

1과목 : 주류학개론

1. 다음 중 Long Drink가 아닌 것은?

- ① Pina Colada ② Manhattan
③ Singapore Sling ④ Rum Punch

2. 로제와인에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 대체로 붉은 포도로 만든다.
② 제조시 포도껍질을 같이 넣고 발효시킨다.
③ 오래 숙성시키지 않고 마시는 것이 좋다.
④ 일반적으로 상온(17~18℃)정도로 해서 마신다.

3. 프랑스에서 스파클링 와인 명칭은?

- ① Vin Mousseux ② Sekt
③ Spumante ④ Perlwein

4. 탄산음료나 샴페인을 사용하고 남은 일부를 보관 할 때 사용되는 기구는?

- ① 코스터 ② 스토퍼
③ 플러 ④ 코르크

5. 다음 중 얼음을 넣어서 마실 수 있는 것은?

- ① Champagne ② Vermouth
③ White Wine ④ Red Wine

6. 다음 중 Wine base 칵테일이 아닌 것은?

- ① kir ② Blue hawaiian
③ Spritzer ④ Mimosa

7. 조선시대에 유입된 외래주가 아닌 것은?

- ① 천축주 ② 섬라주
③ 금화주 ④ 두견주

8. 다음 중 식사 전의 음료로서 적합하지 못한 것은?

- ① Sherry ② Vermouth
③ Martini ④ Brandy

9. 다음 중 작품 완성 후 Nutmeg를 뿌려 제공하는 것은?

- ① Egg Nog ② Tom Collins
③ Sloe Gin Fizz ④ Paradise

10. 다음 중 비탄산성 음료는?

- ① Mineral water ② Soda water
③ Tonic water ④ Cider

11. 다음 중 Tequila와 관계가 없는 것은?

- ① 용설란 ② 폴케
③ 멕시코 ④ 사탕수수

12. 호크(Hock) 와인이란?

- ① 독일 라인산 화이트와인
② 프랑스 버건디산 화이트와인
③ 스페인 호크하임엘산 레드와인
④ 이탈리아 피에몬테산 레드와인

13. Matini의 클래스로 적합한 것은?

- ① 하이볼 글라스 ② 위스키사워 글라스
③ 칵테일 글라스 ④ 올드패션 글라스

14. Liqueur병에 적혀있는 D.O.M의 의미는?

- ① 이탈리아어의 약자로 '최고의 리큐르'라는 뜻이다
② 라틴어로서 베네딕틴 술을 말하며, '최선, 최대의 신에게'라는 뜻이다.
③ 15년 이상 숙성된 약술을 의미한다.
④ 프랑스 상빠뉴 지방에서 생산된 리큐르를 의미한다.

15. 다음 중 연속식 증류법으로 증류하는 위스키는?

- ① Irish Whiskey ② Blended Whiskey
③ Malt Whiskey ④ Grain Whiskey

16. 일반적으로 Old fashioned glass를 가장 많이 사용해서 마시는 것은?

- ① Whisky ② Beer
③ Champagne ④ Red Eye

17. 클라레(Clarret)는 어떤 와인인가?

- ① 레드와인 ② 화이트와인
③ 로제와인 ④ 옐로와인

18. 다음 중 Brandy의 숙성 연수가 가장 긴 것은?

- ① V.O ② V.S.O
③ V.S.O.P ④ X.O

19. 1 쿼트(quart)는 몇 온스인가?

- ① 64oz ② 50oz
③ 38oz ④ 32oz

20. 조주시 Shaker를 사용하는 칵테일은?

- ① Manhattan ② Cuba libre
③ Rob Roy ④ Whiskey Sour

21. 다음 중 Irish Whiskey는?

- ① JohnnieWalker Blue ② Jonh Jameson
③ Wild Turkey ④ Crown Royal

22. 프랑스에서 생산되는 칼바도스는 어느 종류에 속하는가?

