

1과목 : 주류학개론

1. 보졸레 누보 양조과정의 특징이 아닌 것은?

- ❶ 기계 수확을 한다.
- ❷ 열매를 분리하지 않고 송이채 밀폐 된 탱크에 집어넣는다.
- ❸ 발효 중 CO₂의 영향을 받아 산도가 낮은 와인이 만들어진다.
- ❹ 오랜 숙성 기간 없이 출하한다.

2. 텀블러 글라스에 Dry Gin 1oz, Lime Juice 1/2oz, 그리고 Soda Water로 채우고 레몬슬라이스로 장식하여 제공되는 칵테일은?

- ❶ Gin Fizz ❷ Gimlet
- ❸ Gin Rickey ❹ Gibson

3. 다음 중 양조주에 해당하는 것은?

- ❶ 청주(淸酒) ❷ 럼주(Rum)
- ❸ 소주(Soju) ❹ 리큐르(Liqueur)

4. Irish Whiskey에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ❶ 깊고 진한 맛과 향을 지닌 몰트위스키도 포함된다.
- ❷ 피트훈연을 하지 않아 향이 깨끗하고 맛이 부드럽다.
- ❸ 스카치위스키와 제조과정이 동일하다.
- ❹ John Jameson, Old Bushmills가 대표적이다.

5. 다음 칵테일 중 Mixing Glass를 사용하지 않는 것은?

- ❶ Martini ❷ Gin Fizz
- ❸ Gibson ❹ Rob Roy

6. 다음 중 Rum의 원산지는?

- ❶ 러시아 ❷ 카리브해 서인도제도
- ❸ 북미지역 ❹ 아프리카지역

7. 화이트 포도 품종인 샤르도네만을 사용하여 만드는 샴페인은?

- ❶ Blanc de Noirs ❷ Blanc de Blanc
- ❸ Asti Spumante ❹ Beaujolais

8. 다음 중 칵테일 조주에 필요한 기구로 가장 거리가 먼 것은?

- ❶ Jigger ❷ Shaker
- ❸ Ice Equipment ❹ Straw

9. 다음 중 연결이 틀린 것은?

- ❶ 1Quart - 32oz ❷ 1Quart - 944ml
- ❸ 1Quart - 1/4Gallon ❹ 1Quart - 25Pony

10. Sparkling Wine과 관련이 없는 것은?

- ❶ Champagne ❷ Sekt
- ❸ Cremant ❹ Armagnac

11. 와인의 등급을 「AOC, VDQS, Vins De Pay, Vins De Table」로 구분하는 나라는?

- ❶ 이탈리아 ❷ 스페인
- ❸ 독일 ❹ 프랑스

12. 음료에 대한 설명이 잘못된 것은?

- ❶ 칼린스 믹스(Collins Mixer)는 레몬주스와 설탕을 주원료로 만든 착향 탄산음료이다.
- ❷ 토닉워터(Tonic Water)는 키니네(Quinine)를 함유하고 있다.
- ❸ 코코아(Cocoa)는 코코넛(Coconut) 열매를 가공하여 가루로 만든 것이다.
- ❹ 콜라(Coke)는 콜라닌과 카페인을 함유하고 있다.

13. 다음 중 가장 많은 재료를 넣어 셰이킹 하는 칵테일은?

- ❶ Manhattan ❷ Apple Martini
- ❸ Gibson ❹ Pink Lady

14. 다음에서 말하는 물을 의미하는 것은?

우리나라 고유의 술은 곡물과 누룩도 좋아야 하지만 특히 물이 좋아야 한다. 옛 부터 만물이 잠든 자정에 모든 오물이 다 가라앉은 맑고 깨끗한 물을 길어 술을 담갔다고 한다.

- ❶ 우물물 ❷ 광천수
- ❸ 암반수 ❹ 정화수

15. 샴페인의 「Extra Dry」라는 문구는 잔여 당분의 함량을 가리키는 표현이다. 이 문구를 삽입하고자 할 때 병에 함유된 잔여 당분의 정도는?

