

1과목 : 주류학개론

1. 고구려의 술로 전해지며, 여름날 황혼 무렵에 찐 차좁쌀로 담아서 그 다음날 닭이 우는 새벽녘에 먹을 수 있도록 빚었던 술은?

- ① 교동법주 ② 청명주
③ 소곡주 ④ 계명주

2. 다음 술 종류 중 코디알(cordial)에 해당하는 것은?

- ① 베네딕틴(Benedictine)
② 골든스 런던 드라이 진(Gordons london dry gin)
③ 커티 삭(Cutty sark)
④ 올드 그랜드 대드(Old grand dad)

3. 독일와인의 분류 중 가장 고급와인의 등급표시는?

- ① Q.b.A ② Tafelwein
③ Landwein ④ Q.m.P

4. 하면 발효 맥주가 아닌 것은?

- ① Lager beer ② Porter beer
③ Pilsen beer ④ Munchen beer

5. 조선시대의 술에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 중국과 일본에서 술이 수입되었다.
② 술 빚는 과정에 있어 여러 번 걸쳐 덧술을 하였다.
③ 고려시대에 비하여 소주의 선호도가 높았다.
④ 소주를 기본으로 한 약용약주, 혼양주의 제조가 증가했다.

6. 프랑스 보르도(Bordeaux) 지방의 와인이 아닌 것은?

- ① 보졸레(Beaujolais), 론(Rhone)
② 메독(Medoc), 그라브(Grave)
③ 포므롤(Pomerol), 소테른(Sauternes)
④ 생떼밀리옹(Saint-Emilion), 바르삭(Barsac)

7. 스카치 위스키가 아닌 것은?

- ① Crown Royal ② White Horse
③ Johnnie Walker ④ VAT 69

8. 맥주의 효과와 가장 거리가 먼 것은?

- ① 항균 작용
② 이뇨 억제 작용
③ 식욕 증진 및 소화 촉진 작용
④ 신경 진정 및 수면 촉진 작용

9. 오렌지 과피, 회향초 등을 주원료로 만들며 알코올 농도가 24% 정도가 되는 붉은 색의 혼성주는?

- ① Beer ② Drambuie
③ Campari ④ Cognac

10. 커피를 주원료로 만든 리큐르는?

- ① Grand Marnier ② Benedictine
③ Kahlua ④ Sloe Gin

11. 소다수에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 인공적으로 이산화탄소를 첨가한다.
② 약간의 신맛과 단맛이 나며 청량감이 있다.
③ 식욕을 돋우는 효과가 있다.
④ 성분은 수분과 이산화탄소로 칼로리는 없다.

12. 와인에 관한 용어 설명 중 틀린 것은?

- ① 탄닌(tannin) - 포도의 껍질, 씨와 줄기, 오크통에서 우려나오는 성분
② 아로마(aroma) - 포도의 품종에 따라 맡을 수 있는 와인의 첫 번째 냄새 또는 향기
③ 부케(bouquet) - 와인의 발효과정이나 숙성과정 중에 형성되는 복잡하고 다양한 향기
④ 빈티지(vintage) - 포도주 제조년도

13. 다음 중 혼성주가 아닌 것은?

- ① Apricot brandy ② Amaretto
③ Rusty nail ④ Anisette

14. 다음 중 코냑이 아닌 것은?

- ① Courvoisier ② Camus
③ Mouton Cadet ④ Remy Martin

15. 맥주의 재료인 호프(hop)의 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 자웅이주 식물로서 수꽃인 술방울 모양의 열매를 사용한다.
② 맥주의 쓴맛과 향을 낸다.
③ 단백질을 침전·제거하여 맥주를 맑고 투명하게 한다.
④ 거품의 지속성 및 항균성을 부여한다.

16. 음료에 대한 설명이 잘못된 것은?

- ① 진저엘(Ginger ale)은 착향 탄산음료이다.
② 토닉워터(Tonic Water)는 착향 탄산음료이다.
③ 세계 3대 기호음료는 커피, 코코아, 차(Tea)이다.
④ 유럽에서 Cider(또는 Cidre)는 착향 탄산음료이다.

17. 위스키(Whisky)와 브랜디(Brandy)에 대한 설명이 틀린 것은?

- ① 위스키는 곡물을 발효시켜 증류한 술이다.
② 캐나다인 위스키(Canadian Whisky)는 캐나다 산 위스키의 총칭이다.
③ 브랜디는 과실을 발효·증류해서 만든다.
④ 꼬냑(Cognac)은 위스키의 대표적인 술이다.

18. 레몬주스, 슈가시럽, 소다수를 혼합한 것으로 대용할 수 있는 것은?

- ① 진저엘 ② 토닉워터
③ 칼린스 믹스 ④ 사이다

19. 커피의 품종이 아닌 것은?

- ① 아라비카(Arabica) ② 로부스타(Robusta)
③ 리베리카(Riberica) ④ 우바(Uva)

20. 다음 광천수 중 탄산수가 아닌 것은?

