

1과목 : 주류학개론

1. 곡류를 원료로 만드는 술의 제조시 당화과정에 필요한 것은?

- ① Ethyl Alcohol ② CO₂
③ Yeast ④ Diastase

2. 데킬라에 오렌지 주스를 배합한 후 붉은색 시럽을 뿌려서 모양이 마치 일출의 장관을 연출케 하는 환희의 칵테일은?

- ① Stinger ② Tequila Sunrise
③ Screw Driver ④ Pink Lady

3. 과일이나 곡류를 발효시킨 주정을 기초로 증류한 스피릿(Spirits)에 감미를 더하고 천연향미를 첨가한 것은?

- ① 양조주(Fermented Liquor)
② 증류주(Distilled Liquor)
③ 혼성주(Liqueur)
④ 아쿠아비트(Akvavit)

4. 커피의 맛과 향을 결정하는 중요한 가공요소가 아닌 것은?

- ① Roasting ② Blending
③ Grinding ④ Weathering

5. 보드카(Vodka)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 슬라브 민족의 국민주라고 할 수 있을 정도로 애용되는 술이다.
② 사탕수수를 주원료로 사용한다.
③ 무색(Colorless), 무미(Tasteless), 무취(Odorless)이다.
④ 자작나무 활성탄과 모래를 통과시켜 여과한 술이다.

6. 다음 중 용량이 가장 큰 계량 단위는?

- ① 1 Teaspoon ② 1 Pint
③ 1 Split ④ 1 Dash

7. 칵테일 장식에 사용되는 올리브(Olive)에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 칵테일용과 식용이 있다.
② 마티니의 맛을 한껏 더해 준다.
③ 스테프트 올리브(Stuffed Olive)는 칵테일용이다.
④ 롱 로이 칵테일에 장식되며 절여서 사용한다.

8. 다음 중 혼성주의 제조방법이 아닌 것은?

- ① 샤마르법(Charmat Process)
② 증류법(Distilled Process)
③ 침출법(Infusion Process)
④ 배합법(Essence Process)

9. 프랑스에서 가장 오래된 혼성주 중의 하나로 호박색을 띠고 '최대 최선의 신에게'라는 뜻을 가지고 있는 것은?

- ① 압생트(Absente)
② 아쿠아비트(Akvavit)
③ 캄파리(Campari)
④ 베네딕틴 디오엠(Benedictine D.O.M)

10. 흑맥주가 아닌 것은?

- ① Stout Beer ② Munchener Beer
③ Kolsch Beer ④ Porter Beer

11. 다음 중 그레나딘(Grenadine)이 필요한 칵테일은?

- ① 위스키 사워(Sour) ② 바카디(Bacardi)
③ 카루소(Caruso) ④ 마가리타(Margarta)

12. 스파클링 와인에 해당되지 않는 것은?

- ① Champagne ② Cremant
③ Vin doux naturel ④ Spumante

13. 수분과 이산화탄소로만 구성되어 식욕을 돋우는 효과가 있는 음료는?

- ① Mineral Water ② Soda Water
③ Plain Water ④ Cider

14. 정찬코스에서 hors-d'oeuvre 또는 Soup 대신에 마시는 우아하고 자양분이 많은 칵테일은?

- ① after dinner Cocktail
② Before dinner Cocktail
③ Club Cocktail
④ Night cap Cocktail

15. 다음 중 뜨거운 칵테일은?

- ① 아이리쉬 커피 ② 싱가포르 슬링
③ 핑크레이디 ④ 피나 콜라다

16. 알코올성 음료 중 성질이 다른 하나는?

- ① Kahlua ② Tia Maria
③ Vodka ④ Anisette

17. 에일(Ale)이란 음료는?

- ① 와인의 일종이다 ② 증류주의 일종이다
③ 맥주의 일종이다 ④ 혼성주의 일종이다

18. 다음 중 오드비(Eau de vie)가 아닌 것은?

- ① Kirsch ② Apricots
③ Framboise ④ Amaretto

19. 보르도(Bordeaux)지역에서 재배되는 레드와인용 품종이 아닌 것은?

- ① 메를로(Merlot)
② 위스까델(Muscadelle)
③ 까베르네 쇼비농(Cabernet Sauvignon)
④ 까베르네 프랑(Cabernet Franc)

20. 맨하탄(Manhattan) 칵테일을 담아 제공하는 글라스로 가장 적합한 것은?

- ① 샴페인 글라스(Champagne glass)
② 칵테일 글라스(Cocktail glass)
③ 하이볼 글라스(Highball glass)
④ 온더락 글라스(On the rock glass)

21. 포트와인(Port Wine)이란?

