1과목: 주류학개론

- 1. 혼성주(Componded Liquor)에 대한 설명 중 틀린 것은?
 - ① 칵테일 제조나 식후주로 사용된다.
 - 2 발효주에 초근목피의 침출물을 혼합하여 만든다.
 - ③ 색채. 향기. 감미. 알코올의 조화가 잘 된 술이다.
 - ④ 혼성주는 고대 그리스 시대에 약용으로 사용되었다.
- 2. 커피의 향미를 평가하는 순서로 가장 적합한 것은?
 - ① 미각(맛) → 후각(향기) → 촉각(입안의 느낌)
 - ② 색 → 촉각(입안의 느낌) → 미각(맛)
 - ③ 촉각(입안의 느낌) → 미각(맛) → 후각(향기)
 - **4** 후각(향기) → 미각(맛) → 촉각(입안의 느낌)
- 3. 다음 중 혼성주에 해당되는 것은?
 - 1 Beer

2 Drambuie

③ Olmeca

(4) Grave

- 4. 블렌디드(Blended) 위스키가 아닌 것은?
 - ① Chivas Regal 18년

2 Glenfiddich 15년

③ Royal Salute 21년

④ Dimple 12년

- 5. 증류주(Distilled Liquor)에 포함되지 않는 것은?
 - ① 위스키(Whisky)

② 맥주(Beer)

③ 브랜디(Brandy)

④ 럼(Rum)

- 6. 리큐르(liqueur)가 아닌 것은?
 - 1) Benedictine

② Anisette

Augier

4 Absinthe

- 5. 브랜디(Brandy)와 코냑(Cognac)에 대한 설명으로 옳은 것은?
 - ① 브랜디와 코냑은 재료의 성질에 차이가 있다.
 - ② 코냑은 프랑스의 코냑지방에서 만들었다.
 - ③ 코냑은 브랜디를 보관 연도별로 구분한 것이다.
 - ④ 브랜디와 코냑은 내용물의 알코올 함량에 차이가 크다.
- 8. American Whiskey가 아닌 것은?
 - ① Jim Beam

② Wild Turkey

3 Jameson

4 Jack Daniel

- 9. 우리나라의 고유한 술 중 증류주에 속하는 것은?
 - ① 경주법주

② 동동주

8 문배주

④ 백세주

- 10. 다음 중 그 종류가 다른 하나는?
 - 1 Vienna coffee

2 Cappuccino coffee

3 Espresso coffee

1 Irish coffee

- 11. 독일의 리슬링(Riesling)와인에 대한 설명으로 틀린 것은?
 - ① 독일의 대표적 와인이다.
 - ② 살구향, 사과향 등의 과실향이 주로 난다.
 - ❸ 대부분 무감미 와인(Dry Wine)이다.

- ④ 다른 나라 와인에 비해 비교적 알코올 도수가 낮다.
- 12. 와인을 막고 있는 코르크가 곰팡이에 오염되어 와인의 맛이 변하는 것으로 와인에서 종이 박스 향취, 곰팡이냄새 등이 나는 것을 의미하는 현상은?

① 네고시앙(negociant)

② 부쇼네(bouchonne)

③ 귀부병(noble rot)

④ 부케(bouquet)

13. 브랜디의 제조공정에서 증류한 브랜디를 열탕소독 한White Oak Barrel에 담기 전에 무엇을 채워 유해한 색소나 이물질을 제거하는가?

1 Beer

② Gin

3 Red Wine

4 White Wine

- 14. 탄산음료의 CO₂에 대한 설명으로 틀린 것은?
 - ① 미생물의 발육을 억제한다.
 - ② 향기의 변화를 예방한다.
 - 3 단맛과 부드러운 맛을 부여한다.
 - ④ 청량감과 시원한 느낌을 준다.
- 15. 차의 분류가 옳게 연결된 것은?

1 발효차 - 얼그레이

② 불발효차 - 보이차

③ 반발효차 - 녹차

④ 후발효차 - 자스민

- 16. 셰리의 숙성 중 솔레라(solera) 시스템에 대한 설명으로 옳은 것은?
 - 소량씩의 반자동 블렌딩 방식이다.
 - ② 영(young)한 와인보다 숙성된 와인을 채워주는 방식이 다
 - ③ 빈티지 셰리를 만들 때 사용한다.
 - ④ 주정을 채워 주는 방식이다.
- 17. 다음 중 상면발효 맥주에 해당하는 것은?