- ❶ 0 ~ 6 g/l ❷ 6 ~ 12 g/l
- ❸ 12 ~ 20 g/l ❹ 20 ~ 50 g/l

16. 다음 중 꼬냑(Cognac)의 종류가 끝나도록 규정되어진 때는?

- ❶ 12월 31일 ❷ 2월 1일
- ❸ 3월 31일 ❹ 5월 1일

17. 80 proof는 알코올 도수(%)로 얼마인가?

- ❶ 10% ❷ 20%
- ❸ 30% ❹ 40%

18. 혼성주의 제조 방법이 아닌 것은?

- ❶ 양조법(Fermentation)
- ❷ 증류법(Distillation)
- ❸ 침출법(Infusion)
- ❹ 에센스 추출법(Essence)

19. 조주기법(Cocktail Technique)에 관한 사항에 해당하지 않는 것은?

- ❶ Stirring ❷ Distilling
- ❸ Straining ❹ Chilling

20. 포트와인 양조 시 전통적으로 포도의 색과 탄닌을 빨리 추출하기 위해 포도를 넣고 발로 밟는 화강암 통은?

- ❶ 라가르(Lagar)
- ❷ 마세라시옹(Maceration)
- ❸ 참탈리제이션(Chaptalisation)
- ❹ 캐스크(Cask)

21. 와인생산지역 중 나머지 셋과 기후가 다른 지역은?

- ㉠ 지중해 지역
㉡ 캘리포니아 지역
㉢ 남아프리카공화국 남서부 지역
㉣ 아르헨티나 멘도자(Mendoza) 지역

- ① (㉠) ② (㉡)
③ (㉢) ④ (㉣)

22. 다음 중 Red Wine용 포도 품종은?

- ① Cabernet Sauvignon ② Chardonnay
③ Pinot Blanc ④ Sauvignon Blanc

23. 프로스팅(Frosting)기법이 사용되지 않는 칵테일은?

- ① Margarita ② Kiss of Fire
③ Harvey Wallbanger ④ Irish Coffee

24. Sidecar 칵테일을 만들 때 재료로 적당하지 않은 것은?

- ① Tequila ② Brandy
③ White Curacao ④ Lemon Juice

25. 지붕유설에 전해오는 것으로 이것을 마시면 불로장생한다고 하여 장수주로 유명하며, 주로 참쌀과 구기자, 고유약초로 만들어진 우리나라 고유의 술은?

- ① 두견주 ② 백세주
③ 문배주 ④ 이강주

26. 다음 중 Sugar Frost로 만드는 칵테일은?

- ① Rob Roy ② Kiss of Fire
③ Margarita ④ Angel's Tip

27. 칵테일 조주시 셰이킹(Shaking)기법을 사용하는 재료로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 우유나 크림 ② 꿀이나 설탕시럽
③ 증류주와 소다수 ④ 증류주와 계란

28. 다음 중에서 이탈리아 와인 키안티 클라시코(Chianti Classico)와 관계가 가장 먼 것은?

- ① Gallo Nero ② Piasco
③ Raffia ④ Barbaresco

29. 혼성주 특유의 향과 맛을 이루는 재료가 아닌 것은?

- ① 과일 ② 꽃
③ 천연향료 ④ 곡물

30. 혼성주(Compounded Liquor)종류에 대한 설명이 틀린 것은?

- ① 아드보가트(Advocaat)는 브랜디에 계란노른자와 설탕을 혼합하여 만들었다.
② 드람브이(Drambuie)는 「사람을 만족시키는 음료」라는 뜻을 가지고 있다.
③ 알마냑(Armagnac)은 체리향을 혼합하여 만든 술이다.
④ 깔루아(Khalua)는 증류주에 커피를 혼합하여 만든 술이다.

