1과목 : 주류학개론

1. Mixing Glass를 사용하여 Stir 기법으로 만드는 것은?
① Stirrup cup ② Gin fizz
❸ Martini ④ Singapore sling

2. 와인의 블랜딩은 언제 하게 되나?
❶ 마시기 전에 소믈리에가 한다.
② 양조 과정 중 다른 포도 품종을 섞는다.
③ 젖산 발효를 갖기에 앞서 한다.
④ 오크통 숙성을 마친 후 한다.

3. 포도주의 저장온도로 틀린 것은?
❶ 5℃ ② 15℃
③ 18℃ ④ 20℃

4. 샴페인에 관한 설명 중 틀린 것은?
① 샴페인은 포말성(Sparkling)와인의 일종이다.
② 샴페인 원료는 피노누아, 피노뫼니에, 샤르도네이다.
③ 돔 페리뇽(Dom perignon)에 의해 만들어 졌다.
❹ 샴페인 산지인 샹파뉴 지방은 이탈리아 북부에 위치하고 있다.

5. 소주의 원료로 틀린 것은?
① 쌀 ② 보리
③ 밀 ❹ 맥아

6. 맨하탄(Manhattan) 칵테일의 기주(Based Liquer)는?
❶ 버번위스키 ② 스위트 버머스
③ 앙고스트라 비트 ④ 스터프드 올리브

7. 글라스 가장자리를 소금으로 프로스팅(Frosting) 하는 기법의 칵테일은?
❶ 마가리타(Magarita)
② 키스오브 파이어(Kiss of fire)
③ 아이리쉬 커피(Irish coffee)
④ 다이커리(Daiquiri)

8. 다음은 어떤 리큐르에 대한 설명인가?

> 스카치산 위스키에 히스 꽃에서 딴 봉밀과 그 밖에 허브를 넣어 만든 감미 짙은 리큐르로 러스티 네일을 만들 때 사용된다.

① Cointreau ② Galliano
③ Chartreuse ❹ Drambuie

9. 다음 중 「Aperitif wine」은 어느 것인가?
① Sparkling wine ❷ Dry sherry wine
③ Still wine ④ Yellow wine

10. 맥아(Malt)를 주원료로 건조시 이탄(Peat)을 사용하여 만드는 Whisky는?
❶ Scotch whisky ② Canadian whisky
③ Bourbon whisky ④ Irish whisky

11. 다음 술 종류 중 코디얼(Cordial)에 해당하는 것은?
❶ 베네딕틴(Benedictine)
② 골든스 론돈 드라이진(Gordon's London Dry Gin)
③ 커티 샥(Cutty Sark)
④ 올드 그랜드 대드(Old Grand Dad)

12. 스크류 드라이버(Screw Driver) 칵테일의 조주 시 보드카에 혼합해야 하는 것은?
① 토마토 주스 ❷ 오렌지 주스
③ 콜라 ④ 토닉수

13. 언어별 와인 철자가 틀린 것은?
① 영어 - Wine ② 포르투갈어 - Vinho
③ 불어 - Vin ❹ 이태리어 - Wein

14. 위스키 750㎖ 한 병은 몇 Ounce인가?
❶ 25oz ② 27oz
③ 30oz ④ 37oz

15. 다음 중에서 Scotch Whisky는 어느 것인가?
① John jameson ② Wild turkey
❸ J&B ④ Canadian club

16. 이탈리아 I.G.T 등급은 프랑스의 어느 등급에 해당되는가?
① V.D.Q.S ❷ Vin de Pays
③ Vin de Table ④ A.O.C

17. 로제와인(Rose Wine)에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 대체로 붉은 포도로 만든다.
② 제조시 포도껍질을 같이 넣고 발효시킨다.
③ 오래 숙성시키지 않고 마시는 것이 좋다.
❹ 일반적으로 상온(17~18℃)정도로 해서 마신다.

18. 용어의 설명이 틀린 것은?
❶ Clos : 최상급의 원산지 관리 증명 와인
② Vintage : 포도의 수확 년도
③ Fortified wine : 브랜드를 첨가하여 알코올 농도를 강화한 와인
④ Riserva : 최저 숙성기간을 초과한 이태리 와인

19. 칵테일에 쓰이는 가니쉬(Garnish)로 사용하기에 적합한 재료는?
① 꽃이 화려하고 향기가 많이 나야 한다.
② 꽃가루가 많은 꽃은 더욱 운치가 있어서 잘 어울린다.
③ 잎이나 과일에 농약 향이 강한 것이어야 한다.
❹ 과일이나 허브향이 나는 잎이나 줄기여야 한다.