1 Lager Beer

2 Porter Beer

3 Pilsner Beer

4 Dortmunder Beer

- 18. 럼(Rum)의 주원료는?
 - ① 대맥(Rye)과 보리(Barley)
 - ② 사탕수수(sugar cane)와 당밀(molasses)
 - ③ 꿀(Honey)
 - ④ 쌀(Rice)과 옥수수(Corn)
- 19. 리큐르(Liqueur)의 제조법과 가장 거리가 먼 것은?
 - ① 블렌딩법(Blending)
 - ② 침출법(Infusion)
 - ③ 증류법(Distillation)
 - ④ 에센스법(Essence process)
- 20. 다음에서 설명하는 프랑스의 기후는?
 - 연평균 기온 11~12.5℃ 사이의 온화한 기후로 걸프 스트림이라는 바닷바람의 영향을 받는다.
 - 보르도, 코냑, 알마냑 지방 등에 영향을 준다.
 - 1 대서양 기후

② 내륙성 기후

③ 지중해성 기후

④ 대륙성 기후

21. 와인 양조 시 1%의 알콜을 만들기 위해 약 몇 그램의 당분 이 필요한가?

- 면평균 기온 11~12.5℃ 사이의 온화한 기후로 걸프스트림이라는 바닷바람의 영향을 받는다.
- 보르도, 코냑, 알마냑 지방 등에 영향을 준다.
- ① 1g /L
- 2 10g / L
- **3** 16.5g / L
- 4 20.5g / L

22. 와인 테이스팅의 표현으로 가장 부적합한 것은?

- ① Moldy(몰디) 곰팡이가 낀 과일이나 나무 냄새
- ② Raisiny(레이즈니) 건포도나 과숙한 포도 냄새
- ③ Woody(우디) 마른 풀이나 꽃 냄새
- ④ Corky(코르키) 곰팡이 낀 코르크 냄새

23. 저온 살균되어 저장 가능한 맥주는?

- 1 Draught Beer
- 2 Unpasteurized Beer
- 3 Draft Beer
- 4 Lager Beer

24. 토닉 워터(tonic water)에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 무색투명한 음료이다.
- ② Gin과 혼합하여 즐겨 마신다.
- ③ 식욕증진과 원기를 회복시키는 강장제 음료이다.
- 4 주로 구연산, 감미료, 커피 향을 첨가하여 만든다.

25. 다음에서 설명하는 것은?

- 북유럽 스칸디나비아 지방의 특산주로 어원은 '생명의 물'이라는 라틴어에서 온 말이다.
- 제조과정은 먼저 감자를 익혀서 으깬 감자와 맥 아를 당화, 발효시켜 증류시킨다.
- 연속증류기로 95%의 고농도 알코올을 얻은 다음 물로 희석하고 회향초 씨나, 박하, 오렌지 껍질 등 여러 가지 종류의 허브로 향기를 착향시킨 술이다.
- ① 보드카(Vodka)
- ② 럼(Rum)
- ③ 아쿠아비트(Aquavit)
- ④ 브랜디(Brandy)

26. 다음의 설명에 해당하는 혼성주를 옳게 연결한 것은?

- ① 멕시코산 커피를 주원료로 하며 Cocoa, Vanilla 향을 첨기해서 만든 혼성주이다.
- ② 야생오얏을 진에 첨가해서 만든 빨간색의 혼성 주이다.
- ③ 이탈리아의 국민주로 제조법은 각종 식물의 뿌리, 씨, 향초, 껍질 등 70여 가지의 재료로 만들어지며 제조 기간은 45일이 걸리다.
- ① ① 샤르뜨뢰즈(Chartreuse), ② 시나(Cynar), ③ 캄파리 (Campari)
- ② ① 파샤(Pasha), ② 슬로우 진(Sloe Gin), ③ 캄파리 (Campari)
- ③ ① 깔루아(Kahlua), ② 시나(Cynar), ③ 캄파리(Campari)
- ① ① 깔루아(Kahlua), ② 슬로우 진(Sloe Gin), ③ 캄파리 (Campari)

27. 생강을 주원료로 만든 탄산음료는?

- 1 Soda Water
- 2 Tonic Water
- ③ Perrier Water
- 4 Ginger Ale

28. 민속주 중 모주(母酒)에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 조선 광해군 때 인목대비의 어머니가 빚었던 술이라고 알려져 있다.
- ② 증류해서 만든 제주도의 대표적인 민속주이다.
- ③ 막걸리에 한약재를 넣고 끓인 해장술이다.
- ④ 계피가루를 넣어 먹는다.