2과목 : 주장관리개론

31. 칵테일 글라스의 부위명칭으로 틀린 것은?



- ① (㉠) - Rim ② (㉡) - Face
③ (㉢) - Body ④ (㉣) - Bottom

32. 보조 웨이터의 설명으로 틀린 것은?

- ① Assistant Waiter라고도 한다.
② 직무는 캡틴이나 웨이터의 지시에 따른다.
③ 기물의 철거 및 교체, 테이블 정리·정돈을 한다.
④ 재고조사(Inventory)를 담당한다.

33. 다음 중 숙성기간이 가장 긴 브랜디의 표기는?

- ① 3 Star ② V·S·O·P
③ V·S·O ④ X·O

34. Liqueur Glass의 다른 명칭은?

- ① Shot Glass ② Cordial Glass
③ Sour Glass ④ Goblet

35. 주장 경영에 있어서 프라임 코스트(Prime Cost)는?

- ① 감가상각과 이자율
② 식음료 재료비와 인건비
③ 임대비 등의 부동산 관련 비용
④ 초과근무수당

36. 바(Bar)의 종류에 의한 분류에 해당하지 않는 것은?

- ① Jazz Bar ② Back Bar
③ Western Bar ④ Wine Bar

37. 다음 중 Aperitif의 특징이 아닌 것은?

- ① 식욕촉진용으로 사용되는 알음이다.
② 라틴어 Aperire(Open)에서 유래되었다.
③ 약초계를 많이 사용하기 때문에 씁쓸한 향을 지니고 있다.
④ 당분이 많이 함유된 단맛이 있는 술이다.

38. 셰이커(Shaker)를 이용하여 만든 칵테일을 짝지은 것으로 올바른 것은?

- ① Pink Lady ② Olympic
③ Stinger ④ Seabreeze
⑤ Bacardi ⑥ Kir

- ① ① ② ⑤ ② ① ④ ⑤
③ ② ④ ⑥ ④ ① ② ⑥

39. 다음 중 Angel's Kiss를 만들 때 사용하는 것은?

- ① Shaker ② Mixing Glass

③ Blender

④ Bar Spoon

40. Port Wine을 가장 옳게 표현한 것은?

- ① 항구에서 막노동하는 선원들이 즐겨 찾던 적포도주
 ② 적포도주의 총칭
 ③ 스페인에서 생산되는 식탁용 드라이(Dry) 포도주
 ④ 포르투갈에서 생산되는 감미(Sweet) 포도주

41. 생맥주의 취급의 기본원칙 중 틀린 것은?

- ① 적정온도준수 ② 후입선출
 ③ 적정압력유지 ④ 청결유지

42. 「Corkage Charge」의 의미는?

- ① 고객이 다른 곳에서 구입한 주류를 바(Bar)에 가져와서 마실 때 부과되는 요금
 ② 고객이 술을 보관할 때 지불하는 보관 요금
 ③ 고객이 Battle 주문시 따라 나오는 Soft Drink의 요금
 ④ 적극적인 고객 유치를 위한 판촉비용

43. 주류의 용량을 측정하기 위한 기구는?

- ① Jigger Glass ② Mixing Glass
 ③ Straw ④ Decanter

44. 잔(Glass) 가장자리에 소금, 설탕을 묻힐 때 빠르고 간편하게 사용할 수 있는 칵테일 기구는?

- ① 글라스 리머(Glass Rimmer)
 ② 디켄터(Decanter)
 ③ 푸어러(Pourer)
 ④ 코스터(Coaster)

45. 글라스(Glass)의 위생적인 취급방법으로 옳지 못한 것은?

- ① Glass는 불쾌한 냄새나 기름기가 없고 환기가 잘 되는 곳에 보관해야 한다.
 ② Glass는 비눗물에 담고 뜨거운 물과 맑은 물에 헹구고 그대로 사용하면 된다.
 ③ Glass를 차갑게 할 때는 냄새가 전혀 없는 냉장고에서 Frosting 시킨다.
 ④ 얼음으로 Frosting 시킬 때는 냄새가 없는 얼음인지를 반드시 확인해야 한다.