- ① 셀처 워터(Seltzer Water)
② 에비앙 워터(Evian Water)

- ③ 초정약수
④ 페리에 워터(Perrier Water)
21. 이탈리아 와인 중 지명이 아닌 것은?
① 키안티 ② 바르바레스코
③ 바롤로 ④ 바르베라
22. 와인에 국화과의 아티초크(Artichoke)와 약초의 엑기스를 배합한 이태리산 리큐르는?
① Absinthe ② Dubonnet
③ Amer picon ④ Cynar
23. 다음 중 식전주(Aperitif)로 가장 적합하지 않은 것은?
① Campari ② Dubonnet
③ Cinzano ④ Sidecar
24. 브랜디의 제조순서로 옳은 것은?
① 양조작업 - 저장 - 혼합 - 증류 - 숙성 - 병입
② 양조작업 - 증류 - 저장 - 혼합 - 숙성 - 병입
③ 양조작업 - 숙성 - 저장 - 혼합 - 증류 - 병입
④ 양조작업 - 증류 - 숙성 - 저장 - 혼합 - 병입
25. 다음 중 Bitter가 아닌 것은?
① Angostura ② Campari
③ Galliano ④ Amer Picon
26. Tequila에 대한 설명으로 틀린 것은?
① Tequila 지역을 중심으로 지정된 지역에서만 생산된다.
② Tequila를 주원료로 만든 혼성주는 Mezcal이다.
③ Tequila는 한 품종의 Agave만 사용된다.
④ Tequila는 발효 시 옥수수당이나 설탕을 첨가할 수도 있다.
27. 증류주에 대한 설명으로 옳은 것은?
① 과실이나 곡류 등을 발효시킨 후 열을 가하여 분리한 것이다.
② 과실의 향료를 혼합하여 향기와 감미를 첨가한 것이다.
③ 주로 맥주, 와인, 양주 등을 말한다.
④ 탄산성 음료는 증류주에 속한다.
28. 리큐르의 제조법이 아닌 것은?
① 증류법 ② 에센스법
③ 믹싱법 ④ 침출법
29. 와인 제조 시 이산화황(SO₂)을 사용하는 이유가 아닌 것은?
① 항산화제 역할 ② 부패균 생성 방지
③ 갈변 방지 ④ 효모 분리
30. 진(Gin)의 상표로 틀린 것은?
① Bombay Sapphire ② Gordon's
③ Smirnoff ④ Beefeater

31. 연회용 메뉴 계획시 에피타이저 코스에 술을 권유하려 할 때 다음 중 가장 적합한 것은?
① 리큐르(liqueur)
② 크림 셰리(cream sherry)
③ 드라이 셰리(dry sherry)
④ 포트 와인(port wine)
32. 주장(bar) 영업종료 후 재고조사표를 작성하는 사람은?
① 식음료 매니저 ② 바 매니저
③ 바 보조 ④ 바텐더
33. 화이트와인 서비스과정에서 필요한 기물과 가장 거리가 먼 것은?
① Wine cooler ② Wine stand
③ Wine basket ④ Wine opener
34. 일과 업무 시작 전에 바(bar)에서 판매 가능한 양만큼 준비해 두는 각종의 재료를 무엇이라고 하는가?
① Bar Stock ② Par Stock
③ Pre-Product ④ Ordering Product
35. 흔들기(Shaking)에 대한 설명 중 틀린 것은?
① 잘 섞이지 않고 비중이 다른 음료를 조주할 때 적합하다.
② 롱 드링크(long drink) 조주에 주로 사용한다.
③ 애플마티니를 조주할 때 이용되는 기법이다.
④ 셰이커를 이용한다.
36. 칵테일글라스(Cocktail Glass)의 3대 명칭이 아닌 것은?
① 베이스(Base) ② 스템(Stem)
③ 보울(Bowl) ④ 캡(Cap)
37. 싱가포르 슬링(Singapore Sling) 칵테일의 장식으로 알맞은 것은?
① 시즌과일(season fruits) ② 올리브(olive)
③ 필 어니언(peel onion) ④ 계피(cinnamon)
38. 네그로니(Negroni) 칵테일의 조주 시 재료로 가장 적합한 것은?
① Rum 3/4oz, Sweet Vermouth 3/4oz, Campari 3/4oz, Twist of lemon peel
② Dry Gin 3/4oz, Sweet Vermouth 3/4oz, Campari 3/4oz, Twist of lemon peel
③ Dry Gin 3/4oz, Dry Vermouth 3/4oz, Grenadine Syrup 3/4oz, Twist of lemon peel
④ Tequila 3/4oz, Sweet Vermouth 3/4oz, Campari 3/4oz, Twist of lemon peel
39. 브랜디 글라스(Brandy Glass)에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 코냑 등을 마실 때 사용하는 튕림형의 글라스이다.
② 향을 잘 느낄 수 있도록 만들어졌다.
③ 기둥이 긴 것으로 윗부분이 넓다.
④ 스니프터(snifter)라고도 하며 밑이 넓고 위는 좁다.
40. Cocktail Shaker에 넣어 조주하는 것이 부적합한 재료는?

