

## 1과목 : 주류학개론

1. 곡물(grain)을 원료로 만든 무색투명한 증류주에 두송자(juniper berry)의 향을 착향시킨 술은?

- ① tequila                      ② rum  
③ vodka                      ④ gin

2. 다음 보기에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 만자닐라(Manzanilla)  
② 몬틸라(Montilla)  
③ 올로로쏘(Oloroso)  
④ 아몬티라도(Amontillado)

- ① 이탈리아산 포도주                      ② 스페인산 백포도주  
③ 프랑스산 샴페인                      ④ 독일산 포도주

3. 만들어진 칵테일에 손의 체온이 전달되지 않도록 할 때 사용되는 글라스(glass)로 가장 적합한 것은?

- ① stemmed glass                      ② old fashioned glass  
③ highball glass                      ④ collins glass

4. 우리나라의 증류식 소주에 해당되지 않은 것은?

- ① 안동소주                      ② 제주 한주  
③ 경기 문배주                      ④ 금산 삼송주

5. 깁슨(Gibson) 칵테일에 알맞은 장식은?

- ① 올리브(Olive)  
② 민트(Mint)  
③ 체리(Cherry)  
④ 칵테일 어니언(Cocktail onion)

6. 다음 중 와인의 품질을 결정하는 요소로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 환경요소(terroir, 테루와르)  
② 양조기술  
③ 포도품종  
④ 부케(bouquet)

7. 일반적으로 단식증류기(Pot still)로 증류하는 것은?

- ① Kentucky Straight Bourbon whiskey  
② Grain whisky  
③ Dark rum  
④ Aquavit

8. 상면발효 맥주로 옳은 것은?

- ① bock beer                      ② budweiser beer  
③ porter beer                      ④ asahi beer

9. Malt Whisky를 바르게 설명한 것은?

- ① 대량의 양조주를 연속식으로 증류해서 만든 위스키  
② 단식 증류기를 사용하여 2회의 증류과정을 거쳐 만든 위스키  
③ 피트탄(peat, 석탄)으로 건조한 맥아의 당액을 발효해서 증류한 피트향과 통의 향이 배인 독특한 맛의 위스키

④ 옥수수 원료로 대맥의 맥아를 사용하여 당화시켜 개량술로 증류한 고농도 알코올의 위스키

10. 다음 중 연결이 옳은 것은?

- ① absinthe - 노르망디 지방의 프랑스산 사과 브랜디  
② campari - 주정에 향수를 넣어 만드는 프랑스산 리큐르  
③ calvados - 이탈리아 밀라노에서 생산되는 와인  
④ chartreuse - 승원(수도원)이란 뜻을 가진 리큐르

11. Scotch whisky에 꿀(Honey)을 넣어 만든 혼성주는?

- ① Cherry Heering                      ② Cointreau  
③ Galliano                      ④ Drimbuie

12. 커피(Coffee)의 제조방법 중 틀린 것은?

- ① 드립식(drip filter)  
② 퍼콜레이터식(percolator)  
③ 에스프레소식(espresso)  
④ 디켄터식(decanter)

13. 다음 중 프랑스의 발포성 와인으로 옳은 것은?

- ① Vin Mousseux                      ② Sekt  
③ Spumante                      ④ Perlwein

14. "생명의 물"이라고 지칭되었던 유래가 없는 술은?

- ① 위스키                      ② 브랜디  
③ 보드카                      ④ 진

15. 소금을 Cocktail Glass 가장자리에 찍어서(Riming) 만드는 칵테일은?

- ① Singapore Sling                      ② Side Car  
③ Margarita                      ④ Snowball

16. 보드카가 기주로 쓰이지 않는 칵테일은?

- ① 맨해탄                      ② 스크루드라이브  
③ 키스 오브 화이어                      ④ 치치

17. 1 quart는 몇 ounce인가?

- ① 1                      ② 16  
③ 32                      ④ 38.4

18. Long Drink에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 주로 텀블러 글라스, 하이볼 글라스 등으로 제공한다.  
② 탠 콜린스, 진피즈 등이 속한다.  
③ 일반적으로 한 종류 이상의 술에 청량음료를 섞는다.  
④ 무알콜 음료의 총칭이다.

