

1과목 : 주류학개론

1. 커피에 대한 설명으로 틀린 것은?
 - ① 아라비카종의 원산지는 에티오피아이다.
 - ② 초기에는 약용으로 사용하기도 했다.
 - ③ 발효와 숙성과정을 통하여 만들어 진다.
 - ④ 카페인이 중추신경을 자극하여 피로감을 없애준다.
2. 프랑스와인의 원산지 통제 증명법으로 가장 엄격한 기준은?
 - ① D.O.C. ② A.O.C.
 - ③ V.D.Q.S. ④ Q.M.P.
3. Black Russian에 사용되는 글라스는?
 - ① Cocktail glass ② Old fashioned glass
 - ③ Sherry wine glass ④ High-ball glass
4. Whisky를 만드는 과정이 순서대로 나열된 것은?
 - ① Fermentation - Mashing - Distillation - Aging
 - ② Distillation - Mashing - Fermentation - Aging
 - ③ Mashing - Fermentation - Distillation - Aging
 - ④ Mashing - Distillation - Fermentation - Aging
5. Aquavit에 대한 설명으로 틀린 것은?
 - ① 감자를 맥아로 당화시켜 발효하여 만든다.
 - ② 알코올 농도는 40-45% 이다.
 - ③ 옅은 노란색이다.
 - ④ 북유럽에서 만드는 증류주이다.
6. 다음 중 나머지 셋과 칵테일 만드는 기법이 다른 것은?
 - ① Martini ② Grasshopper
 - ③ Stinger ④ Zoom Cocktail
7. 전통민속주 중 모주(母酒)에 대한 설명으로 틀린 것은?
 - ① 조선 광해군 때 인목대비의 어머니가 빚었던 술이라고 알려져 있다.
 - ② 증류해서 만든 제주도의 대표적인 민속주다.
 - ③ 막걸리에 한약재를 넣고 끓인 해장술이다.
 - ④ 계피가루를 넣어 먹는다.
8. 주로 Blender를 사용하여 만드는 칵테일은?
 - ① Mai Tai ② Seven and seven
 - ③ Rusty nail ④ Angel's kiss
9. Rum 베이스 칵테일이 아닌 것은?
 - ① Daiquiri ② Cuba Libre
 - ③ Mai Tai ④ Stinger
10. 80Proof를 알코올의 도수(%)로 표시하면?
 - ① 10% ② 20%
 - ③ 30% ④ 40%
11. 다음 중 Agave의 수액을 발효하여 만든 술은?
 - ① Tequila ② Aquavit
- ③ Grappa ④ Rum
12. 다음 중 Dry sherry의 용도로 가장 적합한 것은?
 - ① Aperitif wine ② Dessert wine
 - ③ Entree wine ④ Table wine
13. 우리나라 고유의 술로 liqueur에 해당하는 것은?
 - ① 삼해주 ② 안동소주
 - ③ 인삼주 ④ 동동주
14. 음료류와 주류에 대한 설명으로 틀린 것은?
 - ① 맥주에서는 메탄올이 전혀 검출되어서는 안 된다.
 - ② 탄산음료는 탄산가스압이 0.5kg/㎠인 것을 말한다.
 - ③ 탁주는 전물질 원료와 국을 주원료로 하여 술덧을 혼탁하게 제성한 것을 말한다.
 - ④ 과일·채소류 음료에는 보존료로 안식향산을 사용할 수 있다.
15. 다음 중 롱 드링크(long drink)에 해당하는 것은?
 - ① Side car ② Stinger
 - ③ Royal fizz ④ Manhattan
16. 주로 생맥주를 제공할 때 사용하며 손잡이가 달린 글라스는?
 - ① Mug glass ② Highball glass
 - ③ Collins glass ④ Manhattan
17. 다음 증류주에 대한 설명으로 틀린 것은?
 - ① Gin은 곡물을 발효 증류한 주정에 두송나무 열매를 첨가한 것이다.
 - ② Tequila는 멕시코 원주민들이 즐겨 마시는 풀케(Pulque)를 증류한 것이다.
 - ③ Vodka는 무색, 무취, 무미하며 러시아인들이 즐겨 마신다.
 - ④ Rum의 주원료는 서인도제도에서 생산되는 자몽(grapefruit)이다.
18. 안동소주에 대한 설명으로 틀린 것은?
 - ① 제조 시 소주를 내릴 때 소주 고리를 사용한다.
 - ② 곡식을 물에 불린 후 시루에 저 고두밥을 만들고 누룩을 섞어 발효시켜 빚는다.
 - ③ 경상북도무형문화재로 지정되어 있다.
 - ④ 희석식소주로써 알코올 농도는 20도이다.
19. 차와 코코아에 대한 설명으로 틀린 것은?
 - ① 차는 보통 홍차, 녹차, 청차로 분류된다.
 - ② 차의 등급은 잎의 크기나 위치 등에 크게 좌우된다.
 - ③ 코코아는 카카오기름을 제거하여 만든다.
 - ④ 코코아는 사이콘(syphon)을 사용하여 만든다.
20. 다음 중 증류주는?
 - ① Bourbon ② Champagne
 - ③ Beer ④ Wine
21. 다음 중 Cognac지방의 brandy가 아닌 것은?