- ① 럼(Rum) ② 소다수(Soda Water)
③ 우유(Milk) ④ 달걀흰자

41. 다음 음료 중 냉장 보관이 필요 없는 것은?

- ① White Wine ② Dry Sherry
③ Beer ④ Brandy

42. 칵테일 조주 시 사용되는 다음 방법 중 가장 위생적인 방법은?

- ① 손으로 얼음을 Glass에 담는다.
② Glass 윗부분(Rim)을 손으로 잡아 움직인다.
③ Garnish는 깨끗한 손으로 Glass에 Setting 한다.
④ 유효기간이 지난 칵테일 부재료를 사용한다.

43. 주장요원의 업무규칙에 부합하지 않는 것은?

- ① 조주는 규정된 레시피에 의해 만들어져야 한다.
② 요금의 영수 관계를 명확히 하여야 한다.
③ 음료의 필요재고보다 두 배 이상의 재고를 보유하여야 한다.
④ 고객의 음료 보관 시 명확한 표기와 보관을 책임진다.

44. 와인을 주재료(wine base)로 한 칵테일이 아닌 것은?

- ① 키어(Kir) ② 블루 하와이(Blue hawaii)
③ 스프리처(Sprizer) ④ 미모사(Mimosa)

45. 물품검수 시 주문내용과 차이가 발견될 때 반품하기 위하여 작성하는 서류는?

- ① 송장(invoice) ② 견적서(price quotation sheet)
③ 크레딧 메모(Credit memorandum) ④ 검수보고서(receiving sheet)

46. 고객에게 음료를 제공할 때 반드시 필요치 않은 비품은?

- ① Cocktail Napkin ② Can Opener
③ Muddler ④ Coaster

47. 칵테일 부재료 중 spice류에 해당되지 않는 것은?

- ① Grenadine syrup ② Mint
③ Nutmeg ④ Cinnamon

48. Wine 저장에 관한 내용 중 적절하지 않는 것은?

- ① White Wine은 냉장고에 보관하되 그 품목에 맞는 온도를 유지해 준다.
② Red Wine은 상온 Cellar에 보관하되 그 품목에 맞는 적정온도를 유지해 준다.
③ Wine을 보관하면서 정기적으로 이동 보관한다.
④ Wine 보관 장소는 햇빛이 잘 들지 않고 통풍이 잘되는 곳에 보관하는 것이 좋다.

49. 주장원가의 3요소로 가장 적합한 것은?

- ① 인건비, 재료비, 주장경비
② 인건비, 재료비, 세금봉사료
③ 인건비, 재료비, 주세

- ④ 인건비, 재료비, 세금

50. Muddler에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 설탕이나 장식과일 등을 으개거나 혼합할 때 사용한다.
② 칵테일 장식에 체리나 올리브 등을 찢어 장식할 때 사용한다.
③ 규모가 큰 얼음덩어리를 잘게 부술 때 사용한다.
④ 술의 용량을 측정할 때 사용한다.

3과목 : 고객서비스영어

51. Which one is made with vodka and coffee liqueur?

- ① Black russian ② Rusty nail
③ Cacao fizz ④ Kiss of fire

52. Which of the following doesn't belong to the regions of France where wine is produced?

- ① Bordeaux ② Burgundy
③ Champagne ④ Rheingau

53. Which is the correct one as a base of Port Sangaree in the following?

- ① Rum ② Vodka
③ Gin ④ Wine

54. "a glossary of basic wine terms"의 연결로 틀린 것은?

- ① Balance : the portion of the wine's odor derived from the grape variety and fermentation.
② Nose : the total odor of wine composed of aroma, bouquet, and other factors.
③ Body : the weight or fullness of wine on palate.
④ Dry : a tasting term to denote the absence of sweetness in wine.

55. 다음에서 설명하는 것은?

When making a cocktail, this is the main ingredient into which other things are added.

- ① base ② glass
③ straw ④ decoration

56. 다음에서 설명하는 것은?

An anise-flavored, high-proof liqueur now banned due to the alleged toxic effects of wormwood, which reputedly turned the brains of heavy users to mush.

- ① Curacao ② Absinthe
③ Calvados ④ Benedictine

57. 다음에서 설명하는 것은?

A honeydew melon flavored liqueur from the Japanese house of Suntory.

- ① Midori ② Cointreau
③ Grand Marnier ④ Apricot Brandy

58. 다음 ()에 알맞은 단어는?

Dry gin merely signifies that the gin lacks (),

- ① sweetness ② sourness
③ bitterness ④ hotness

59. 다음 ()안에 들어갈 알맞은 것은?

() is a Caribbean coconut-flavored rum originally from Barbados.

- ① Malibu ② Sambuca
③ Maraschino ④ Southern Comfort

60. 다음 ()안에 들어갈 알맞은 것은?

This is our first visit to Korea and before we () our dinner, we want to () some domestic drinks here.

- ① have, try ② having, trying
③ serve, served ④ serving, be served

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