19. Gin &Tonic에 알맞은 glass와 장식은?

- ① Collins Glass - Pineapple Slice  
② Cocktail Glass - Olive  
③ Cocktail Glass - Orange Slice  
④ Highball Glass - Lemon Slice

20. 주류의 주정도수가 높은 것부터 낮은 순서대로 나열된 것으로 옳은 것은?

- ① Vermouth >Brandy >Fortified Wine >Kahlua
- ② Fortified Wine >Vermouth >Brandy >Beer
- ③ Fortified Wine >Brandy >Beer >Kahlua
- ④ Brandy >Galliano >Fortified Wine >Beer

21. 칵테일 제조에 사용되는 얼음(Ice)종류의 설명이 틀린 것은?

- ① 셰이브드 아이스(Shaved Ice) : 곱게 빻은 가루 얼음
- ② 큐브드 아이스(Cubed Ice) : 정육면체의 조각얼음 또는 육각형 얼음
- ③ 크랙드 아이스(Cracked Ice) : 큰 얼음을 아이스 픽(Ice Pick)으로 깨어서 만든 각얼음
- ④ 럼프 아이스(lump Ice) : 각얼음을 분쇄하여 만든 작은 콩알 얼음

22. 스카치 위스키(Scotch Whisky)와 가장 거리가 먼 것은?

- ① Malt
- ② Peat
- ③ Used Sherry Cask
- ④ Used Limousin Oak Cask

23. 제조방법상 발효 방법이 다른 차(Tea)는?

- ① 한국의 작설차
- ② 인도의 다르질링(Darjeeling)
- ③ 중국의 기문차
- ④ 스리랑카의 우바(Uva)

24. 브랜디에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 포도 또는 과실을 발효하여 증류한 술이다.
- ② 코냑 브랜디에 처음으로 별표의 기호를 도입한 것은 1865년 헤네시(Hennessy)사에 의해서이다.
- ③ Brandy는 저장기간을 부호로 표시하며 그 부호가 나타내는 저장기간은 법적으로 정해져 있다.
- ④ 브랜디의 증류는 와인을 2~3회 단식 증류기(Pot still)로 증류한다.

25. 맥주의 원료 중 홉(hop)의 역할이 아닌 것은?

- ① 맥주 특유의 상큼한 쓴맛과 향을 낸다.
- ② 알코올의 농도를 증가시킨다.
- ③ 맥아즙의 단백질을 제거한다.
- ④ 잡균을 제거하여 보존성을 증가시킨다.

26. 부르고뉴 지역의 주요 포도품종은?

- ① 가메이와 메를로
- ② 샤르도네와 피노 누아
- ③ 리슬링과 산지오베제
- ④ 진판델과 까베르네 소비용

27. 위스키의 제조과정을 순서대로 나열한 것으로 가장 적합한 것은?

- ① 맥아 - 당화 - 발효 - 증류 - 숙성
- ② 맥아 - 당화 - 증류 - 저장 - 후숙
- ③ 맥아 - 발효 - 증류 - 당화 - 브랜딩
- ④ 맥아 - 증류 - 저장 - 숙성 - 발효

28. 혼성주의 특성과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 증류주 혹은 양조주에 초근목피, 향료, 과즙, 당분을 첨가하여 만든 술
- ② 리큐르(Liqueur)라고 불리어지는 술
- ③ 주로 식후주로 즐겨 마시며 화려한 색채와 특이한 향을 지닌 술
- ④ 곡류와 과일 등을 원료로 발효한 술

29. 독일의 와인에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 라인(Rhein)과 모젤(Mosel) 지역이 대표적이다.
- ② 리슬링(Riesling)품종의 백포도주가 유명하다.
- ③ 와인의 등급을 포도 수확 시의 당분함량에 따라 결정한다.
- ④ 1935년 원산지 호칭 통제법을 제정하여 오늘날까지 시행하고 있다.

30. 셰이킹(Shaking)기법에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 셰이커(Shaker)에 얼음을 충분히 넣어 빠른 시간 안에 잘 섞이고 차게 한다.
- ② 셰이커(Shaker)에 재료를 넣고 순서대로 Cap을 Strainer에 씌운 다음 Body에 덮는다.
- ③ 잘 섞이지 않는 재료들을 셰이커(Shaker)에 넣어 세차게 흔들어서 섞는 조주기법 이다.
- ④ 계란, 우유, 크림, 당분이 많은 리큐르 등으로 칵테일을 만들 때 많이 사용된다.