- ① Remy Martin ② Hennessy
③ Hiram walker ④ Napoleon
22. 칵테일 잔의 밑받침대로 형겅이나 두터운 종이를 만든 것은?
① Muddler ② Pourer
③ Stopper ④ Coaster
23. 이탈리아 와인에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 거의 전 지역에서 와인이 생산된다.
② 지명도가 높은 와인산지로는 피에몬테, 토스카나, 베네토 등이 있다.
③ 이탈리아의 와인등급체계는 5등급이다.
④ 네비올로, 산지오베제, 바르베라, 독체토 포도품종은 레드와인용으로 사용된다.
24. 맥주의 원료 중 홉(hop)의 역할이 아닌 것은?
① 맥주 특유의 상큼한 쓴맛과 향을 낸다.
② 알코올의 농도를 증가시킨다.
③ 맥아즙의 단백질을 제거한다.
④ 잡균을 제거하여 보존성을 증가시킨다.
25. 톤릭워터(Tonic water)에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 무색투명한 음료이다.
② Gin과 혼합하여 즐겨 마신다.
③ 식욕증진과 원기를 회복시키는 강장제 음료이다.
④ 주로 구연산, 감미료, 커피 향을 첨가하여 만든다.
26. 다음 중 혼성주에 속하는 것은?
① Whisky ② Tequila
③ Rum ④ Benedictine
27. 탄산음료(carbonated drink)가 아닌 것은?
① Collins Mixer ② Soda Water
③ Ginger Ale ④ Grenadine Syrup
28. 다음 중 Sugar frost로 만드는 칵테일은?
① Rob Roy ② Kiss of Fire
③ Magarita ④ Angel's Tip
29. Old Fashioned에 필요한 재료가 아닌 것은?
① Whiskey ② Sugar
③ Angostr Bitter ④ Light Rum
30. 여러 종류의 술을 비중이 무거운 것부터 차례로 섞이지 않도록 floating하여 만드는 것은?
① Long Island Iced Tea ② Pousse Cafe
③ Malibu Punch ④ Tequila sunrise

2과목 : 주장관리개론

31. 칵테일 조주 시 술의 양을 계량할 때 사용하는 기구는?
① squeezer ② Measure cup
③ Cork screw ④ Ice pick

32. 뜨거운 물 또는 차가운 물에 설탕과 술을 넣어서 만든 칵테일은?
① Toddy ② Punch
③ Sour ④ Sling
33. 백포도주를 서비스 할 때 함께 제공하여야 할 기물은?
① Bar spoon ② Wine cooler
③ Muddler ④ Tongs
34. 효과적인 주장 음료관리 방법으로 잘못된 것은?
① 주문 시에는 서면구매 청구서를 사용한다.
② 검수 시에는 송장과 구매 청구서를 대조, 체크한다.
③ 영속적인 재고조사 시스템을 둔다.
④ 바의 간이창고에는 한 달분의 재료를 저장한다.
35. 다음 중 가장 Dry한 표기는?
① Brut ② Sec
③ Doux ④ Demi sec
36. 다음 중 칵테일 재료선택 방법 및 보관방법으로 틀린 것은?
① 과실은 신선하고 모양이 좋은 것을 선택하고 냉장고에 보관한다.
② 계란은 껍데기가 매끄럽고, 흔들었을 때 소리가 나는 것을 선택한다.
③ 탄산음료는 구입 시 병마개가 녹슬지 않았는지 확인한다.
④ 포도주는 병을 눕혀 코르크마개가 항상 젖은 상태로 보관해야 한다.
37. Short drink 칵테일이 아닌 것은?
① Martini ② Manhattan
③ Gin &Tonic ④ Bronx
38. 다음 중 주세법상 발효주류에 해당하지 않는 것은?
① 소주 ② 탁주
③ 약주 ④ 과일주
39. Champagne 서브 방법으로 옳은 것은?
① 병을 미리 흔들어서 거품이 많이 나도록 한다.
② 0~4℃ 정도의 냉장온도로 서브한다.
③ 쿨러에 얼음과 함께 담아서 운반한다.
④ 가능한 코르크를 열 때 소리가 크게 나도록 한다.
40. Corkage Charge의 의미는?
① 고객이 다른 곳에서 구입한 주류를 바(Bar)에 가져와서 마실 때 부과되는 요금
② 고객이 술을 보관할 때 지불하는 보관 요금
③ 고객이 Bottle 주문 시 따라 나오는 Soft Drink의 요금
④ 적극적인 고객 유치를 위한 판촉비용

41. 다음 중 나무딸기 시럽은?

