



21. 와인 양조 시 1%의 알코올을 만들기 위해 약 몇 그램의 당분이 필요한가?

- 연평균 기온 11~12.5℃ 사이의 온화한 기후로 겔프스트림이라는 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 맥아를 당화, 발효시켜 증류시킨다.  
- 연속증류기로 95%의 고농도 알코올을 얻은 다음 물로 희석하고 화향초 썬나, 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 첨가해서 만든 혼성주이다.  
② 야생오얏을 진에 첨가해서 만든 빨간색의 혼성주이다.  
③ 이탈리아의 국민주로 제조법은 각종 식물의 뿌리, 씨, 향초, 껍질 등 70여 가지의 재료로 만들어지며 제조 기간은 45일이 걸린다.

- 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)  
④ 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 칵테일은?

- ① 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  
③ strainer                    ④ Ice Bucket

33. Portable Bar에 포함되지 않는 것은?

- ① Room Service Bar        ② Banquet Bar  
③ Catering Bar              ④ 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 버킷                  ④ 코르크스크류

35. 다음 중 바텐더의 직위가 아닌 것은?

- ① 글라스류 및 칵테일용 기물을 세척 정돈한다.  
② 바텐더는 여러 가지 종류의 와인에 대하여 충분한 지식을 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 갖추어야 한다.

- 다.
- ② 술통 속의 압력은 12~14 pound로 일정하게 유지해야 한다.
- ③ 신선도를 유지하기 위해 입고 순서와 관계없이 좋은 상태의 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 높아서는 안 된다.
- ② 카운터는 넓을수록 좋다.
- ③ 작업대(Working board)는 카운터 뒤에 수평으로 부착시켜야 한다.
- ④ 카운터 표면은 잘 닦여지는 재료로 되어 있어야 한다.
38. 싱가포르 슬링(Singapore Sling) 칵테일의 재료로 적합하지 않은 것은?
- ① 드라이 진(Dry Gin)
- ② 체리브랜디(Cherry-Flavored Brandy)
- ③ 레몬주스(Lemon Juice)
- ④ 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      ④ 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 것은?
- ① 병을 천천히 돌리면서 천천히 코르크가 빠지게 한다.
- ② 반드시 '뽕' 하는 소리가 나게 신경 써서 개봉한다.
- ③ 상표가 보이게 하여 테이블에 놓여있는 글라스에 천천히 넘기지 않게 따른다.
- ④ 오랫동안 거품을 간직 할 수 있는 플루트(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?
- ① Jigger cooler      ② Cup cooler
- ③ Beer cooler      ④ Wine cooler
46. 다음 중 소믈리에(Sommelier)의 역할로 틀린 것은?
- ① 손님 취향과 음식과의 조화, 예산 등에 따라 와인을 추천한다.
- ② 주문한 와인은 먼저 여성에게 우선적으로 와인 병의 상표를 보여주며 주문한 와인임을 확인시켜 준다.
- ③ 시음 후 여성부터 차례로 와인을 따르고 마지막에 그 날의 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 거리가 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.  
④ Let's try a new restaurant for a change.

53. 다음 ( ) 안에 적합한 것은?

Are you interested in ( )?

- ① make cocktail                      ② made cocktail  
③ making cocktail                  ④ a making cocktail

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

- ① Grand Marnier              ② Drambuie  
③ Cherry Heering          ④ Galliano

55. Which of the following is not fermented liquor?

- ① 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  
③ Vodka                      ④ Tequila

57. ( ) 안에 알맞은 것은?

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

- ① Liqueur                      ② Bitter  
③ 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.

- ① 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](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
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