2과목 : 주장관리개론

31. 음료를 서빙 할 때에 일반적으로 사용하는 비품이 아닌 것은?

- ① bar spoon                      ② coaster
- ③ serving tray                  ④ napkin

32. 바(Bar)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 불어의 Barriere 에서 왔다.
- ② 술을 판매하는 식당을 총칭하는 의미로도 사용된다.
- ③ 종업원만의 휴식공간이다.
- ④ 손님과 바맨 사이에 가로 질러진 널판을 의미한다.

33. 에스프레소 추출 시 너무 진한 크레마(Dark Crema)가 추출 되었을 때 그 원인이 아닌 것은?

- ① 물의 온도가 95℃보다 높은 경우
- ② 펌프압력이 기준압력보다 낮은 경우
- ③ 포터필터의 구멍이 너무 큰 경우
- ④ 물 공급이 제대로 안 되는 경우

34. 와인의 보관법 중 틀린 것은?

- ① 진동이 없는 곳에 보관한다.
- ② 직사광선을 피하여 보관한다.
- ③ 와인을 눕혀서 보관한다.
- ④ 습기가 없는 곳에 보관한다.

35. Wood Muddler의 일반적인 용도는?

- ① 스파이스나 향료를 으갠 때 사용한다.
- ② 레몬을 스퀴즈 할 때 사용한다.
- ③ 음료를 서빙할 때 사용한다.

④ 브랜디를 띄울 때 사용한다.

36. 기물의 설치에 대한 내용으로 옳지 않은 것은?

- ① 바의 수도시설은 Mixing Station 바로 후면에 설치한다.
- ② 배수구는 바텐더의 바로 앞에, 바의 높이는 고객이 작업을 볼 수 있게 설치한다.
- ③ 얼음제빙기는 Back Side에 설치하는 것이 가장 적절하다.
- ④ 냉각기는 표면에 병따개 부착된 건성형으로 Station 근처에 설치한다.

37. 바람직한 바텐더(Bartender) 직무가 아닌 것은?

- ① 바(Bar)내에 필요한 물품 재고를 항상 파악한다.
- ② 일일 판매할 주류가 적당한지 확인한다.
- ③ 바(Bar)의 환경 및 기물 등의 청결을 유지, 관리한다.
- ④ 칵테일 조주 시 지거(Jigger)를 사용하지 않는다.

38. 포도주(Wine)를 서비스 하는 방법 중 옳지 않은 것은?

- ① 포도주병을 운반하거나 따를 때에는 병 내의 포도주가 흔들리지 않도록 한다.
- ② 와인병을 개봉했을 때 첫 잔은 주문자 혹은 주빈이 시음을 할 수 있도록 한다.
- ③ 보틀레 누보와 같은 포도주는 디켄터를 사용하여 일정시간 숙성시킨 후 서비스 한다.
- ④ 포도주는 손님의 오른쪽에서 따르며 마지막에 보틀을 돌려 흐르지 않도록 한다.

39. 저장관리 방법 중 FIFO란?

- ① 선입선출                      ② 선입후출
- ③ 후입선출                      ④ 임의불출

40. 주장의 종류로 가장 거리가 먼 것은?

- ① Cocktail Bar                ② Members Club Bar
- ③ Pup Bar                      ④ Snack Car

41. 칵테일을 만드는 기법 중 "Stirring"에서 사용하는 도구와 거리가 먼 것은?

- ① Mixing Glass                ② Bar Spoon
- ③ Strainer                      ④ Shaker

42. 브랜디 글라스(Brandy Glass)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 튕림형의 글라스이다.
- ② 향이 잔속에서 휘감기는 특징이 있다.
- ③ 글라스를 예열하여 따뜻한 상태로 사용한다.
- ④ 브랜디는 글라스에 가득 채워 따른다.

43. 바텐더가 음료를 관리하기 위해서 반드시 필요한 것이 아닌 것은?

- ① Inventory                    ② FIFO
- ③ 유통기한                    ④ 매출

44. 구매명세서(Standard Purchase Specification)를 사용부서에서 작성할 때 필요사항이 아닌 것은?

- ① 요구되는 품질요건                ② 품목의 규격
- ③ 무게 또는 수량                    ④ 거래처의 상호

45. 음료가 저장고에 적정재고 수준 이상으로 과도할 경우 나타나는 현상이 아닌 것은?

