion으로 장식하는 칵테일은?
 - ① Martini ② Gibson
 - ③ Bacardi ④ Cuba Libre
14. 다음 중 Old fashioned의 일반적인 장식용 재료는?
 - ① 올리브 ② 크림, 설탕
 - ③ 레몬 껍질 ④ 오렌지, 체리
15. 1Gallon을 Ounce로 환산하면 얼마인가?
 - ① 128 oz ② 64 oz
 - ③ 32 oz ④ 16 oz
16. B &B를 조주할 때 어떤 glass에 benedictine을 붓는가?
 - ① shaker ② mixing glass
 - ③ liqueur glass ④ decanter
17. 다음 칵테일 중 Mixing Glass를 사용하지 않는 것은?
 - ① Martini ② Gin Fizz
 - ③ Gibson ④ Rob Roy
18. 시럽이나 비터(bitters) 등 칵테일에 소량 사용하는 재료의 양을 나타내는 단위로 한 번 뿌려 주는 양을 말하는 것은?
 - ① Toddy ② Double
 - ③ Dry ④ Dash
19. one finger의 분량은 약 얼마인가?
 - ① 30 ml ② 40 ml
 - ③ 50 ml ④ 60 ml
20. 다음 중 럼(Rum)의 일반적인 분류에 속하지 않는 것은?
 - ① Light Rum ② Soft Rum
 - ③ Heavy Rum ④ Medium Rum
21. 다음 중 테킬라(Tequila)가 아닌 것은?
 - ① Cuervo ② El Toro
 - ③ Sambuca ④ Sauza
22. 소금을 Cocktail Glass 가장자리에 찍어서(Riming) 만드는 칵테일은?
 - ① Singapore Sling ② Side Car
 - ③ Margarita ④ Snowball
23. 우리나라 주세법에 의한 술은 알코올분 몇 도 이상인가?
 - ① 1도 ② 3도
 - ③ 5도 ④ 10도
24. 혼성주의 제법이 아닌 것은?
 - ① 증류법 ② 침출법
 - ③ 에센스법 ④ 압착법
25. 다음 중 1 pony의 액체 분량과 다른 것은?
 - ① 1 oz ② 30 ml
 - ③ 1 pint ④ 1 shot

26. 다음 중 American Whiskey가 아닌 것은?

- ① Jim Beam ② Jack Daniel's
③ Old Grand Dad ④ Old Bushmills

27. 칵테일 조주 방법 중에서 재료의 비중을 이용하여 내용물을 위에 띄우거나 쌓이도록 하는 것은?

- ① floating ② shaking
③ blending ④ stirring

28. 다음 중 칵테일을 만드는 기법이 아닌 것은?

- ① Blend ② Shake
③ Float ④ Sour

29. 다음 Whisky의 설명 중 틀린 것은?

- ① 어원은 'aqua vitae'가 변한 말로 '생명의 물'이란 뜻이다.
② 등급은 V.O, V.S.O.P, X.O 등으로 나누어 진다.
③ Canadian Whisky에는 Canadian Club, Seagram's V.O, Crown Royal 등이 있다.
④ 증류 방법은 Pot Still과 Patent Still 이다.

30. 다음은 어떤 리큐르에 대한 설명인가?

스카치산 위스키에 히스꽃에서 딴 봉밀과 그 밖에 허브를 넣어 만든 감미 질은 리큐르로 러스티 네일을 만들 때 사용한다.

- ① Cointreau ② Galliano
③ Chartreuse ④ Drambuie

2과목 : 주장관리개론

31. 다음 중 실내 온도에 맞추어 제공하는 술은?

- ① 백포도주 ② 샴페인
③ 적포도주 ④ 맥주

32. 다음 중 Wine 병마개를 뿔 때 쓰는 기구는?

- ① Ice pick ② Bar spoon
③ Opener ④ Cork screw

33. 바(bar)에서 사용하는 Decanter의 용도는?

- ① 테이블용 얼음 용기
② 포도주를 제공하는 유리병
③ 펀치를 만들 때 사용하는 화채 그릇
④ 포도주병 하나를 놓혀 놓을 수 있는 바구니

34. 포도주를 저장 관리할 때 올바른 방법은?

- ① 병을 똑바로 세워둔다.
② 병을 옆으로 눕혀 놓는다.
③ 병을 거꾸로 세워 놓는다.
④ 병을 똑바로 매달아 놓는다.

35. 바(Bar)에서 Happy Hour란?

- ① 바텐더들의 휴식시간

- ② 손님이 많아 판매액이 늘어나는 시간
③ 가격 할인 판매 서비스 시간
④ 영업 마감 시간

36. Inventory management는 무슨 관리를 뜻하는가?

- ① 매출관리 ② 재고관리
③ 원가관리 ④ 인사관리

37. 위생적인 주류 취급방법 중 틀린 것은?