- ① 포르투갈산 강화주

- ② 포도주의 총칭
- ③ 캘리포니아산 적포도주
- ④ 호주산 적포도주

22. 세계 4대 위스키에 속하지 않는 것은?

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

23. 칵테일 도량용어로 1 Finger에 가장 가까운 양은?

- ① 30ml 정도의 양 ② 1병(Bottle)만큼의 양
- ③ 1 대시(Dash)의 양 ④ 1컵(Cup)의 양

24. 진(Gin)에 다음 어느 것을 혼합해야 Gin Rickey가 되는가?

- ① 소다수(Soda Water) ② 진저얼(Ginger Ale)
- ③ 콜라(Cola) ④ 사이다(Cider)

25. Gibson에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 알코올 도수는 약 36도에 해당한다.
- ② 베이스는 Gin이다.
- ③ 칵테일 어니언(Onion)으로 장식한다.
- ④ 기법은 Shaking이다.

26. 우리나라 민속주에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 탁주류, 약주류, 소주류 등 다양한 민속주가 생산된다.
- ② 쌀 등 곡물을 주원료로 사용하는 민속주가 많다.
- ③ 삼국시대부터 증류주가 제조되었다.
- ④ 발효제로는 누룩만을 사용하여 제조하고 있다.

27. 와인의 용량 중 1.5L 사이즈는?

- ① 발파자르(Balthazer) ② 드미(Demi)
- ③ 매그넘(Magnum) ④ 제로보암(Jeroboam)

28. 커피의 3대 원종이 아닌 것은?

- ① 로부스타종 ② 아라비카종
- ③ 인디카종 ④ 리베리카종

29. 다음 중 Bourbon Whiskey는?

- ① Jim Beam ② Ballantine's
- ③ Old Bushmills ④ Cutty Sark

30. 잔 주위에 설탕이나 소금 등을 묻혀서 만드는 방법은?

- ① Shakin'f ② Building
- ③ Floating ④ Frosting

2과목 : 주장관리개론

31. 원가를 변동비와 고정비로 구분할 때 변동비에 해당하는 것은?

- ① 임차료 ② 직접재료비
- ③ 재산세 ④ 보험료

32. 발포성 와인의 서비스 방법으로 틀린 것은?

- ① 병을 45°로 기울인 후 세게 흔들어 거품이 충분히 나도록 한 후 철사 열 개를 푼다.

- ② 와인쿨러에 물과 얼음을 넣고 발포성 와인병을 넣어 차갑게 한 다음 서브한다.
- ③ 서브 후 서비스 뱃킨으로 병목을 닦아 술이 테이블 위로 떨어지는 것을 방지한다.
- ④ 거품이 너무 나오지 않게 잔의 내측 벽으로 흘리면서 잔을 채운다.

33. 믹싱글라스(Mixing Glass)에서 만든 칵테일을 글라스에 따를 때 얼음을 걸러주는 역할을 하는 기구는?

- ① Ice Pick ② Ice Tong
- ③ Strainer ④ Squeezer

34. 테이블의 분위기를 돋보이게 하거나 고객의 편의를 위해 중앙에 놓는 집기들의 배열을 무엇이라 하는가?

- ① Service Wagon ② Show Plate
- ③ B & B Plate ④ Center Piece

35. 바텐더(Bartender)의 수칙이 아닌 것은?

- ① Recipe에 의한 재료와 양을 사용한다.
- ② 영업 중 Bar에서 재고조사를 한다.
- ③ 고객과의 대화에 지장이 없도록 교양을 넓힌다.
- ④ 고객 한 사람마다 신경을 써서 주문에 응한다.

36. Standard Recipe를 지켜야 하는 이유로 틀린 것은?

- ① 동일한 맛을 낼 수 있다.
- ② 객관성을 유지 할 수 있다.
- ③ 원가정책의 기초로 삼을 수 있다.
- ④ 다양한 맛을 낼 수 있다.

37. 레몬이나 과일 등의 가니쉬를 으깬 때 쓰는 목재로 된 기구는?

- ① 칵테일 픽(Cocktail Pick)
- ② 푸어러(Pourer)
- ③ 아이스 페일(Ice Pail)
- ④ 우드 머들러(Wood Muddler)

38. 음료가 든 잔을 서비스 할 때 틀린 사항은?

- ① Tray를 사용한다. ② Stem을 잡는다.
- ③ Rim을 잡는다. ④ Coaster를 잡는다.

39. 바에서 사용하는 House Brand의 의미는?

- ① 널리 알려진 술의 종류
- ② 지정 주문이 아닐 때 쓰는 술의 종류
- ③ 상품(上品)에 해당하는 술의 종류
- ④ 조리용으로 사용하는 술의 종류

40. 바텐더가 지켜야 할 바(Bar)에서의 예의로 가장 올바른 것은?

