

## 1과목 : 주류학개론

1. 에일(Ale)은 어느 종류에 속하는가?  
① 와인(Wine)                      ② 럼(Rum)  
③ 리큐르(Liqueur)                ④ 맥주(Beer)
2. 탄산가스를 함유하지 않은 일반적인 와인을 의미하는 것은?  
① Sparkling wine                  ② Fortified wine  
③ Aromatic wine                  ④ Still wine
3. Benedictine의 Bottle에 적인 D.O.M의 의미는?  
① 완전한 사랑                    ② 최선 최대의 신에게  
③ 쓴맛                              ④ 순록의 머리
4. 칵테일을 만드는 3가지 기본 방법이 아닌 것은?  
① Pouring                          ② Shaking  
③ Blending                        ④ Stirring
5. 이탈리아 밀라노 지방에서 생산되며, 오렌지와 바닐라 향이 강하고 길쭉한 병에 담긴 리큐르는?  
① Galliano                        ② Kummel  
③ Kahlua                          ④ Drambuie
6. 양주병에 80 proof라고 표기되어 있는 것은 알코올 도수 얼마에 해당하는가?  
① 80%                              ② 40%  
③ 20%                              ④ 10%
7. 다음에서 설명되는 우리나라 고유의 술은?  

엄격한 법도에 의해 술을 담근다는 전통주로 신라 시대부터 전해오는 유상곡수(流觴曲水)라 하며 주로 상류계급에서 즐기던 것으로 중국 남방 술인 사오성주보다 빛깔은 좀 희고 그 순수한 맛이 가히 일품이다.

  
 ① 두견주                          ② 인삼주  
③ 감홍로주                        ④ 경주교동법주
8. 샴페인 제조 과정 중 바르게 설명된 것은?  
① 2차 발효 : 2차 발효는 포도에서 나온 당과 효모를 이용한다.  
② 르뮈아주(Remuage) : 찌꺼기를 병목에 모으는 작업이다.  
③ 데고르주망(Degorgement) : 찌꺼기를 제거하기 위하여 영하 10℃ 정도에 병목을 열린다.  
④ 도자주(Dosage) : 코르크로 병을 막는다.
9. Grain whisky에 대한 설명으로 옳은 것은?  
① Silent spirit라고도 불린다.  
② 발아시킨 보리를 원료로 해서 만든다.  
③ 향이 강하다.  
④ Andrew Usher에 의해 개발되었다.
10. 다음 중 노 믹싱(No Mixing)의 방법으로 만들어지는 칵테일은?  
① Highball                        ② Gin fizz

- ③ Royal Cafe                      ④ Flip
11. 헤네시의 등급 규정으로 틀리 것은?  
① EXTRA : 15~25년              ② V.O : 15년  
③ X.O : 45년 이상                ④ V.S.O.P : 20~30년
12. 다음 중 중요무형문화재로 지정받은 민속주는?  
① 전주 이강주                    ② 계룡 백일주  
③ 서울 문배주                    ④ 한산 소곡주
13. 와인의 발효 중 젖산발효에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?  
① 보다 좋은 알코올을 얻기 위해서 한다.  
② 말로락틱 발효(Malolactic Fermentation)라고도 한다.  
③ 신맛을 줄여 와인을 부드럽게 한다.  
④ 모든 와인에 필요한 것이 아니라 선택적으로 한다.
14. Draft(or Draught) Beer란?  
① 미살균 맥주                    ② 살균 맥주  
③ 살균 병맥주                    ④ 장기 저장 가능 맥주
15. Whisky의 유래가 된 어원은?  
① Usque baugh                  ② Aqua vitae  
③ Eau-de-vie                    ④ Voda
16. 다음 중 완성 후 Nutmeg를 뿌려 제공하는 것은?  
① Egg nogg                        ② Tom collins  
③ Golden cadillac                ④ Paradise
17. Whisky의 재료가 아닌 것은?  
① 맥아                              ② 보리  
③ 호밀                              ④ 감자
18. 칵테일 장식과 그 용도가 적합하지 않은 것은?  
① 체리 - 감미타입 칵테일  
② 올리브 - 짭짤한 맛의 칵테일  
③ 오렌지 - 오렌지 주스를 사용한 롱 드링크  
④ 셀러리 - 달콤한 칵테일
19. 맥주 제조과정 중 1차 발효 후 숙성 시의 적당한 보관 온도는?  
① 4℃                                ② 8℃  
③ 12℃                              ④ 20℃
20. 이탈리아 리큐르로 살구 씨를 물과 함께 증류하여 향초 성분과 혼합하고 시럽을 첨가해서 만든 리큐르는?  
① Cherry Brandy                ② Curacao  
③ Amaretto                        ④ Tia Maria
21. White Wine을 차게 마시는 이유는?  
① 유산은 온도가 낮으면 단맛이 강해지기 때문이다.  
② 사과산은 온도가 차가울 때 더욱 Fruity하기 때문이다.  
③ Tannin의 맛은 차가울수록 부드러워지기 때문이다.  
④ Polyphenol은 차가울 때 인체에 더욱 이롭기 때문이다.