- ① Brandy ② Gin
③ Wine ④ Whiskey

23. 감자를 주 원료로 해서 만드는 북유럽의 스칸디나비아 술로 유명한 것은?

- ① Apuavit ② Calbados
③ Steinhager ④ Grappa

24. 다음 중 양조주가 아닌 것은?

- ① 소주 ② 레드와인
③ 맥주 ④ 청주

25. 경우에 따라 고객에게 제공할 때 미리 병마개를 따놓는 것

은?

- ① 샴페인 ② 레드와인
③ 맥주 ④ 위스키

26. 칵테일 장식과 그 용도가 적합하지 않은 것은?

- ① 체리 - 감미타입 칵테일
② 올리브 - 짭쌀한 맛의 칵테일
③ 오렌지 - 오렌지 주스를 사용한 롱 드링크
④ 셀러리 - 달콤한 칵테일

27. 부드러운 뒤끝이 깨끗한 약주로서 쌀로 빚으며 소주에 배, 생강, 울금 등 한약재를 넣어 숙성시킨 전복 전주의 전통주는?

- ① 두견주 ② 국화주
③ 이강주 ④ 춘향주

28. 다음 중 혼성주에 속하는 것은?

- ① London dry gin ② Creme de Cacao
③ Schnaps ④ Moet et Chandon

29. 다음 중 1pony의 액체 분량과 다른 것은?

- ① 1oz ② 30ml
③ 1pint ④ 1shot

30. 계량단위의 1½oz는 몇 ml인가?

- ① 15ml ② 25ml
③ 35ml ④ 45ml

2과목 : 주장관리개론

31. 월 재고회전율을 구하는 식은?

- ① 총 매출원가 / 평균 재고액
② 평균 재고액 / 총 매출원가
③ (월말재고 - 월초재고) * 100
④ (월초재고 + 월말재고) / 2

32. wood muddler의 용도는?

- ① 스파이스나 향료를 으갠 때 사용한다.
② 레몬을 스퀴즈 할 때 사용한다.
③ 칵테일을 휘저을 때 사용한다.
④ 브랜디를 띄울 때 사용한다.

33. 각 맥주에 대한 설명이 옳은 것은?

- ① Stout : 발효시켜 밀의 함량이 많고 호프를 조금 첨가한 맥주이다.
② Root Beer : 엿기름으로 발효한 달콤한 맥주이다.
③ Lambics : 자연효모와 젖산류를 첨가하여 자연 발효시킨 맥주이다.
④ Malt Beer : 샴샤 나무뿌리로 만든 생맥주이다.

34. 재고가 적정재고 수준 이상으로 과도할 경우 나타나는 현상이 아닌 것은?

- ① 필요 이상의 유지 관리비가 요구된다.
② 기회 이익이 상실된다.

③ 판매 기회가 상실된다.

④ 과다한 자본이 재고에 묶이게 된다.

35. Dispenser용 Soft Drink 보관 방법으로 맞는 것은?

- ① 온도차가 큰 곳에 보관한다.
② 시원하고 그늘진 곳에 보관한다.
③ 햇볕이 들어오는 창가에 보관한다.
④ 열기가 많은 주방에 보관한다.

36. 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.

37. 주장관리에서 핵심적인 원가의 3요소는?

- ① 재료비, 인건비, 주장경비
② 세금, 봉사료, 인건비
③ 인건비, 주세, 재료비
④ 재료비, 세금, 주장경비

38. 저장관리 방법 중 FIFO란?

- ① 선입선출 ② 선입후출
③ 후입선출 ④ 임의불출

39. 다음 중 세균이 침투하기에 가장 용의한 기물로 위생관리에 철저를 기해야 하는 것은?

- ① lemon Squeezer ② Jigger
③ Ice Scooper ④ Kitchen Board

40. 실제원가가 표준원가를 초과하게 되는 원인이 아닌 것은?

- ① 재료의 과도한 별질 발생
② 도난 발생
③ 계획대비 소량 생산
④ 잔여분의 식 자재 활용 미숙

41. Standard recipe란?

- ① 표준 판매가 ② 표준 제조표
③ 표준 조직표 ④ 표준 구매가

42. 다음 중 After Dinner Cocktail은?

