

1과목 : 주류학개론

1. 다음 중 저장 숙성(Aging)시키지 않는 증류주는?

- ① Scotch Whisky ② Brandy
③ Vodka ④ Bourbon Whisky

2. 다음 증류주 중에서 곡류의 전분을 원료로 하지 않는 것은?

- ① 진(gin) ② 럼(Rum)
③ 보드카(Vodka) ④ 위스키(Whisky)

3. 다음 중 레몬(lemon)이나 오렌지 슬라이스(Orange Slice)와 체리(Red Cherry)를 장식하여 제공되는 칵테일은?

- ① Tom Collins ② Martini
③ Rusty Nail ④ Black Russian

4. Daiquiri Frozen의 주재료와 부재료는 어느 것인가?

- ① Grenadine syrup과 Lime juice
② Vodka와 Lime juice
③ Rum과 Lime juice
④ Brandy와 Grenadine syrup

5. 다음 리큐르(liqueur)중 베일리스가 생산되는 곳은?

- ① 스코틀랜드 ② 아일랜드
③ 잉글랜드 ④ 뉴질랜드

6. 위스키(Whisky)를 그대로 마시기 위해 만들어진 스트레이트 글라스(Straight glass)의 용량은?

- ① 1~2 온스 ② 4~5 온스
③ 6~7 온스 ④ 8~9 온스

7. 다음 중 우리나라의 전통주가 아닌 것은?

- ① 소흥주 ② 소곡주
③ 문배주 ④ 경주배주

8. 다음 중 양조주(Fermented Liquer)에 포함되지 않는 것은?

- ① 와인 ② 맥주
③ 막걸리 ④ 진

9. 호크(Hock) 와인이란?

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

10. 양조주에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 당질 또는 전분질 원료에 효모를 첨가하여 발효 시켜 만든 술이다.
② 발효주에 열을 가하여 증류하여 만든다.
③ Amaretto, Drambuie, Cointreau 등은 양조주에 속한다.
④ 증류주 등에 초근, 목피, 향료, 과즙, 당분을 첨가하여 만든 술이다.

11. 와인(Wine)의 빈티지(Vintage)설명을 올바르게 한 것은?

- ① 포도의 수확년도를 가리키는 것으로 병의 라벨에 표기되어 있다.
② 와인 숙성시키는 기간을 의미하고 병의 라벨에 표기되어 있다.
③ 와인을 발효시키는 기간과 첨가물을 의미한다.
④ 와인의 향과 맛을 나타내는 것으로 병의 라벨에 표기되어 있다.

12. 다음 중 발포성포도주가 아닌 것은?

- ① Vin Mousseux ② Vin Rouge
③ Sekt ④ Spumante

13. 와인 제조용 포도 재배 시 일조량이 부족한 경우의 해결책은?

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

14. Rob Roy를 조주할 때는 일반 적으로 어떤 술을 사용 하는가?

- ① Rye Whisky ② Bourbon Whisky
③ Canadian Whisky ④ Scotch Whisky

15. 포도주(Wine)의 용도별 분류가 바르게 된 것은?

- ① 백(White Wine)포도주, 적(Red)포도주, 녹색(Green)포도주
② 감미(Sweet)포도주, 산미(Dry)포도주
③ 식전포도주(Aperitif Wine), 식탁포도주(Table Wine), 식후포도주(Dessert Wine)
④ 발포성 포도주(Sparkling Wine), 비발포성 포도주(Still Wine)

16. 비중이 서로 다른 술을 섞이지 않고 띄워서 여러 가지 색상을 음미할 수 있는 칵테일은?

- ① 프라페(Frappe) ② 슬링(Sling)
③ 피즈(Fizz) ④ 포즈카페(Pousse Cafe)

17. 다음 레시피(Recipe)의 칵테일 명으로 올바른 것은?

Dry Gin 1½oz
Lime Juice 1oz
Powder Sugar 1tsp

- ① Gimlet Cocktail ② Stinger Cocktail
③ Dry Gin ④ Manhattan

18. 식사 중 생선(Fish)코스에 주로 곁들여 지는 술은?

- ① 크림 셰리(Cream Sherry)
② 레드 와인(Red Wine)
③ 포트 와인(Port wine)
④ 화이트 와인(White wine)

19. 콘 위스키(Corn Whisky)란?

- ① 50% 이상 옥수수가 포함된 것
② 옥수수 50%, 호밀 50%가 섞인 것
③ 80% 이상 옥수수가 포함된 것
④ 40% 이상 옥수수가 포함된 것

20. 다음 칵테일(Cocktail) 중 글라스(Glass) 가장자리 에 소금으로 프로스트(Frost)하여 내용물을 담는 것은?

- ① Million Dollar ② Cuba Libre
③ Grasshopper ④ Margarita

21. 장식으로 라임 혹은 레몬 슬라이스 칵테일로 어울리지 않는 것은?