22. 다음 중 Dry Sherry의 용도로 가장 적합한 것은?  
 ① Aperitif Wine              ② Dessert Wine  
 ③ Entree Wine              ④ Table Wine
23. 셰이커(Shaker)를 사용한 후 가장 적당한 보관 방법은?  
 ① 사용 후 물에 담가 놓는다.  
 ② 사용할 때 씻어서 사용한다.  
 ③ 사용 후 씻어서 물이 빠지도록 몸통과 스트레이너를 분리하여 얹어 놓는다.  
 ④ 씻어서 뚜껑을 닫아서 보관한다.
24. 다음 계량단위 중 옳은 것은?  
 ① 1 oz = 28.35ml  
 ② 1 Dash = 6 Teaspoon  
 ③ 1 Jigger = 60ml  
 ④ 1Shot 1.5 oz
25. 다음 중 1Pony의 액체 분량과 다른 것은?  
 ① 1 oz                      ② 30 ml  
 ③ 1 Pint                    ④ 1 Shot
26. 담색 또는 무색으로 칵테일의 기본주로 사용되는 Rum은?  
 ① Heavy Rum              ② Medium Rum  
 ③ Light Rum              ④ Jamaica Rum
27. 달걀, 우유, 시럽 등의 부재료가 사용되는 칵테일을 만드는 방법은?  
 ① Mix                      ② Stir  
 ③ Shake                    ④ Float
28. 칵테일 잔의 밑받침대로 형겅이나 두터운 종이로 만든 것은?  
 ① Muddler                  ② Pourer  
 ③ Stopper                  ④ Coaster
29. 다음 중 데킬라(Tequila)를 주재료로 하지 않고 있는 칵테일은?  
 ① Margarita  
 ② Ambassador  
 ③ Long Island Iced Tea  
 ④ Sangria
30. 다음 재료 중 칵테일 조주 시 많이 사용되는 붉은 색의 시럽은?  
 ① Maple Syrup              ② Honey  
 ③ Plain Syrup              ④ Grenadine Syrup

## 2과목 : 주장관리개론

31. 다음 중 Vodka Base Cocktail은?  
 ① Paradise Cocktail              ② Million Cocktail  
 ③ Bronx Cocktail              ④ Kiss of Fire
32. 식료와 음료를 원가관리 측면에서 비교할 때 음료의 특성에

해당하지 않는 것은?