- ① 정중하게 손님을 환대하며 고객이 기분이 좋도록 Lip Service를 한다.
- ② 자주 오시는 손님에게는 오랜 시간 이야기 한다.
- ③ Second Order를 하도록 적극적으로 강요한다.
- ④ 고가의 품목을 적극 추천하여 손님의 입장보다 매출에 많은 신경을 쓴다.

41. 와인 서빙에 필요치 않은 것은?

- ① Decanter ② Cock Screw
③ Stir rod ④ Pincers

42. 다음은 무엇에 대한 설명인가?

일정기간 동안 어떤 물품에 대한 정상적인 수요를 충족시키는데 필요한 재고량

- ① 기준재고량(Par Stock) ② 일일재고량
③ 월말재고량 ④ 주단위 재고량

43. 바(Bar) 집기 비품에 속하지 않는 것은?

- ① Nut Meg ② Spindle Mixer
③ Paring Knife ④ Ice Pail

44. 다음 중 Decanter와 가장 관계있는 것은?

- ① Red Wine ② White Wine
③ Champagne ④ Sherry Wine

45. 맥주의 관리방법으로 옳은 것은?

- ① 습도가 높은 곳에 보관한다.
② 장시간 보관 · 숙성시켜서 먹는 것이 좋다.
③ 냉장보관 할 필요는 없다.
④ 직사광선을 피해 그늘지고 어두운 곳에 보관하여야 한다.

46. 와인의 이상적인 저장고가 갖추어야 할 조건이 아닌 것은?

- ① 8℃에서 14℃ 정도의 온도를 항상 유지해야 한다.
② 습도는 70~75% 정도를 항상 유지해야 한다.
③ 흔들림이 없어야 한다.
④ 통풍이 좋고 빛이 들어와야 한다.

47. 프런트 바(Front Bar)에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 주문과 서브가 이루어지는 고객들의 이용 장소로서 일반적으로 폭 40cm, 높이 120cm가 표준이다.
② 술과 잔을 전시하는 기능을 갖고 있다.
③ 술을 저장하는 창고이다.
④ 주문과 서브가 이루어지는 고객들의 이용 장소로서 일반적으로 폭 80cm, 높이 150cm가 표준이다.

48. 프라페(Frappe)를 만들기 위해 준비하는 얼음은?

- ① Cube Ice ② Big Ice
③ Cracked Ice ④ Crushed Ice

49. Rob Roy 조주시 사용하는 기물은?

- ① 셰이커(Shaker)
② 믹싱글라스(Mixing Glass)
③ 전기 블렌더(Blender)
④ 주스믹서(Juice Mixer)

50. 선입선출의 의미로 맞는 것은?

- ① First in, First On ② First in, First Off
③ First in, First Out ④ First inside, First on

3과목 : 고객서비스영어

51. What is the meaning of a walk-in guest?

- ① A guest with no reservation.
② Guest on charged instead of reservation guest.
③ By walk-in guest.
④ Guest that checks in through the front desk.

52. 다음 밑줄 친 단어의 의미는?

A : This beer is flat, I don't like warm beer.
B : I'll have them replace it with a cold one.

- ① 시원함 ② 맛이 좋은
③ 김이 빠진 ④ 너무 독한

53. 다음에서 설명하는 것은?

A drinking mug, usually made of earthenware used for serving beer.

- ① Stein ② Coaster
③ Decanter ④ Muddler

54. 다음에서 설명하는 것은?

It is a denomination that controls the grape quality, cultivation, unit, density, crop, production.

- ① V.D.Q.S ② Vin de Pays
③ Vin de Table ④ A.O.C

55. 다음 ()안에 가장 알맞은 것은?

Our hotel's bar has a () from 6 to 9 in every Monday

- ① Bargain sales ② Expensive price
③ Happy hour ④ Business time

56. Which is not Scotch Whisky?

- ① Bourbon ② Ballantine
③ Cutty Sark ④ V.A.T 69

57. “우리는 새 블랜더를 가지고 있다.”를 가장 잘 표현한 것은?

- ① We has been a new blender.
② We has a new blender.
③ We had a new blender.
④ We have a new blender.

58. 다음 () 안에 알맞은 것은?

() must have juniper berry flavor and can be made either by distillation or re-distillation.

- ① Whisky ② Rum
③ Tequila ④ Gin

59. 다음 () 안에 적합한 단어는?

A : What would you like to drink?
B : I'd like a ().

- ① Bread ② Sauce
③ Pizza ④ Beer

60. What is the difference between Cognac and Brandy?

- ① material ② region
③ manufacturing company ④ nation

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