

## 1과목 : 주류학개론

## 1. Gin에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 저장, 숙성을 하지 않는다.  
 ② 생명의 물이라는 뜻이다.  
 ③ 무색, 투명하고 산뜻한 맛이다.  
 ④ 알코올 농도는 40~50% 정도이다.

## 2. 일반적인 병맥주(Lager Beer)를 만드는 방법은?

- ① 고온발효                      ② 상온발효  
 ③ 하면발효                      ④ 상면발효

## 3. 다음 중 Irish Whiskey는?

- ① Johnnie Walker Blue                      ② John Jameson  
 ③ Wild Turkey                      ④ Crown Royal

## 4. 다음 중 블렌디드(Blended) 위스키가 아닌 것은?

- ① Johnnie Walker Blue                      ② Cutty Sark  
 ③ Macallan 18                      ④ Ballantine's 30

## 5. 샴페인에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 샴페인은 포말성(Sparkling) 와인의 일종이다.  
 ② 샴페인 원료는 피노 노아, 피노 뮈니에, 샤르도네이다.  
 ③ 돔 페리뇽(Dom perignon)에 의해 만들어졌다.  
 ④ 샴페인 산지인 샤파뉴 지방은 이탈리아 북부에 위치하고 있다.

## 6. 부르고뉴(Bourgogne) 지방과 함께 대표적인 포도주 산지로서 Medoc, Graves 등이 유명한 지방은?

- ① Pilsner                      ② Bordeaux  
 ③ Staut                      ④ Mousseux

## 7. 작은 포도알, 깊은 적갈색, 두꺼운 껍질, 많은 씨앗이 특징이며 씨앗은 타닌함량을 풍부하게 하고, 두꺼운 껍질은 색깔을 깊이 있게 나타낸다. 블랙커런트, 체리, 자두 향을 지니고 있으며, 대표적인 생산지역은 프랑스 보르도 지방인 포도 품종은?

- ① 메를로(Merlot)  
 ② 뽀노 느와르(Pinot Noir)  
 ③ 까베르네 쇼비뇽(Cabernet Sauvignon)  
 ④ 샤르도네(Chardonnay)

## 8. 혼성주의 제조방법 중 시간이 가장 많이 소요되는 방법은?

- ① 증류법(Distillation process)  
 ② 침출법(Infusion process)  
 ③ 추출법(Percolation process)  
 ④ 배합법(Essence process)

## 9. 오렌지향이 가미된 혼성주가 아닌 것은?

- ① Triple Sec                      ② Tequila  
 ③ Grand Marnier                      ④ Cointreau

## 10. 혼성주의 설명으로 틀린 것은?

- ① 증류주에 초근목피의 침출물로 향미를 더한다.

② 프랑스에서는 꼬디알이라 부른다.

③ 제조방법으로 침출법, 증류법, 에센스법이 있다.

④ 중세 연금술사들에 의해 발견되었다.

## 11. 북유럽 스칸디나비아 지방의 특산주로 감자와 맥아를 부재료로 사용하여 증류 후에 회향초 씨(Caraway Seed)등 여러 가지 허브로 향기를 착향시킨 술은?

- ① 보드카(Vodka)                      ② 진(Gin)  
 ③ 데킬라(Tequila)                      ④ 아쿠아비트(Aquavit)

## 12. 우리나라 전통주가 아닌 것은?

- ① 이강주                      ② 과하주  
 ③ 죽엽청주                      ④ 송순주

## 13. Vodka에 속하는 것은?

- ① Bacardi                      ② Stolichnaya  
 ③ Blanton's                      ④ Beefeater

## 14. 다음 중, 리큐르(Liqueur)와 관계가 없는 것은?

- ① Cordials                      ② Arnaud de Villeneuve  
 ③ Benedictine                      ④ Dom Perignon

## 15. 차를 만드는 방법에 따른 분류와 대표적인 차의 연결이 틀린 것은?

- ① 불발효차 - 보성녹차                      ② 반발효차 - 오롱차  
 ③ 발효차 - 다즐링차                      ④ 후발효차 - 자스민차