- ① 모스코몰(Moscow Mule)
② 진토닉(Gin & Tonic)
③ 맨하탄(Manhattan)
④ 쿠바 리브레(Cuba Libre)

22. 주류에 따른 일반적인 주정도수의 연결이 틀린 것은?

- ① Beer : 4~11% alcohol by volume
② Vermouth : 44~45% alcohol by volume
③ Fortified Wines : 18~21% alcohol by volume
④ Brandy : 40% alcohol by volume

23. 다음 탄산음료 중 없을 경우 레몬 1/2oz, 슈가시럽 1tsp, 소다수를 사용하여 만들 수 있는 음료는?

- ① 시드르 ② 사이다
③ 카린스 믹스 ④ 스프라이트

24. 프랑스의 포도주 생산지가 아닌 것은?

- ① 보르도 ② 보르고뉴
③ 보졸레 ④ 키안티

25. Rum 베이스 칵테일이 아닌 것은?

- ① Daiquiri ② Cuba Libre
③ Mai Tai ④ Stinger

26. Gin Fizz의 특징이 아닌 것은?

- ① 하이볼 글라스를 사용한다.
② 기법으로 Shaking과 Building을 병행한다.
③ 레몬의 신맛과 설탕의 단맛이 난다.
④ 칵테일 어니언(Onion)으로 장식 한다.

27. 다음 중 알코올의 함량이 가장 많은 것은?

- ① 알코올 40도의 위스키 1잔(1 oz)
② 알코올 10도의 와인 1잔(4 oz)
③ 알코올 5도의 맥주 2잔(16oz)
④ 알코올 20도의 소주 1잔(2 oz)

28. Pina Colada를 만들 때 필요한 재료로 가장 거리 가 먼 것은?

- ① 럼 ② 파인애플 주스
③ 코코넛 밀크 ④ 레몬주스

29. 다음 중 원료가 다른 술은?

- ① 트리플 섹 ② 마라스퀀
③ 꼬엥프로 ④ 블루 퀴라소

30. Liqueur병에 적혀 있는 D.O.M의 의미는?

- ① 이탈리아어의 약자로 최고의 리큐르라는 뜻이다.

② 라틴어로 베네딕틴 술을 말하며, 최선, 최대의 신에게라는 뜻이다.

③ 15년 이상 숙성된 약술을 의미한다.

④ 프랑스 상파뉴 지방에서 생산된 리큐르를 의미한다.

2과목 : 주장관리개론

31. 맥주의 관리방법으로 잘못된 것은?

- ① 맥주는 5~10℃의 냉장온도에서 보관하여야 한다.
② 장시간 보관 · 숙성시켜서 먹는 것이 좋다.
③ 병을 굴리거나 뒤집지 않는다.
④ 직사광선을 피해 그늘지고 어두운 곳에 보관하여야 한다.

32. 와인의 코르크가 건조해져서 와인이 산화되거나 스파클링 와인일 경우 기포가 빠져나가는 것을 막기 위한 방법은?

- ① 와인을 서늘한 곳에 보관한다.
② 와인의 보관위치를 자주 바꿔준다
③ 와인을 눕혀서 보관한다.
④ 냉장고에 세워서 보관한다.

33. 칵테일 제조 시 혼합하기 힘든 재료를 섞거나 프로즌 스타일의 칵테일을 만들 때 사용하는 기구는?

- ① Blender ② Bar spoon
③ Muddle ④ Mixing glass

34. 메뉴 구성 시 산지, 빈티지, 가격 등이 포함되어야하는 품목과 거리가 먼 것은?

- ① 칵테일 ② 와인
③ 위스키 ④ 브랜디

35. 다음은 바 수익관리에 관련된 용어들이다. 틀리게 설명된 것은?

- ① 수익-(Revenue income) - 총수익에서 모든 비용을 빼고 남은 금액
② 비용(Expense) - 상품 등을 생산하는데 필요한 여러 생산 요소에 지불되는 대가
③ 총수익(Gross profit) - 전체음료의 판매수익에서 판매된 음료에 소요된 비용을 제한 것
④ 감가상각비(Depreciation) - 시간의 흐름에 자산의 가치 감소를 회계에 반영하는 것

36. 가장 차가운 칵테일을 만들 때 사용하는 얼음은?

- ① Shaved Ice ② Crushed Ice
③ Cubed Ice ④ Lump of Ice

37. 영업을 폐점하고 남은 물량을 품목별로 재고 조사하는 것을 무엇이라 하는가?

- ① Daily Issue ② Par Stock
③ Inventory Management ④ FIFO

38. 주류를 글라스에 담아서 고객에게 서빙 할 때 글라스 밑받침으로 사용하는 것은?

