

1과목 : 주류학개론

1. 다음 중 알코올성 커피는?

- ① 카페 로얄 (Cafe Royale)
 ② 비엔나 커피 (Vienna Coffee)
 ③ 데미따세 커피 (Demi Tasse Coffee)
 ④ 카페 오레 (Cafe au Lait)

2. Angostura Bitter가 1dash 정도로 혼합된 것은?

- ① Daiquiri ② Grasshopper
 ③ Pink lady ④ Manhattan

3. 다음 중 멕시코산 증류주는?

- ① Cognac ② Johnnie walker
 ③ Tequila ④ Cutty sark

4. Dom perignon과 관계가 있는 것은?

- ① Champagne ② Bordeaux
 ③ Martini Rossi ④ Menu

5. 칵테일 제조 계량 단위 표시 중 틀린 것은?

- ① 1 oz = 29.5 mL ② 1 pony = 29.5 mL
 ③ 1 dash = 0.9 mL ④ 1 tablespoon = 25ml

6. 다음 중 주재료가 나머지 셋과 다른 것은?

- ① Grand Manier ② Drambuie
 ③ Triple Sec ④ Cointreau

7. Whisky의 재료가 아닌 것은?

- ① 맥아 ② 보리
 ③ 호밀 ④ 감자

8. 삭카린나트륨에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 음료류에는 사용할 수 없다.
 ② 단맛의 강도는 설탕의 10배 정도로 설탕의 대용품으로 사용된다.
 ③ 주류 중 소주와 보드카에만 보존료로 사용할 수 있다.
 ④ 발효음료류 및 인삼, 홍삼음료를 제외한 감미료로 사용할 수 있다.

9. 보르도에서 재배되는 레드 와인용 포도 품종이 아닌 것은?

- ① 메를로 ② 위스카델
 ③ 까베르네 소비뇽 ④ 까베르네 프랑

10. 1 쿼트(quart)는 몇 온스인가?

- ① 64oz ② 50oz
 ③ 38oz ④ 32oz

11. 86 프루프(American proof)는 몇 도 인가?

- ① 45도 ② 43도
 ③ 40도 ④ 37도

12. Gin &Tonic에 알맞은 glass와 장식은?

- ① Collins Glass - Pineapple Slice

- ② Cocktail Glass - Olive

- ③ Cordial Glass - Orange Slice

- ④ Highball - Lemon Slice

13. 술의 독한 맛에 대한 표현과 거리가 먼 것은?

- ① Strong ② Dry
 ③ Hard ④ Straight

14. 얼음(On the rocks)를 넣어서 마실 수 있는 것은?

- ① Champagne ② Vermouth
 ③ White wine ④ Red wine

15. 다음에서 설명하는 전통주는?

고구려의 도읍지인 서경(평양)을 중심으로 제조법이 널리 알려진 술로서 붉은 빛이 나도록 하는 수수를 주원료로 사용했다. 미술은 밤에 술을 담가 다음날 새벽에 달이 올 때 먹는 술이라 하며 한자의 뜻으로 이름을 붙여졌다 한다.

- ① 백세주 ② 두견주
 ③ 문배주 ④ 계명주

16. 맥주의 종류가 아닌 것은?

- ① Ale ② Porter
 ③ Hock ④ Bock

17. 곡류를 원료로 만드는 술의 제조시 당화과정에 필요한 것은?

- ① ethyl alcohol ② CO₂
 ③ yeast ④ diastase

18. 다음 중 증류주에 속하지 않는 것은?

- ① wine ② whisky
 ③ cognac ④ tequila

19. 와인 제조용 포도 재배시 일조량이 부족한 경우의 해결책은?

- ① 알코올분 제거
 ② 황산구리 살포
 ③ 물 첨가하기
 ④ 발효시 포도즙에 설탕을 첨가

20. 다음에서 설명되는 우리나라 고유의 술은?

엄격한 법도에 의해 술을 담근다는 전통주로 신라 시대 부터 전해오는 유상곡수(流觴曲水)라 하며 주로 상류계급에서 즐기던 것으로 중국남방 술인 사오싱주보다 빛깔은 좀 희고 그 순수한 맛이 가히 일품이다.

- ① 두견주 ② 인삼주
 ③ 감홍로주 ④ 경주교동법주

21. whisky의 유래가 된 어원은?

- ① Usque baugh ② Aqua Bitae

③ Eau-de-Vie

④ Voda

22. 매년 보졸레 누보의 출시일은?

