

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 르뮌아주(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 - 짝짙한 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 옆에 놓는다.
 ④ 씻어서 뚜껑을 달아서 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. 접객 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 쥘 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 무료서브의 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 깎 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 씬)

- 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
 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
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