## 16. 다음 단발효법으로 만들어진 것은?

- ① 맥주                      ② 청주  
 ③ 포도주                      ④ 탁주

## 17. 지방의 특산 전통주가 잘못 연결된 것은?

- ① 금산 - 인삼주                      ② 홍천 - 옥선주  
 ③ 안동 - 송화주                      ④ 전주 - 오곡주

## 18. 탄산음료의 종류가 아닌 것은?

- ① 진저엘                      ② 카린스 믹스  
 ③ 토닉워터                      ④ 리카르

## 19. 핸드 드립 커피의 특성이 아닌 것은?

- ① 비교적 조리 시간이 오래 걸린다.  
 ② 대체로 메뉴가 제한된다.  
 ③ 블렌딩한 커피만을 사용한다.  
 ④ 추출자에 따라 커피맛이 영향을 받는다.

## 20. 차나무의 분포 지역분포지역을 가장 잘 표시한 것은?

- ① 남위 20° ~ 북위 40° 사이의 지역  
 ② 남위 23° ~ 북위 43° 사이의 지역  
 ③ 남위 26° ~ 북위 46° 사이의 지역  
 ④ 남위 25° ~ 북위 50° 사이의 지역

## 21. 다음 중 리큐르(Liqueur)의 종류에 속하지 않는 것은?

- ① Creme de Cacao                      ② Curacao  
 ③ Negroni                      ④ Dubonnet

22. 커피 로스팅의 정도에 따라 약한 순서에서 강한 순서대로 나열한 것으로 옳은 것은?

- ❶ American Roasting → German Roasting → French Roasting → Italian Roasting
- ❷ German Roasting → Italian Roasting → American Roasting → French Roasting
- ❸ Italian Roasting → German Roasting → American Roasting → French Roasting
- ❹ French Roasting → American Roasting → Italian Roasting → German Roasting

23. 좋은 맥주용 보리의 조건으로 알맞은 것은?

- ❶ 껍질이 두껍고 윤택이 있는 것
- ❷ 알맹이가 고르고 발아가 잘 안 되는 것
- ❸ 수분 함유량이 높은 것
- ❹ 전분 함유량이 많은 것

24. 몰트위스키의 제조과정에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ❶ 정선 - 불량한 보리를 제거한다.
- ❷ 침맥 - 보리를 깨끗이 씻고 물을 주어 발아를 준비한다.
- ❸ 제근 - 맥아의 뿌리를 제거시킨다.
- ❹ 당화 - 효모를 가해 발효시킨다.

25. 증류주가 사용되지 않은 칵테일은?

- ❶ Manhattan                      ❷ Rusty Nail
- ❸ Irish Coffe                      ❹ Grasshopper

26. 꿀로 만든 리큐르(Liqueur)는?

- ❶ Creme de Menthe                      ❷ Curacao
- ❸ Galliano                              ❹ Drambuie

27. 다음 중 레드와인용 포도 품종이 아닌 것은?

- ❶ 리슬링(Riesling)
- ❷ 메를로(Merlot)
- ❸ 삐노 누아(Pinot Noir)
- ❹ 카베르네 쇼비농(Cabernet Sauvignon)

28. 다음 중 상면발효맥주가 아닌 것은?

- ❶ 에일                              ❷ 복
- ❸ 스타우트                          ❹ 포터

29. 증류주가 아닌 것은?

- ❶ 풀케                              ❷ 진
- ❸ 데킬라                          ❹ 아쿠아비트

30. 음료의 역사에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ❶ 기원전 6000년경 바빌로니아 사람들은 레몬과즙을 마셨다.
- ❷ 스페인 발렌시아 부근의 동굴에서는 탄산가스를 발견해 마시는 벽화가 있다.
- ❸ 바빌로니아 사람들은 밀빵이 물에 젖어 발효된 맥주를 발견해 음료로 즐겼다.
- ❹ 중앙아시아 지역에서는 야생의 포도가 싹여 자연 발효된 포도주를 음료로 즐겼다.