46. 칵테일에서 사용되는 청량음료로 Quinine, Lemon 등 여러 가지 향료 식물로 만든 것은?

- ① Soda Water ② Ginger Ale
 ③ Collins Mixer ④ Tonic Water

47. 와인의 적정온도 유지의 원칙으로 옳지 않은 것은?

- ① 보관 장소는 햇빛이 들지 않고 서늘하며, 습기가 없는 곳이 좋다.
 ② 연중 급격한 온도변화가 없는 곳이어야 한다.
 ③ 와인에 전해지는 충격이나 진동이 없는 곳이 좋다.
 ④ 코르크가 젖어 있도록 병을 눕혀서 보관해야 한다.

48. 칵테일에 관련된 각 용어의 설명이 틀린 것은?

- ① Cocktail Pick - 장식에 사용하는 핀
 ② Peel - 과일 껍질

③ Decanter - 신맛이라는 뜻

④ Fix - 약간 달고, 맛이 강한 칵테일의 종류

49. 마티니(Martini)를 만들 때 사용하는 칵테일 기구로 적합하지 않은 것은?

- ① 믹싱글라스(Mixing Glass)
 ② 바 스트레이너(Bar Strainer)
 ③ 바 스푼(Bar Spoon)
 ④ 셰이커(Shaker)

50. Dry Martini의 레시피가 「Gin 2 oz, Dry Vermouth 1/4 oz, Olive 1개」이며 판매가가 10,000원이다. 재료별 가격과 다를 때 원가율은?

* Dry Gin 20,000원/병(25 oz)
 * Olive 100원/개당
 * Dry Vermouth 10,000원/병(25 oz)

- ① 10 % ② 12 %
 ③ 15 % ④ 18 %

3과목 : 고객서비스영어

51. Which is not one of four famous Whiskies in the world?

- ① Canadian Whisky ② Scotch Whisky
 ③ American Whisky ④ Japanese Whisky

52. 다음 ()에 들어갈 알맞은 것은?

What is an air conditioner?
 An air conditioner is () controls the temperature in a room.

- ① this ② what
 ③ which ④ something

53. 다음 중 의미가 다른 하나는?

- ① It's my treat this time. ② I'll pick up the tab.
 ③ Let's go Dutch. ④ It's on me.

54. What is a Sommelier?

- ① Bartender ② Wine Steward
 ③ Pub Owner ④ Waiter

55. 다음 () 안에 들어갈 단어로 알맞은 것은?

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

- ① doing ② takes
 ③ gives ④ make

56. 다음 ()에 들어갈 단어로 알맞은 것은?

() goes well with dessert.

- ① Ice Wine ② Red Wine
 ③ Vermouth ④ Dry Sherry

57. 다음 ()에 들어갈 단어로 알맞은 것은?

() is the conversion of sugar contained in the mash or must into ethyl alcohol.

- ① distillation ② fermentation
③ infusion ④ decanting

58. 다음 ()에 들어갈 단어로 옳음 것은?

G1: This is the bar I told you about.
G2: Hmm,...looks () a very nice one.
W: What kind of drink Would you like?
G1: Let's see, Scotch () the rocks, a double.

- ① be, over ② liking, off
③ like, on ④ alike, off

59. Which of the following is not distilled liquor?

- ① Vodka ② Gin
③ Calvados ④ Pulque

60. 아래의 Guest(G)와 Receptionist(R)의 대화에서 () 안에 들어갈 단어로 알맞은 것은?

G: Is there a swimming pool in this hotel?
R: Yes, there is. It is (A) the 4th floor.
G: What time does it open in the morning?
R: It opens (B) morning at 6 AM

- ① A : at, B : each ② A : on, B : every
③ A : to, B : at ④ A : by, B : in

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