- ① 스티러(stirrer) ② 디켄더(decanter)
③ 커팅보드(Cutting board) ④ 코스터(coaster)

39. 아래에서 설명하는 Glass는?

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

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

40. 용량 표시가 옳은 것은?

- ① 1 Tea spoon = 1/32oz
 ② 1 Pony = 1/2oz
 ③ 1 Pint = 1/2 Quart
 ④ 1 Table spoon = 1/32oz

41. 브랜디와 코냑에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 모든 코냑은 브랜디에 속한다.
 ② 모든 브랜디는 코냑에 속한다.
 ③ 코냑비장에서 생산되는 브랜디만이 코냑이다.
 ④ 코냑은 포도를 주재료로 한 증류주의 일종이다.

42. 다음 중 Tumbler glass는 어느 것인가?

- ① Champagne glass ② Cocktail glass
 ③ Highball glass ④ Brandy glass

43. 다음 중 유효기간이 있는 것은?

- ① Rum ② Liqueur
 ③ Guinness Beer ④ Brandy

44. Muddler에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 설탕이나 장식과일 등을 으깨거나 혼합하기에 편리하게 사용할 수 있는 긴 막대형이다.
 ② 칵테일 장식에 체리나 올리브 등을 찢러 사용한다.
 ③ 롱드링크를 마실 때는 휘젓는 용도로 사용한다.
 ④ Stirring Rod 라고도 한다.

45. 바 웨이터의 역할과 거리가 먼 것은?

- ① 음료의 주문 그리고 서비스를 담당 한다.
 ② 영업시간 전에 필요한 사항을 준비한다.
 ③ 고객을 위해서 테이블을 재정비 한다.
 ④ 칵테일을 직접 조주한다.

46. 다음 중 카페라떼(Caffelatte)커피의 재료로 알맞은 것은?

- ① 에스프레소 20~30ml, 스팀밀크 120ml, 계피가루 약간
 ② 에스프레소 20~30ml, 스팀밀크 120ml
 ③ 에스프레소 20~30ml, 스팀밀크 120ml, 캐러멜시럽30ml
 ④ 에스프레소 20~30ml, 스팀밀크 120ml, 화이트초코시럽 30ml

47. 다음 중 주세법상 발효주류에 해당하지 않는 것은?

- ① 소주 ② 탁주
 ③ 약주 ④ 과실주

48. 바텐더가 영업시작 전 준비하는 업무가 아닌 것은?

- ① 충분한 얼음을 준비한다.
 ② 글라스의 청결도를 점검한다.
 ③ 레드와인을 냉각시켜 놓는다.
 ④ 전처리가 필요한 과일등을 준비해 둔다.

49. 주장의 영업 허가가 되는 근거 법률은?

- ① 외식업법 ② 음식업법
 ③ 식품위생법 ④ 주세법

50. 음료를 풀고 할 때 선입선출(FIFO: First In, First Out)의 원칙을 지켜야 하는 이유에 대하여 옳바르게 표현한 것은?

- ① 부패에 의한 손실을 최소화하기 위함이다.
 ② 정확한 재고조사를 하기 위함이다.
 ③ 적정 재고량(Par stock)을 저장하기 위함이다.
 ④ 유효기간을 차악하기 위함이다.

3과목 : 고객서비스영어

51. The post office is the Hotel?

- ① close ② closed by
 ③ close for ④ close to

52. 밑줄 친 부분의 가장 알맞은 말은?

A : I am buying drinks tonight.
 B : _____

- ① What happened?
 ② What's wrong with you?
 ③ What's the matter with you?
 ④ What's the occasion?

53. 다음 문장이 의미하는 것은?

Why don't you come out of yourself?

- ① 속마음을 이야기해 보는 것이 어때?
 ② 왜 나오지 않는 거니?
 ③ 왜 너 스스로 다 하려고 하니?
 ④ 네 의견은 무엇이니?

54. 다음 문장의 () 안과 같은 뜻은?

You (don't have to) go so early.

- ① have not ② do not
 ③ need not ④ can not

55. Please select the cocktail-based wine in the following.

- ① Mai-Tai ② Mah-Jong
 ③ Salty-Dog ④ Sangria

56. 다음 영문의 ()에 들어갈 말은 ?

May I () you cocktail before dinner?

- ① put ② service
③ take ④ bring

57. 다음 ()안에 알맞은 것은?

() is mostly made from grain or potatoes but can also be produced using a wide variety of ingredients including beetroot, carrots or even chocolate.

- ① Gin ② Rum
③ Vodka ④ Tequila

58. Which of the following is not scotch whisky?

- ① Cutty Sark ② White Horse
③ John Jameson ④ Royal Salute

59. () 안에 가장 적합한 것은?

May I have () coffee, please?

- ① some ② many
③ to ④ only

60. Choose a wine that can be served before meal.

- ① Table Wine ② Dessert win
③ Aperitif wine ④ Port wine

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