- ① 필요 이상의 유지 관리비가 요구된다.
- ② 기회 이익이 상실된다.
- ③ 판매 기회가 상실된다.
- ④ 과도한 자본이 재고에 묶이게 된다.

46. Pilsner Glass에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 브랜디를 마실 때 사용한다.
- ② 맥주를 따르면 기포가 올라와 거품이 유지된다.
- ③ 와인향을 즐기는데 가장 적합하다.
- ④ 옆면이 둥글게 되어 있어 발레리나를 연상하게 하는 모양이다.

47. 주장 종사원(waiter)의 직무에 해당하는 것은?

- ① 바(bar) 내부의 청결을 유지한다.
- ② 고객으로부터 주문을 받고 봉사한다.
- ③ 보급품과 기물주류 등을 창고로부터 보급 받는다.
- ④ 조주에 필요한 얼음을 준비한다.

48. Key Box 나 Bottle Member제도에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 음료의 판매회전이 촉진된다.
- ② 고정고객을 확보하기는 어렵다.
- ③ 후불이기 때문에 회수가 불분명하여 자금운영이 원활하지 못하다.
- ④ 주문시간이 많이 걸린다.

49. 고객이 호텔의 음료상품을 이용하지 않고 음료를 가지고 오는 경우, 서비스하고 여기에 필요한 글라스, 얼음, 레몬 등을 제공하여 받는 대가를 무엇이라 하는가?

- ① Rental charge                ② V.A.T(value added tax)
- ③ Crkage charge                ④ Service caarge

50. 다음은 무엇에 대한 설명인가?

매매계약 조건을 정당하게 이행하였음을 밝히는 것으로 판매자가 구매자에게 보내는 서류를 말한다.

- ① 송장(Invoice)
- ② 출고전표
- ③ 인벤토리 시트(Inventory Sheet)
- ④ 빈 카드(Bin Card)

3과목 : 고객서비스영어

51. 다음 ( )안에 들어갈 단어로 가장 적합한 것은?

I'd like a stinger please, make it very ( ), but not too strong, please.

- ① hot                                ② cold
- ③ sour                              ④ dry

52. 다음 ( )안에 가장 적합한 것은?

W: Good evening, Mr. Carr,  
How are you this evening?  
G: Fine, and you, Mr. Kim?  
W: very well, thank you,  
What would you like to try tonight?  
G: ( )  
W: A whisky, no ice, no water, Am I correct?  
G: Fantastic!

- ① Just one for my health, please.  
② One for the road.  
③ I'll stick to my usual.  
④ Another one Please.

53. "This milk has gone bad." 의 의미는?

- ① 이 우유는 상했다.                      ② 이 우유는 맛이 없다.  
③ 이 우유는 신선하다.                      ④ 우유는 건강에 나쁘다.

54. "당신은 무엇을 찾고 있습니까?" 의 올바른 표현은?

- ① What are you look for?  
② What do you look for?  
③ What are you looking for?  
④ What is looking for you?

55. Which is the VODKA based cocktail in the following?

- ① Paradise Cocktail                      ② Millon Dollars  
③ Stinger                                      ④ Kiss of Fire

56. What is the juice of the wine grapes called?

- ① mustard                                      ② must  
③ grapeshot                                      ④ grape sugar

57. Which one is the cocktail containing "Bourbon, Lemon, and Sugar?

- ① Whisper of kiss                                      ② Whiskey sour  
③ Western rose                                      ④ Washington

58. Which one is the spirit made from Agave?

- ① Tequila                                      ② Rum  
③ Vodka                                      ④ Gin

59. Which one is the cocktail to serve not to mix?

- ① B&B                                      ② Black russian  
③ Bull Shot                                      ④ Pink lady

60. 「 First come first served 」 의 의미는?

- ① 선착순                                      ② 시음회  
③ 선불제                                      ④ 연장자순

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 CBT에서 확인하세요.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
④	②	①	④	④	④	③	③	③	④
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
④	④	①	④	③	①	③	④	④	④
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
④	④	①	③	②	②	①	④	④	②
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
①	③	③	④	①	③	④	③	①	④
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
④	④	④	④	③	②	②	①	③	①
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
②	③	①	③	④	②	②	①	①	①