29. 와인을 분류하는 방법의 연결이 틀린 것은?

- 1 스파클링 와인 알코올 유무
- ② 드라이 와인 맛
- ③ 아페리티프 와인 식사용도
- ④ 로제 와인 색깔

30. 감미 와인(Sweet Wine)을 만드는 방법이 아닌 것은?

- ① 귀부포도(Noble rot Grape)를 사용하는 방법
- ② 발효 도중 알코올을 강화하는 방법
- ③ 발효 시 설탕을 첨가하는 방법(Chaptalization)
- ④ 햇빛에 말린 포도를 사용하는 방법

2과목: 주장관리개론

31. 뜨거운 물 또는 차가운 물에 설탕과 술을 넣어서 만든 칵테 일은?

- toddy
- ② punch
- 3 sour
- 4 sling

32. 믹싱글라스(Mixing Glass)에서 제조된 칵테일을 잔에 따를 때 사용하는 기물은?

- ① Measure Cup
- 2 Bottle Holder
- strainer
- 4 Ice Bucket

33. Portable Bar에 포함되지 않는 것은?

- 1 Room Service Bar
- ② Banquet Bar
- 3 Catering Bar
- Western Bar

34. 와인은 병에 침전물이 가라앉았을 때 이 침전물이 글라스에 같이 따라지는 것을 방지하기 위해 사용하는 도구는?

- ① 와인 바스켓
- 2 와인 디켄터
- ③ 와인 버켓
- ④ 코르크스크류

35. 다음 중 바텐더의 직무가 아닌 것은?

- ① 글라스류 및 칵테일용 기물을 세척 정돈한다.
- ② 바텐더는 여러 가지 종류의 와인에 대하여 충분한 지식 을 가지고 서비스를 한다.
- 3 고객이 바 카운터에 있을 때는 바텐더는 항상 서서 있어야 한다.
- ④ 호텔 내외에서 거행되는 파티도 돕는다.

36. 생맥주(Draft Beer) 취급요령 중 틀린 것은?

① 2~3℃의 온도를 유지할 수 있는 저장시설을 갖추어야한

다.

- ② 술통 속의 압력은 12~14 pound로 일정하게 유지해야한 다.
- 신선도를 유지하기 위해 입고 순서와 관계없이 좋은 상 태의 것을 먼저 사용한다.
- ④ 글라스에 서비스할 때 3~4℃정도의 온도가 유지 되어야 한다.

37. 바 카운터의 요건으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 카운터의 높이는 1~1.5m 정도가 적당하며 너무 높아서 는 안 된다.
- 2 카운터는 넓을수록 좋다.
- ③ 작업대(Working board)는 카운터 뒤에 수평으로 부착시 켜야 한다.
- ④ 카운터 표면은 잘 닦여지는 재료로 되어 있어야 한다.

38. 싱가폴 슬링(Singapore Sling) 칵테일의 재료로 적합하지 않은 것은?

- ① 드라이 진(Dry Gin)
- ② 체리브랜디(Cherry-Flavored Brandy)
- ③ 레몬쥬스(Lemon Juice)
- 토닉워터(Tonic Water)

39. 주장(Bar)에서 기물의 취급방법으로 틀린 것은?

- ① 금이 간 접시나 글라스는 규정에 따라 폐기한다.
- ② 은기물은 은기물 전용 세척액에 오래 담가두어야 한다.
- ③ 크리스털 글라스는 가능한 손으로 세척한다.
- ④ 식기는 같은 종류별로 보관하며 너무 많이 쌓아두지 않는다.

40. 저장관리원칙과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 저장위치 표시
- ② 분류저장
- ③ 품질보전
- ◑ 매상증진

41. 와인의 빈티지(Vintage)가 의미하는 것은?

- ① 포도주의 판매 유효 연도
- 2 포도의 수확 년도
- ③ 포도의 품종
- ④ 포도주의 도수

42. 스파클링 와인(Sparkling Wine) 서비스 방법으로 틀린 것 은?

- ① 병을 천천히 돌리면서 천천히 코르크가 빠지게 한다.
- 2 반드시 '뻥'하는 소리가 나게 신경 써서 개봉한다.
- ③ 상표가 보이게 하여 테이블에 놓여있는 글라스에 천천히 넘치지 않게 따른다.
- ④ 오랫동안 거품을 간직 할 수 있는 풀루트(Flute)형 잔에 따른다.