20. 다음 중 글라스(Glass) 가장자리의 스노우 스타일 (Snow Style) 장식 칵테일로 어울리지 않는 것은?
① Kiss of Fire ② Magarita
③ Chicago ❹ Grasshopper

21. 다음 중 주류의 용량이 잘못 표시된 것은?
① Whisky 1 Quart = 32 Ounce(1ℓ)

② Whisky 1 Pint = 16 Ounce(500㎖)
❸ Whisky 1Miniature = 8 Ounce(200㎖)
④ Whisky 1 Magnum = 2 Bottle(1.5ℓ)

22. Matini의 글라스로 적합한 것은?
① 하이볼 글라스 ② 위스키 샤워 글라스
❸ 칵테일 글라스 ④ 올드패션 글라스

23. 다음 조주기법 중 「Float」 기법이란?
❶ 재료의 비중을 이용하여 섞이지 않도록 띄우는 방법
② 재료를 믹서기로 갈아서 만드는 방법
③ 글라스에 직접 재료를 넣어서 조주
④ 혼합하기 쉬운 술끼리 휘저어서 조주

24. 부드러우며 뒤끝이 깨끗한 약주로서 쌀로 빚으며 소주에 배, 생강, 울금 등 한약재를 넣어 숙성시킨 전북 전주의 전통주는?
① 두견주 ② 국화주
❸ 이강주 ④ 춘향주

25. 효모의 생육조건이 아닌 것은?
① 적정 영양소 ② 적정 온도
③ 적정 pH ❹ 적정 알코올

26. 후식용 포도주로 유명한 포르투갈산 적포도주는?
① Sherry wine ❷ Port wine
③ Sweet vermouth ④ Dry vermouth

27. 혼성주(Compounded Liqueur)를 나타내는 것은?
① 과일 중에 함유된 과당의 효모를 작용시켜서 발효하여 만든 술
② 곡류 중에 함유된 전분을 전분당화효소로 당질화 시킨 후 효모를 작용시켜 발효하여 만든 술
③ 각기 다른 물질의 다른 기화점을 이용하여 양조주를 가열하여 얻어낸 농도 짙은 술
❹ 증류주 혹은 양조주에 초근목피, 향료, 과즙, 당분을 첨가하여 만든 술

28. 제스터(Zester)에 대한 설명으로 옳은 것은?
① 향미를 돋보이게 하는 용기
❷ 레몬이나 오렌지를 조각내는 집기
③ 얼음을 넣어두는 용기
④ 향미를 보호하기 위한 밀폐되는 용기

29. 다음 중 홍차가 아닌 것은?
① 잉글리쉬 블랙퍼스트(English breakfast)
❷ 로브스타(Robusta)
③ 다즐링(Dazeeling)
④ 우바(Uva)

30. 탄산음료 중 뒷맛이 쌉쌀한 맛이 나는 음료는?
① 칼린스 믹서 ❷ 토닉워터
③ 진저엘 ④ 콜라

2과목 : 주장관리개론

31. 「Jigger」는 어디에 사용하는 기구인가?
① 주스(Juice)를 따를 때 사용한다.
❷ 주류의 분량을 측정하기 위하여 사용한다.
③ 와인(Wine)을 시음할 때 사용한다.
④ 과일을 깎을 때 사용하는 칼이다.

32. 식음료 서비스의 특성이 아닌 것은?
❶ 제공과 사용의 분리성 ② 형체의 무형성
③ 품질의 다양성 ④ 상품의 소멸성

33. 바(Bar) 디자인의 중요 점검사항에 포함되지 않는 것은?
❶ 주류가격, 병의 크기
② 시간의 영업량, 컨셉의 크기
③ 음료종류, 주장의 형태와 크기
④ 서비스 형태, 목표고객

34. 샴페인의 서비스에 관련된 설명 중 틀린 것은?
① 얼음을 채운 바스킷에 칠링(Chilling)한다.
② 호스트(Host)에게 상표를 확인시킨다.
❸ "펑"소리를 크게 하며 거품을 최대한 많이 내야 한다.
④ 서브는 여자 손님부터 시계방향으로 한다.

35. 원가의 종류인 고정비와 관련 없는 것은?
① 임대료 ② 광열비
❸ 인건비 ④ 감가상각비

36. 파 스탁(Par stock)이란 무엇인가?
① 재고정리 ② 적정매출
③ 적정단가 ❹ 적정재고

37. 바(Bar) 업무능률 향상을 위한 시설물 설치 방법 중 옳지 않은 것은?
① 칵테일 얼음을 바(Bar) 작업대 옆에 보관한다.
② 바(Bar)의 수도시설은 믹싱 스테이션(Mixing station) 바로 후면에 설치한다.
❸ 냉각기(Cooling Cabinet)는 주방에 설치한다.
④ 얼음제빙기는 가능한 바(Bar) 내에 설치한다.

38. 다음 중 조주사의 규칙사항이 아닌 것은?
① 항상 고객을 응대할 준비를 갖추고 대기한다.
② 고객이 주문한 주문내용을 재확인하고 주문서에 기재한다.
❸ 조주시에는 사용재료의 상표가 조주원을 향하도록 한다.
④ 고객과의 대화에 있어서 정치성을 띈 언급이나 특정인에 대한 가십은 삼간다.