- ① 저장 기간이 비교적 길다.  
 ② 가격 변화가 심하다.  
 ③ 재고조사가 용이하다.  
 ④ 공급자가 한정되어 있다.
- 33.接客 서비스의 책임자로接客원들의 교육훈련 및 관리를 담당하며接客 서비스 업무를 수행하는 종사원은?  
 ① F&B 매니저(Food Beverage Manager)  
 ② 바 매니저(Bar Manager)  
 ③ 바 캡틴(Bar Captain)  
 ④ 바텐더(Bartender)
34. 다음 중 제품을 생산하기까지 소비된 직접 재료비, 직접 노무비, 직접 경비를 합산한 원가는?  
 ① 제조원가                      ② 직접원가  
 ③ 총원가                      ④ 판매원가
35. 블랜더(Blend)의 설명으로 어울리지 않는 것은?  
 ① Blender를 사용하여 혼합하는 조주방법이다.  
 ② 일명 믹스하는 칵테일 조주방법이다.  
 ③ 진토닉(Gin Tonic)을 만드는 조주방법이다.  
 ④ 트로피칼(Tropical) 칵테일을 만들 때 주로 사용한다.
36. 고객이 위스키 스트레이트를 주문하고, 얼음과 함께 콜라나 소다수, 물 등을 원하는 경우 이를 제공하는 글라스는?  
 ① Wine Decanter              ② Cocktail Decanter  
 ③ Collins Glass              ④ Cocktail Glass
37. 위생적인 맥주(Beer) 취급 절차로 가장 거리가 먼 것은?  
 ① 맥주를 따를 때는 넘치지 않게 글라스에 7부정도 채우고 나머지 3부 정도를 거품이 솟아오르도록 한다.  
 ② 맥주를 따를 때는 맥주병이 글라스에 닿지 않도록 1~2cm 정도 띄워서 따르도록 한다.  
 ③ 글라스에 채우고 남은 병은 상표가 고객 앞으로 향하도록 맥주 글라스 위쪽에 놓는다.  
 ④ 맥주와 맥주 글라스는 반드시 차갑게 보관하지 않아도 무방하다.
38. 「Strainer」의 설명 중 틀린 것은?  
 ① 철사망으로 되어있다.  
 ② 얼음이 글라스에 떨어지지 않게 하는 기구이다.  
 ③ 믹싱글라스와 함께 사용된다.  
 ④ 재료를 섞거나 소량을 쥔 때 사용된다.
39. 「핑크 레이디, 밀리언 달러, 마티니, 네그로니」의 기법을 순서대로 나열한 것은?  
 ① Shaking, Stirring, Float&Layer, Building  
 ② Shaking, Shaking, Float&Layer, Building  
 ③ Shaking, Shaking, Stirring, Building  
 ④ Shaking, Float&Layer, Stirring, Building
40. 다음의 바의 매출증대 방안에 대한 설명 중 가장 거리가 먼 것은?  
 ① 고객만족을 통해 고정고객을 증가시키고, 방문 빈도를

높인다.

- ② 고객으로 하여금 자연스러운 추가 주문을 증가시키고, 다양한 세트 메뉴를 개발하여 주문 선택의 폭을 넓혀 준다.
- ③ 메뉴가격 인상을 통한 매출 증대에만 의존한다.
- ④ 고객관리카드를 작성하여 고객의 생일이나 기념일 또는 특별한 날에 DM을 발송한다.

41. 주장 서비스의 부정요소와 직접적인 관계가 먼 것은?

- ① 개인용 음료 판매 가능                      ② 칵테일 표준량의 속임
- ③ 무료서비스의 남용                              ④ 요금 정산의 정확성

42. 실제원가가 표준원가를 초과하게 되는 원인이 아닌 것은?

- ① 재료의 과도한 변질 발생
- ② 도난 발생
- ③ 계획대비 소량생산
- ④ 잔여분의 식자재 활용 미숙

43. 칵테일을 만드는 데 필요한 기물은?

- ① Wine Cooler                                      ② Mixing Glass
- ③ Champagne Glass                              ④ Wine Glass

44. 다음 중 일반적으로 남은 재료의 파악으로써 구매수준에 영향을 미치는 것은?

- ① Inventory    ② FIFO
- ③ Issuing    ④ Order

45. 프랜차이즈업과 독립경영을 비교할 때 프랜차이즈업의 특징에 해당하는 것은?