43. 주장(Bar)에서 주문받는 방법으로 옳지 않은 것은?

- ① 가능한 빨리 주문을 받는다.
- ② 분위기나 계절에 어울리는 음료를 추천한다.
- 3 추가 주문은 잔이 비었을 때에 받는다.
- ④ 시간이 걸리더라도 구체적이고 명확하게 주문받는다.

44. 칵테일글라스를 잡는 부위로 옳은 것은?

- 1) Rim
- 2 Stem
- 3 Body
- 4 Bottom

45. 쿨러(cooler)의 종류에 해당되지 않는 것은?

- Jigger cooler
- 2 Cup cooler
- 3 Beer cooler
- 4 Wine cooler

46. 다음 중 소믈리에(Sommelier)의 역할로 틀린 것은?

- ① 손님의 취향과 음식과의 조화, 예산 등에 따라 와인을 추천한다.
- 주문한 와인은 먼저 여성에게 우선적으로 와인 병의 상 표를 보여주며 주문한 와인임을 확인시켜 준다.
- ③ 시음 후 여성부터 차례로 와인을 따르고 마지막에 그 날 의 호스트에게 와인을 따라준다.
- ④ 코르크 마개를 열고 주빈에게 코르크 마개를 보여주면서 시큼하고 이상한 냄새가 나지 않는지, 코르크가 잘 젖어 있는지를 확인시킨다.

47. 다음 시럽 중 나머지 셋과 특징이 다른 것은?

- 1 grenadine syrup
- 2 can sugar syrup
- 3 simple syrup
- 4 plain syrup

48. 맨하탄 칵테일(Manhattan Cocktail)의 가니시(Garnish)로 옳은 것은?

- 1 Cocktail Olive
- 2 Pearl Onion
- 3 Lemon
- 4 Cherry

49. 바(Bar) 작업대와 가터레일(Gutter Rail)의 시설 위치로 옳은 것은?

- ① Bartender 정면에 시설되게 하고 높이는 술 붓는 것을 고객이 볼 수 있는 위치
- ② Bartender 후면에 시설되게 하고 높이는 술 붓는 것을 고객이 볼 수 없는 위치
- ③ Bartender 우측에 시설되게 하고 높이는 술 붓는 것을 고객이 볼 수 있는 위치
- ④ Bartender 좌측에 시설되게 하고 높이는 술 붓는 것을 고객이 볼 수 없는 위치

50. 와인의 마개로 사용되는 코르크 마개의 특성으로 가장 거리 가 먼 것은?

- 1 온도변화에 민감하다.
- ② 코르크 참나무의 외피로 만든다.
- ③ 신축성이 뛰어나다.
- ④ 밀폐성이 있다.

3과목: 고객서비스영어

- 51. What is an alternative form of "I beg your pardon?"?
 - 1 Excuse me
- 2 Wait for me
- 3 I'd like to know
- 4 Let me see

52. 다음 중 change가 나머지 셋과 다른 의미로 쓰인 것은?

- 1) Do you have Change for a dollar?
 - 2 Keep the change.

- 3 I need some change for the bus.
- 1 Let's try a new restaurant for a change.

53. 다음 () 안에 적합한 것은?

Are you interested in (

- 1 make cocktail
- 2 made cocktail
- making cocktail
- 4 a making cocktail

54. Which is the most famous orange flavored cognac liqueur?

- Grand Marnier
- ② Drambuie
- 3 Cherry Heering
- (4) Galliano

55. Which of the following is not fermented liauor?

- Aquavit
- ② Wine
- ③ Sake
- 4 Toddy

56. Which is the correct one as a base of bloody Mary in the following?

- 1) Gin
- 2 Rum
- Vodka
- 4 Tequila

57. () 안에 알맞은 것은?

) is a spirits made by distilling wines or fermented mash of fruit,

- 1 Liqueur
- ② Bitter
- Brandy
- 4 Champagne

58. () 안에 적합한 것은?

A Bartender must () his helpers, waiters and waitress, He must also () various kinds of records, such as stock control, inventory, daily sales report, purchasing report and so on,

- 1 take, manage
- 2 supervise, handle
- 3 respect, deal
- 4 manage, careful

59. 다음 () 안에 적합한 것은?

A bartender should be () with the English names of all stores of liquors and mixed drinks,

- familiar
- ② warm
- ③ use
- 4 accustom

60. Which country does Campari come from?

- 1) Scotland
- 2 America
- ③ Fran
- 4 Italy

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 프 로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합

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