① 11월 1째주 목요일

② 11월 3째주 목요일

③ 11월 1째주 금요일

④ 11월 3째주 금요일

23. 식품 등의 표시기준에 의한 알코올 1g당 열량은?

① 1 kcal

② 4 kcal

③ 5 kcal

④ 7 kcal

24. 프랑스어로 수도원, 승원이라는 뜻으로 리큐르의 여왕이라고 불리는 것은?

① Chartreuse

② Benedictine D.O.M

③ Campari

④ Cynar

25. 다음 중 우리나라의 전통주가 아닌 것은?

① 소흥주

② 소곡주

③ 문배주

④ 경주법주

26. 다음 중 탄산음료가 아닌 것은?

① 콜라

② 소다수

③ 진저엘

④ 광천수

27. 다음 중 Sugar Frost로 만드는 칵테일은?

① Rob Roy

② Kiss of Fire

③ Magarita

④ Angel's Tip

28. gin에 대한 설명으로 틀린 것은?

① 진의 원료는 대맥, 호밀, 옥수수 등 곡물을 주원료로 한다.

② 무색투명한 증류주이다.

③ 활성탄 여과법으로 맛을 낸다.

④ Juniper berry를 사용하여 착향시킨다.

29. sloe gin의 설명 중 옳은 것은?

① 리큐르의 일종이며 gin의 종류이다.

② 오얏나무 열매성분을 gin에 첨가한 것이다.

③ vodca에 그레나딘 시럽을 첨가한 것이다.

④ 아주 천천히 분위기 있게 먹는 칵테일이다.

30. 세계 10대 와인 생산국이 아닌 국가는?

① 영국

② 아르헨티나

③ 미국

④ 프랑스

2과목 : 주장관리개론

31. 다음 중 뜻이 올바르게 짝지어진 것은?

① chilling: 증류주에 단맛과 신맛을 더해 물로 희석시킨 것

② sling: 급냉각 시키는 것

③ chaser: 높은 도수의 술을 마실 때 취하는 속도를 조절하기 위한 음료

④ dash : 한 방울 정도

32. 칵테일 도구에 대한 설명 중 틀린 것은?

① strainer: 재료를 혼합. 반죽하는 도구

② squeezer: 과즙을 짜는 도구

③ pourer: 술 손실 예방 도구

④ cork screw: 코르크마개를 빼는 도구

33. 영업 종료 후 인벤토리(inventory) 잡업은 누가 담당하는가?

① 칵테일 웨이트리스

② 바캐시어

③ 바텐더

④ 바포터

34. 일드 테스트(yield test) 란?

① 산출량 실험

② 종사원들의 양보성향 조사

③ 알코올 도수 실험

④ 재고 조사

35. Cubed Ice란 무엇인가?

① 부순 얼음

② 가루 얼음

③ 각 얼음

④ 깎은 얼음

36. 개봉한 뒤 다 마시지 못한 와인의 보관방법으로 적절하지 않은 것은?

① 마개가 없는 디캔터에 넣어 상온에서 둔다.

② 코르크로 막아 즉시 냉장고에 넣는다.

③ vacu-in으로 병 속의 공기를 빼낸다.

④ 병속에 불활성 기체를 넣어 산소의 침입을 막는다.

37. 와인의 보관방법 중 잘못된 것은?

① 보관온도를 일정하게 유지한다.

② 병을 세워서 보관한다.

③ 진동을 최소화한다.

④ 장시간 빛에 노출되지 않도록 한다.

38. 재고 관리상 쓰이는 F.I.F.O란 용어의 뜻은?

① 정기 구입

② 선입 선출

③ 임의 불출

④ 후입 선출

39. 주로 tropical cocktail을 조주할 때 사용하여 “두들겨 으갠다”는 뜻을 가지고 있는 얼음은?

① shaved ice

② crushed ice

③ cubed ice

④ cracked ice

40. 마신 알코올량(ml)을 나타내는 공식은?

① 알코올량(ml) × 0.8

② 술의 농도(%) × 마시는 양 (ml)

③ 술의 농도(%) - 마시는 양 (ml)

④ 술의 농도(%) / 마시는 양 (ml)

41. 다음 시럽 중 나머지 셋과 특징이 다른 것은?

① grenadine syrup

② can sugar syrup

③ simple syrup

④ plain syrup

42. Dry Martini의 레시피가 “Gin 2 oz, Dry Vermouth 1/4 oz, Olive 1개”이며, 판매 가격은 10000원이다. 재료별 가격이 얼마인가?

-Gin 20000원/병(25oz)
-Olive 100원/개
-Dry Vermouth 10000원/병(25oz)

- ① 10% ② 12%
③ 15% ④ 18%

43. whisky의 주문, 서빙 방법으로 적합하지 않은 것은?