- ① 수익성이 높다.
- ② 사업에 대한 위험도가 높다.
- ③ 자금 운영의 어려움이 있다.
- ④ 대량 구매로 원가절감에 도움이 된다.

46. 와인의 서비스에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 레드와인은 온도가 너무 낮으면 Tannin의 떫은맛이 강해진다.
- ② 화이트와인은 실온과 비슷해야 신맛이 억제된다.
- ③ 레드와인은 실온에서 부케(Bouquet)가 풍부해진다.
- ④ 화이트와인은 차갑게 해야 신선한 맛이 강조된다.

47. Whisky의 주문·서빙 방법으로 적합하지 않은 것은?

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

48. 스카치 750ml 1병의 원가가 100,000원이고 평균 원가율을 20%로 책정했다면 스카치 1잔의 판매 가격은 얼마인가?

- ① 10,000원    ② 15,000원
- ③ 20,000원    ④ 25,000원

49. Wine Master의 의미로 가장 적합한 것은?

- ① 와인의 제조 및 저장관리를 책임지는 사람
- ② 포도나무를 가꾸고, 재배하는 사람
- ③ 와인을 판매 및 관리하는 사람
- ④ 와인을 구매하는 사람

50. 다음 중 Cubed Ice를 의미하는 것은?

- ① 부순 얼음    ② 가루 얼음
- ③ 각 얼음    ④ 깎은 얼음

### 3과목 : 고객서비스영어

51. Which of the following is made from grain?

- ① Rum    ② Cognac
- ③ Champagne                                      ④ Bourbon Whiskey

52. 다음 ( )안에 알맞은 것은?

Our shuttle bus leaves here 10 time ( ),

- ① in day    ② the day
- ③ day    ④ a day

53. 다음은 어떤 도구에 대한 설명인가?

Looks like a wooden pestle, the flat end of which is used to crush and combine ingredients in a serving glass or mixing glass.

- ① Shaker    ② Muddler
- ③ Bar spoon    ④ Strainer

54. 다음 ( )에 적당한 말은?

You ( ) drink your milk while it's hot.

- ① will    ② should
- ③ shall    ④ have

55. What is the name of famous Liqueur on scotch basis?

- ① Drambuie    ② Cointreau
- ③ Grand marnier                                      ④ Curacao

56. 아래와 같은 의미로 사용되는 것은?

1. 죄송합니다. (격식, 자기 말이나 행동에 대한 사과를 포함)  
2. 뭐라고요, (다시 한 번 말씀해 주세요, 상대방의 말을 잘 알아듣지 못했을 때 씀)

- ① I'm sorry. I don't know.
- ② What are you talking about?
- ③ I beg your pardon.
- ④ What did you say?

57. 「How long have you worked for your hotel?」의 물음에 대한 답으로 적당하지 않은 것은?

- ① For 5 years    ② Since 1982
- ③ 10 years ago    ④ Over the last 7 years

58. 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

59. Which terminology of the following is not related to Cocktail-making?

- ① Straining                        ② Beating  
③ Stirring                         ④ Shaking

60. 「I'm sorry, but Ch. Margaux is not ( ) the wine list.」  
에서 ( )에 알맞은 것은?

- ① on                                ② of  
③ for                              ④ against

전자문제집 CBT PC 버전 : [www.comcbt.com](http://www.comcbt.com)

전자문제집 CBT 모바일 버전 : [m.comcbt.com](http://m.comcbt.com)

기출문제 및 해설집 다운로드 : [www.comcbt.com/x](http://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
④	④	②	①	①	②	④	②	①	③
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
①	③	①	①	①	①	④	④	③	③
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
②	①	③	①	③	③	③	④	④	④
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
④	②	③	②	③	②	④	④	③	③
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
④	③	②	①	④	②	④	③	①	③
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
④	④	②	②	①	③	③	④	②	①