## 2과목 : 주장관리개론

31. 다음 중 올바른 음주방법과 가장 거리가 먼 것은?

- ❶ 술 마시기 전에 음식을 먹어서 공복을 피한다.
- ❷ 본인의 적정 음주량을 초과하지 않는다.
- ❸ 먼저 알코올 도수가 높은 술부터 낮은 술로 마신다.
- ❹ 술을 마실 때 가능한 천천히 그리고 조금씩 마신다.

32. 조주 시 필요한 셰이커(Shaker)의 3대 구성 요소의 명칭이 아닌 것은?

- ❶ 믹싱(Mixing)                      ❷ 보디(Body)
- ❸ 스트레이너(Strainer)                      ❹ 캡(Cap)

33. 개봉한 뒤 다 마시지 못한 와인의 보관방법으로 옳지 않은 것은?

- ❶ vacuum pump로 병 속의 공기를 빼낸다.
- ❷ 코르크로 막아 즉시 냉장고에 넣는다.
- ❸ 마개가 없는 디캔터에 넣어 상온에 둔다.
- ❹ 병속에 불활성 기체를 넣어 산소의 침입을 막는다.

34. 주로 추운 계절에 추위를 녹이기 위하여 외출이나 등산 후에 따뜻하게 마시는 칵테일로 가장 거리가 먼 것은?

- ❶ Irish Coffee                      ❷ Tropical Cocktail
- ❸ Rum Grog                          ❹ Vin Chaud

35. 행사장에 임시로 설치해 간단한 주류와 음료를 판매하는 곳의 명칭은?

- ❶ Open Bar                          ❷ Dance Bar
- ❸ Cash Bar                          ❹ Lounge Bar

36. Red Wine Decanting에 사용되지 않는 것은?

- ❶ Wine Cradle                      ❷ Candle
- ❸ Cloth Napkin                      ❹ Snifter

37. 주류의 Inventory Sheet에 표기되지 않는 것은?

- ❶ 상품명                              ❷ 전기 이월량
- ❸ 규격(또는 용량)                      ❹ 구입가격

38. 생맥주를 중심으로 각종 식음료를 비교적 저렴하게 판매하는 영국식 선술집은?

- ❶ Saloon                              ❷ Pub
- ❸ Lounge Bar                          ❹ Banquet

39. Stem Glass인 것은?

- ❶ Collins Glass                      ❷ Old Fashioned Glass
- ❸ Straight up Glass                      ❹ Sherry Glass

40. 바(Bar)의 업무 효율향상을 위한 시설물 설치방법으로 옳지 않은 것은?

- ❶ 얼음 제빙기는 가능한 바(Bar) 내에 설치한다.
- ❷ 바의 수도 시설은 믹싱 스테이션(Mixing Station)바로 후면에 설치한다.
- ❸ 각 얼음은 아이스 텅(Ice Tongs)에다 채워놓고 바(Bar) 작업대 옆에 보관한다.
- ❹ 냉각기(Cooling Cabinet)는 주방 밖에 설치한다.

## 41. 식재료 원가를 계산 방법으로 옳은 것은?

- ① 기초재료 + 당기매입 - 기말재료  
 ② (식재료 원가/총매출액) × 100  
 ③ 비용 + (순이익/수익)  
 ④ (식재료 원가/월매출액) × 30

## 42. 바(Bar)의 기구가 아닌 것은?

- ① 믹싱 셰이커(Mixing Shaker)  
 ② 레몬 스quee저(Lemon Squeezer)  
 ③ 바 스트레이너(Bar Strainer)  
 ④ 스테이플러(Stapler)

## 43. 칵테일을 만드는 기법으로 적당하지 않은 것은?

- ① 띄우기(floating)      ② 휘젓기(stirring)  
 ③ 흔들기(shaking)      ④ 거르기(filtering)