- ① Campari Soda ② Dry Martini
③ Negroni ④ Pousse Cafe

43. 일드 테스트(Yield test)란?

- ① 산출량 실험 ② 종사원들의 양보성향 조사
③ 알코올 도수 실험 ④ 재고 조사

44. 맥주의 재료 중 맛과 잡균 번식 억제에 관여하며, 약리작용의 역할을 하는 것은?

- ① 맥아 ② 효모
③ 보리 ④ 호프

45. 다음 중 floating 하는 칵테일은?

- ① Rob Roy ② Angel's Kiss
③ Margarita ④ Screw Driver

46. 칵테일에 관련된 각 용어의 설명이 틀린 것은?

- ① Cocktail Pick - 장식에 사용하는 핀이다.
② Peel - 과일 껍질이다.
③ Decanter - 신맛이라는 뜻을 가지고 있다.
④ Fix - 약간 달고, 맛이 강한 칵테일의 종류이다.

47. 아래에서 설명하는 Glass는?

위스키 사워, 브랜디 사워 등 사워 칵테일에 주로 사용되며, 3~5oz를 담기에 적당한 크기이다. Stem이 길고 위가 좁고 밑이 깊어 거의 평형 형으로 생겼다.

- ① Goblet ② Wine glass
③ Sour glass ④ Cocktail glass

48. Shaker의 사용 방법으로 가장 적합한 것은?

- ① 사용하기 전에 씻어서 사용한다.
② 술을 먼저 넣고 그 다음에 얼음을 채운다.
③ 얼음을 채운 후에 술을 따른다.
④ 부재료를 넣고 술을 넣은 후에 얼음을 채운다.

49. 다음 중 Gibson의 Garnish는?

- ① olive ② onion
③ cherry ④ lemon

50. 칵테일을 만드는 기법 중 Stirring에서 사용하는 도구와 거리가 먼 것은?

- ① Mixing Glass ② Bar Spoon
③ Shaker ④ Strainer

3과목 : 고객서비스영어

51. 다음 중 의미가 다른 하나는?

- ① It's my treat this time. ② I'll pick up the tab
③ Let's go Dutch ④ It's on me

52. This milk has gone bad의 뜻은?

- ① 우유가 상했다. ② 우유가 맛이 없다.
③ 우유가 신선하다. ④ 우유에 나쁜 것이 있다.

53. “우리 호텔을 떠나십니까?”의 올바른 표현은?

- ① Do you Start our hotel?
② Are you leave our hotel?
③ Are you leaving our hotel?
④ Do you go our hotel?

54. “The meeting was postponed until tomorrow morning.”의 문장에서 Postponed와 가장 가까운 뜻은?

- ① cancelled ② finished
③ put off ④ taken off

55. Which one is the cocktail containing "wine"?

- ① Sangria ② Sidecar
③ Sloe Gin ④ Black Russian

56. 다음 ()안에 들어갈 알맞은 단어는?

Being a () requires far more than memorizing a few recipes and learning to use some basic tools.

- ① Shaker ② Jigger
③ bartender ④ Corkscrew

57. Which one is the classical French liqueur of aperitif?

- ① Dubonnet ② Sherry
③ Mosel ④ Campari

58. What is the meaning of A L'a Carte Menu?

- ① Daily special menu.
② One of the cafeteria menu.
③ Many items are included on the menu.
④ Each item can be ordered separately.

59. 다음 밑줄 친 단어와 바꾸어 쓸 수 있는 것은?

A : Would you like some more drinks?
B : No, Thanks, I've had enough.

- ① care in ② care of
③ care to ④ care for

60. Which is the correct one as a base of Sidecar in the following?

- ① bourbon whisky ② brandy
③ gin ④ vodka

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com
 전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com
 기출문제 및 해설집 다운로드 : www.comcbt.com/xe

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