- ① 먼지가 많은 양주는 깨끗이 닦아 Setting 한다.
② 백포도주의 적정냉각온도는 실온이다.
③ 사용한 주류는 항상 뚜껑을 닫아 둔다.
④ 창고에 보관할 때는 Bin Card를 작성한다.

38. Jigger는 어디에 사용하는 기구인가?

- ① 주스(juice)를 따를 때 사용한다.
② 주류의 분량을 측정하기 위하여 사용한다.
③ 와인(wine)을 테이스팅(tasting)할 때 사용한다.
④ 과일을 깎을 때 사용하는 칼이다.

39. 맥주를 취급, 관리, 보관 하는 방법으로 틀린 것은?

- ① 장기간 보관하여 숙성시킬 것
② 심한 온도 변화를 주지 말 것
③ 그늘진 곳에 보관할 것
④ 맥주가 얼지 않도록 할 것

40. 다음의 재료로 Side car를 만들 때 이 칵테일의 알코올 도수를 계산하면?

- 1 oz Brandy (알코올 도수 40%)
- 1/2 oz Cointreau (알코올 도수 40%)
- 1/2 oz Lemon Juice
- 얼음 녹는 양 10 ml

- ① 18 % ② 34.28%
③ 15.13% ④ 25.71%

41. 마신 알콜량(ml)을 나타내는 공식은?

- ① 알콜량(ml) × 0.8
② 술의 농도(%) × 마시는 양(ml) ÷ 100
③ 술의 농도(%) - 마시는 양(ml)
④ 술의 농도(%) ÷ 마시는 양(ml)

42. 영업이 끝난 후에 인벤토리(Inventory)는 주로 누가 작성하는가?

- ① Waiter ② Bartender
③ Bar Manager ④ Bar Helper

43. 칵테일을 만드는 기법 중 "Stirring"에서 사용하는 도구와 거리가 먼 것은?

- ① Mixing Glass ② Bar Spoon
③ Shaker ④ Strainer

44. Floating Method에 필요한 기물은?

- ① Bar Spoon ② Coaster

③ Ice Pail

④ Shaker

45. “맥주를 저장할 때 신선한 맛을 유지하기 위하여 ()의 원칙에 따른다.” ()에 들어갈 적당한 것은?

① First In First Out

② By Price

③ By Temperature

④ Imported or not

46. Strainer의 설명 중 틀린 것은?

① 철사망으로 되어 있다.

② 얼음이 글라스에 떨어지지 않게 하는 기구이다.

③ 믹싱글라스와 함께 사용된다.

④ 재료를 섞거나 소량을 썰 때 사용된다.

47. 다음 중 연결이 잘못된 것은?

① Ice Pick : 얼음을 잘게 부술 때 사용

② Squeezer : 과즙을 짤 때 사용

③ Pourer : 주류를 따를 때 흘리지 않도록 하는 기구

④ Ice tong : 얼음 제조기

48. 바(Bar) 영업을 하기 위한 Bartender의 역할이 아닌 것은?

① 음료에 대한 충분한 지식을 숙지하여야 한다.

② 칵테일에 필요한 Garnish를 준비한다.

③ Bar counter 내의 청결을 수시로 관리한다.

④ 영업장의 책임자로서 모든 영업에 책임을 진다.

49. 칵테일에 사용되는 청량음료로 quinine, lemon 등 여러 가지 향료 식물로 만든 것은?

① Soda water

② Ginger ale

③ Collins mixer

④ Tonic water

50. 다음 중 Vodka base cocktail은?

① Paradise Cocktail

② Million Dollars

③ Bronx Cocktail

④ Kiss of Fire

3과목 : 고객서비스영어

51. Choose the best answer for the blank.

An alcoholic drink taken before a meal as an appetizer is ().

① hangover

② aperitif

③ chaser

④ tequila

52. Choose the best answer for the blank.

A : Do you have a new job?

B : Yes, I () for a wine bar now.

① do

② take

③ can

④ work

53. What is the best alcoholic beverage with fish dinner?

① Cocktail

② whisky

③ White wine

④ Beer

54. Choose the best answer for the blank.

A : Why the () face?

B : The coffee machine is out of order again.

① long

② poker

③ terrific

④ short

55. 다음은 무엇에 관한 설명인가?

When making a cocktail, this is the main ingredient into which other things are added.

① base

② glass

③ straw

④ decoration

56. choose the best answer for the blank.

A : Have you ever been in Rome?

B : No, but that's the city ().

① I want most I like to visit

② I'd most like to visit

③ which I like to visit most

④ what i'd like most to visit

57. Choose the best answer for the blank.

May I have () coffee please?

① some

② any

③ to

④ only

58. 다음 문장의 () 안에 가장 적당한 것은?

I () born in 1987.

① am

② were

③ was

④ did

59. 다음 질문에 대한 대답으로 가장 적절한 것은?

How often do you go to the bar?

① For a long time.

② when I am free.

③ Quite often.

④ From yesterday.

60. Where is the place not to produce wine in France?

① Bordeaux

② Bourgonne

③ Alsace

④ Mosel

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