## 44. 구매관리 업무와 가장 거리가 먼 것은?

- ① 납기관리  
 ② 우량 납품업체 선정  
 ③ 시장조사  
 ④ 음료상품 판매촉진 기획

## 45. 다음 식품위생법상의 식품접객업의 내용으로 틀린 것은?

- ① 휴게음식점 영업은 주로 빵과 떡 그리고 과자와 아이스크림류 등 과자점 영업을 포함한다.  
 ② 일반음식점 영업은 음식류만 조리 판매가 허용되는 영업을 말한다.  
 ③ 단란주점영업은 유흥종사자는 둘 수 없으나 모든 주류의 판매 허용과 손님이 노래를 부르는 행위가 허용되는 영업이다.  
 ④ 유흥주점영업은 유흥종사자를 두거나 손님이 노래를 부르거나 춤을 추는 행위가 허용되는 영업이다.

## 46. 물로 커피를 추출할 때 사용하는 도구가 아닌 것은?

- ① Coffe Urn      ② Siphon  
 ③ Dripper      ④ French Press

## 47. cork screw의 사용 용도는?

- ① 잔 받침대      ② 와인 보관용 그릇  
 ③ 와인의 병마개용      ④ 와인의 병마개 오픈용

## 48. 식재료가 소량이면서 고가인 경우나 희귀한 아이템의 경우에 검수 하는 방법으로 옳은 것은?

- ① 발체 검수법      ② 전수 검수법  
 ③ 송장 검수법      ④ 서명 검수법

## 49. 주장 경영 원가의 3요소로 가장 적합한 것은?

- ① 재료비, 노무비, 기타경비  
 ② 재료비, 인건비, 세금  
 ③ 재료비, 종사원 급여, 권리금  
 ④ 재료비, 노무비, 월세와 관리비

## 50. 바텐더의 자세로 가장 바람직하지 못한 것은?

- ① 영업 전 후 Inventory 정리를 한다.

- ② 유통기한을 수시로 체크한다.  
 ③ 손님과의 대화를 위해 뉴스, 신문 등을 자주 본다.  
 ④ 고가의 상품을 판매를 위해 손님에게 추천한다.

## 3과목 : 고객서비스영어

## 51. "How often do you drink?"의 대답으로 적당하지 않은 것은?

- ① Every day      ② About three time a month  
 ③ once a week      ④ After work

## 52. "All tables are booked tonight"과 의미가 같은 것은?

- ① All books are on the table.  
 ② There are a lot of table here.  
 ③ All tables are very dirty tonight.  
 ④ There aren't any available tables tonight.

## 53. Please select the cocktail-based wine in the following.

- ① Mai-Tai      ② Mah-jong  
 ③ Salty-Dog      ④ Sangria

## 54. Which one is the best harmony with gin?

- ① sprite      ② ginger ale  
 ③ cola      ④ tonic water

## 55. Which cocktail name means "Freedom"?

- ① God mother      ② Cuba libre  
 ③ God father      ④ French kiss

## 56. "그걸로 주세요."라는 표현으로 가장 적합한 것은?

- ① I'll have this one.      ② Give me one more.  
 ③ That's please.      ④ I already had one.

## 57. 다음에서 설명하는 bitters는?

It is made from a Trinidadian sector recipe.

- ① peyshaud's bitters      ② Abbott's aged bitters  
 ③ Orange bitters      ④ Angostura bitters

## 58. 아래의 대화에서 ( ) 안에 알맞은 단어로 짝지어진 것은?

A: Let's go ( ) a drink after work, will you?  
 B: I don't ( ) like a drink today.

- ① for, feel      ② to, have  
 ③ in, know      ④ of, give

## 59. ( )에 들어갈 단어로 옳은 것은?

( ) is a late morning meal between breakfast and lunch.

- ① Buffet      ② Brunch  
 ③ American breakfast      ④ Continental breakfast

## 60. ( )안에 가장 알맞은 것은?

W: What would you like to drink, sir?

G: Scotch (     ) the rocks, please.

- ① in                      ② with  
 ㉠ on                    ④ put

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