39. 주장(Bar)에서 사용하는 기물이 아닌 것은?
① Champagne Cooler ❷ Soup Spoon
③ Lemon squeezer ④ Decanter

40. 올드 패션(Old Fashioned)이나 온 더 락(On the Rocks)을 마실 때 사용되는 글라스(Glass)의 용량은?
① 1~2온스 ② 3~4온스

③ 4~6온스 ❹ 6~8온스

41. 주장 서비스의 기본 주의사항이 아닌 것은?
① 글라스에 묻은 립스틱을 제거한다.
② 글라스에 얼음을 넣을 때 아이스 텅(Ice Tong)을 사용한다.
③ 각각의 음료에 맞는 글라스를 사용한다.
❹ 표준 레시피 사용은 중요하지 않다.

42. 바 웨이트리스(Waitress)의 업무와 관계가 먼 것은?
① 항상 테이블의 정돈, 청결을 유지한다.
② 고객 주문전표를 조주원에게 전달한다.
③ 고객의 주문을 받는다.
❹ 칵테일을 조주한다.

43. 다음 중 주류에 해당되지 않는 것은?
① 2~3도의 알코올이 함유된 주스
❷ 위스키가 함유된 초콜릿
③ 알코올이 6도 이상 함유되고 직접 또는 희석하여 마실 수 있는 의약품
④ 조미식품인 간장에 알코올이 1도 이상 함유된 경우

44. 일반적으로 남은 재료의 파악으로써 구매수준에 영향을 미치는 것을 무엇이라 하는가?
❶ Inventory ② FIFO
③ Issuing ④ Order

45. Straight Bourbon Whiskey의 기준으로 틀린 것은?
① Produced in the USA.
② Distilled at less than 160 proof(80% ABV).
③ No additives allowed(except water to reduce proof where necessary.
❹ Made of grain mix of at maximum 51%.

46. 재고가 과도한 경우의 단점이 아닌 것은?
❶ 판매기회가 상실된다.
② 식재료의 손실을 초래한다.
③ 필요 이상의 유지 관리비가 요구된다.
④ 기회 이익이 상실된다.

47. 마신 알코올 량(㎖)을 나타내는 공식은?
① 알코올 량(㎖) × 0.8
❷ 술의 농도(%) × 마시는 양(㎖) ÷ 100
③ 술의 농도(%) - 마시는 양(㎖)
④ 술의 농도(%) ÷ 마시는 양(㎖)

48. 영업 중에 항상 물에 담겨져 있어야 하는 기물이 바르게 짝지어진 것은?
❶ Bar Spoon - Jigger ② Bar Spoon - Shaker
③ Jigger - Shaker ④ Bar Spoon - Opener

49. 보드카(Vodka), 럼(Rum)과 같이 일정하게 정해진 글라스가 없는 술을 스트레이트(Straight)로 마실 때 사용하는 글라스는?
❶ Shot Glass ② Cocktail Glass
③ Sour Glass ④ Brandy Glass

50. 샹빠뉴 지방의 당분함량 표기에서 「Very Dry」한 표기로 알맞은 것은?
❶ Brut ② Sec
③ Doux ④ Demi Sec

3과목 : 고객서비스영어

51. As a rule, the Sweet Wine is served ( ).
① before dinner ❷ after dinner
③ in the meat course ④ in the fish course

52. Which of the following doesn't belong to the regions of French where wine is produced?
① Bordeaux ② Burgundy
③ Champagne ❹ Rheingau

53. 다음 ( ) 안에 들어갈 말은?

I'll come to ( ) you up this evening.

❶ pick ② have
③ keep ④ take

54. Dry Gin, Egg White and Grenadine are the main ingredients of ( ).
① Bloody Marry ② Eggnog
③ Tom and Jerry ❹ Pink Lady

55. 다음 ( ) 안에 알맞은 것은?

( ) is distilled from fermented fruit, sometimes aged in oak casks, and usually bottled at 80 proof.

① Vodka ❷ Brandy
③ Whisky ④ Dry Gin

56. 「Which do you like better, tea or coffee?」의 대답으로 나올 수 있는 문장은?
❶ Tea ② Tea and Coffee
③ Yes, tea ④ Yes, coffee

57. 아래의 대화에서 ( )에 가장 알맞은 것은?

A: Come on, Marry, Hurry up and finish your coffee. We have to catch a taxi to the airport B: I can't hurry. This coffee is (A) hot for me (B) drink.

① A : so, B : that ❷ A : too, B : to
③ A : due, B : to ④ A : would, B : on

58. A : What would you like for dessert, sir? B : No, thank you. I don't need any.
① Coffee would be fine. ② That's a good idea.
❸ I'm on a diet. ④ Cash or charge?

59. 호텔에서 Check-in 또는 Check-out시 Customer가 할 수 있는 말로 적합하지 않은 것은?

❶ 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?

60. 다음 괄호에 알맞은 단어는?

Dry gin merely signifies that the gin lacks ( ).

❶ Sweetness ② Sourness
③ Bitterness ④ Hotness

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