- ① 상표선택은 관리인이나 지배인의 추천에 의해 인기 있는 상표를 선택한다.
② 상표가 다른 위스키를 섞어서 사용하는 것은 절대 금한다.
③ 고객의 기호와 회사의 이익을 고려하여 위스키를 선택한다.
④ 특정한 상표를 지정하여 주문한 위스키가 없을 때는 그것과 유사한 위스키로 대체한다.

44. pilsner잔에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 브랜디를 마실 때 사용한다.
② 맥주를 따르면 기포가 올라와 거품이 유지된다.
③ 와인향을 즐기는데 가장 적합하다.
④ 역삼각형으로 발레리나를 연상하게 하는 모양이다.

45. 위생적인 주장관리 방법이 아닌 것은?

- ① 병맥주는 깨끗하게 닦아서 냉장고에 보관한다.
② glass는 물기 있는 그대로 보관한다.
③ 사용한 칼과 도마는 소독을 한 후 보관한다.
④ garnish는 냉장 보관한다.

46. 연회용 메뉴 계획시 에피타이저 코스 주류로 알맞은 것은?

- ① cordials ② port wine
③ dry sherry ④ cream sherry

47. 계란, 설탕 등이 들어가는 칵테일을 혼합할 때 사용하는 기구는?

- ① shaker ② mixing glass
③ strainer ④ jigger

48. 오렌지 껍질을 원료로 하는 혼성주는?

- ① kahlua ② cream de cacao
③ curacao ④ drambuie

49. 원가의 분류에 따른 구성으로 틀린 것은?

- ① 제조원가 : 직접비 + 간접비
② 비제조원가 : 판매비 + 관리비
③ 간접비 : 제조간접비 + 임금
④ 직접비 : 직접재료비 + 직접노무비

50. 칵테일 글라스의 3대 명칭이 아닌 것은?

- ① bowl ② cap
③ stem ④ base

3과목 : 고객서비스영어

51. 다음 () 안에 적합한 단어는?

A : What would you like to drink?
B : I'd like a ().

- ① bread ② sauce
③ pizza ④ beer

52. 다음에서 설명하는 것은?

It is a lightly sweetened Gin popular 18th-century England that now is rarely available. It is slightly sweeter than London Dry, but slightly drier than Douch/Holland Gin/Jenever.

- ① Golden Gin ② Old Tom Gin
③ Flavored Gin ④ Schnaps Dry Gin

53. 다음 () 안에 알맞은 단어와 아래의 상황 후 Jenny가 Kate에게 할 말의 연결로 적합한 것은?

Jenny comes back with a magnum and glasses carried by a barman. She sets the glasses while the barman opens the bottle. There is a loud "()" and the cork hits Kate who jumps up with a cry. The champagne spills all over the carpet.

- ① peep - Good luck to you
② ouch - I'm sorry to hear that.
③ tut - how awful!

④ pop - I am very sorry. I do hope you are not hurt.

54. 호텔에서 check-in 또는 check-out시 고객이 할 수 있는 말로 적합하지 않은 것은?

- ① Would you fill out this registration form?
② I have a reservation for tonight.
③ I'd like to check out today.
④ Can you hold my luggage until 4 pm?

55. 다음 문장 중 나머지 넷과 의미가 다른 하나는?

- ① What would you like to have?
② Would you like to order now?
③ Are you ready to order?
④ Did you order him out?

56. “스카치 위스키는 내가 가장 좋아하는 술입니다.”의 영어표현으로 가장 적합한 것은?

- ① Scotch whisky is best wine.
② I like scotch whisky very much.
③ Scotch whisky is my favorite drink.
④ I like the odor of scotch whisky.

57. 다음 () 안에 알맞은 것은?

() must have juniper berry flavor and can be made either by distillation or re-distillation.

- ① Whisky ② Rum

③ Tequila

④ Gin

58. 다음 () 안에 알맞은 단어는?

It is also a part of you job to make polite and friendly small talk with customers to () them feel at home,

① doing

② takes

③ gives

④ make

59. 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

60. 다음 () 안에 알맞은 단어가 순서대로 짝지어진 것은?

It is important to be () time for all business().

① that - trip

② on - appointments

③ at - tour

④ in - statement

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