- ① Grenadine Syrup ② Maple Syrup
③ Raspberry Syrup ④ Plain Syrup

42. 재고가 과도한 경우의 단점이 아닌 것은?

- ① 판매 기회가 상실된다.
- ② 식재료의 손실을 초래한다.
- ③ 필요 이상의 유지 관리비가 유지된다.
- ④ 기회 이익이 상실된다.

43. 다음 중 Rum의 맛에 의한 분류로 옳은 것은?

- ① Light Rum : 향신료를 첨가한 것이 특징이다.
- ② Heavy Rum : 색과 향이 가장 진한 럼으로, 단식증류기를 사용하여 증류한다.
- ③ Flavored Rum : Light Rum 과 Heavy Rum의 중간 타입을 말한다.
- ④ Medium Rum : 가볍고 깔끔한 맛을 가진 Rum을 말한다.

44. Gin fizz를 서브할 때 사용하는 글라스는?

- ① cocktail glass ② champagne glass
- ③ liqueur glass ④ High-ball glass

45. 다음 중 주로 Tropical cocktail 조주할 때 사용하며 "두들겨 으깬다."라는 의미를 가지고 있는 얼음은?

- ① Shaved Ice ② Crushed Ice
- ③ Cubed Ice ④ Cracked Ice

46. Par Stock은 무엇을 의미하는가?

- ① 식음료 재료저장
- ② 식음료 예비저장
- ③ 영업에 필요한 적정 재고량
- ④ 영업 후 남아 보관하여야 할 상품

47. 다음 중 Bitters란?

- ① 박하냄새가 나는 녹색의 색소
- ② 칵테일이나 기타 드링크류에 사용하는 향미제용 술
- ③ 야생체리로 착색한 무색투명한 술
- ④ 초콜릿 맛이 나는 시럽

48. 다음 중 병행복발효주는?

- ① 와인 ② 맥주
- ③ 사과주 ④ 청주

49. 원가의 분류에서 고정비에 해당하는 것은?

- ① 직접재료비
- ② 직접노무비
- ③ 공장건물에 대한 보험료
- ④ 일정비율로 지급되는 판매수수료

50. 레스토랑에서 사용하는 용어인 "Abbreviation"의 의미는?

- ① 헤드웨이터가 몇 명의 웨이터들에게 담당구역을 배정하여 고객에 대한 서비스를 제공하는 제도
- ② 주방에서 음식이 미리 접시에 담아 제공하는 서비스
- ③ 레스토랑에서 고객이 찾고자 하는 고객을 대신 찾아주는 서비스
- ④ 원활한 서비스를 위해 사용하는 직원 간에 미리 약속된 메뉴의 약어

3과목 : 고객서비스영어

51. 다음 () 안에 가장 알맞은 것은?

What Kind of drink would you ()?

- ① like to ② like
- ③ have to ④ has

52. 다음 중 다른 보기들과 의미가 다른 하나는?

- ① May I take your order?
- ② Are you ready to order?
- ③ What would you like, Sir?
- ④ How would you like, Sir?

53. 다음 밑줄 친 단어의 의미는?

A : This beer is flat. I don't like warm beer.
B : I'll have them replace it with a cold one.

- ① 시원한 ② 맛이 좋은
- ③ 김이 빠진 ④ 너무 독한

54. 다음 중 () 안에 알맞은 것은?

Main ingredient of () is potato, () is characterized by no color, no smell and no taste. It is usually used by base of cocktail.

- ① Brandy ② Gin
- ③ Vodka ④ Whisky

55. What is the liqueur made by orange peel originated from Venezuela?

- ① Drambuie ② Grand Marnier
- ③ Benedictine ④ Curacao

56. 다음 중 () 안에 알맞은 것은?

() is the chemical interaction of grape sugar and yeast cells to produce alcohol, carbon dioxide and heat.

- ① Distillation ② Maturation
- ③ Blending ④ Fermentation

57. Which one is basic liqueur among the cocktail name which containing "Alexander"?

- ① Gin ② Vodka
- ③ Whisky ④ Rum

58. "I feel like throwing up. " 의 의미는?

- ① 토할 것 같다 ② 기분이 너무 좋다.
- ③ 공을 던지고 싶다. ④ 술을 마시고 싶다.

59. Which one is distilled from fermented fruit?

- ① Gin ② Wine
- ③ Brandy ④ Whisky

60. "All tables are booked tonight" 과 의미가 같은 것은?

- ① All books are on the table.
- ② There are a lot of tables here.
- ③ All tables are very dirty tonight.
- ④ There aren't any available tables tonight.

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 CBT
에서 확인하세요.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
③	②	②	③	③	①	②	①	④	④
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
①	①	③	①	③	①	④	④	④	①
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
③	④	③	②	④	④	④	②	④	②
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
②	①	②	④	①	②	③	①	③	①
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
③	①	②	④	②	③	②	④	③	④
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
②	④	③	③	④	④	①	①	③	④