

## 1과목 : 주류학개론

## 1. 진(Gin)이 제일 처음 만들어진 나라는?

- ① 프랑스                      ② 네덜란드  
③ 영국                        ④ 덴마크

## 2. 다음 중 식전주로 가장 적합한 것은?

- ① 맥주(Beer)                ② 드람뷔이(Drambuie)  
③ 캄파리(Campari)        ④ 꼬냑(Cognac)

## 3. 다음 중 Fortified Wine이 아닌 것은?

- ① Sherry Wine              ② Vermouth  
③ Port Wine                ④ Blush Wine

## 4. 화이트와인용 포도품종이 아닌 것은?

- ① 샤르도네                  ② 시라  
③ 소비뇽 블랑              ④ 뽀노 블랑

## 5. 혼성주의 특징으로 옳은 것은?

- ① 사람들의 식욕부진이나 원기 회복을 위해 제조되었다.  
② 과일 중에 함유되어 있는 당분이나 전분을 발효시켰다.  
③ 과일이나 향료, 약초 등 초근목피의 침전물로 향미를 더하여 만든 것으로, 현재는 식후주로 많이 애용된다.  
④ 저온 살균하여 영양분을 섭취할 수 있다.

## 6. 아쿠아비트(Aquavit)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 감자를 당화시켜 연속 증류법으로 증류한다.  
② 혼성주의 한 종류로 식후주에 적합하다.  
③ 맥주와 곁들여 마시기도 한다.  
④ 진(Gin)의 제조 방법과 비슷하다.

## 7. 스팅거(Stinger)를 제공하는 유리잔(Glass)의 종류는?

- ① 하이볼(High ball) 글라스  
② 칵테일(Cocktail) 글라스  
③ 올드 패션드(Old Fashioned) 글라스  
④ 사워(Sour) 글라스

## 8. 주정 강화로 제조된 시칠리아산 와인은?

- ① Champagne              ② Grappa  
③ Marsala                    ④ Absente

## 9. Scotch whisky에 대한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① Malt whisky는 대부분 Pot still을 사용하여 증류한다.  
② Blended whisky는 Malt whisky와 Grain whisky를 혼합한 것이다.  
③ 주원료인 보리는 이탄(Peat)의 연기로 건조시킨다.  
④ Malt whisky는 원료의 향이 소실되지 않도록 반드시 1회만 증류한다.

## 10. 커피의 품종에서 주로 인스턴트커피의 원료로 사용되고 있는 것은?

- ① 로부스타                  ② 아라비카  
③ 리베리카                  ④ 레굴라

## 11. Whisky 1 Ounce(알코올 도수 40%), Cola 4 oz(녹는 얼음의 양은 계산하지 않음)를 재료로 만든 Whisky Coke의 알코올 도수는?

- ① 6%                        ② 8%  
③ 10%                      ④ 12%

## 12. 증류하면 변질될 수 있는 과일이나 약초, 향료에 증류주를 가해 향미성을 용해시키는 방법으로 열을 가하지 않는 리큐르 제조법으로 가장 적합한 것은?

- ① 증류법                    ② 침출법  
③ 여과법                    ④ 에센스법

## 13. 와인 병 바닥의 요철 모양으로 오목하게 들어간 부분은?

- ① 펀트(Punt)                ② 발란스(Balance)  
③ 포트(Port)                ④ 노블 롯(Noble Rot)

## 14. 이탈리아 리큐르로 살구씨를 물과 함께 증류하여 향초 성분과 혼합하고 시럽을 첨가해서 만든 리큐르는?

- ① Cherry Brandy            ② Curacao  
③ Amaretto                  ④ Tia Maria

## 15. 포도즙을 내고 남은 찌꺼기에 약초 등을 배합하여 증류해 만든 이태리 술은?

- ① 삼부카                    ② 버머스  
③ 그라빠                    ④ 캄파리

## 16. 조선시대에 유입된 외래주가 아닌 것은?

- ① 천축주                    ② 섬라주  
③ 금화주                    ④ 두견주

## 17. 고려 때에 등장한 술로 병자호란이던 어느 해 이완 장군이 병사들의 사기를 돋우기 위해 약용과 가향의 성분을 고루 갖춘 이 술을 마시게 한 것에서 유래된 것으로 알려졌으며, 차보다 얼큰하고 질게 우려난 허박색이 부드럽고 연 냄새가 은은한 전통제주로 감칠맛이 일품인 전통주는?

- ① 문배주                    ② 이강주  
③ 송순주                    ④ 연염주

## 18. 테킬라에 대한 설명으로 맞게 연결된 것은?

최초의 원산지는 ( ㉠ )로서 미 나라의 특산주이다. 원료는 백합과의 ( ㉡ )인데 미 식물에는 ( ㉢ )이라는 전분과 비슷한 물질이 함유되어 있다.

- ① ㉠ 멕시코, ㉡ 풀케(Pulque), ㉢ 루플린  
② ㉠ 멕시코, ㉡ 아가베(Agave), ㉢ 이눌린  
③ ㉠ 스페인, ㉡ 아가베(Agave), ㉢ 루플린  
④ ㉠ 스페인, ㉡ 풀케(Pulque), ㉢ 이눌린

## 19. 차(Tea)에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 녹차는 차 잎을 찌거나 덪어서 만든다.  
② 녹차는 끓는 물로 신속히 우려낸다.  
③ 홍차는 레몬과 잘 어울린다.  
④ 홍차에 우유를 넣을 때는 뜨겁게 하여 넣는다.

## 20. 이탈리아 I.G.T 등급은 프랑스의 어느 등급에 해당되는가?

- ① V.D.Q.S                      ② Vin de Pays  
③ Vin de Table                ④ A.O.C

## 21. 진저엘의 설명 중 틀린 것은?

- ① 맥주에 혼합하여 마시기도 한다.  
② 생강향이 함유된 청량음료이다.  
③ 진저엘의 엘은 알코올을 뜻한다.  
④ 진저엘은 알코올분이 있는 혼성주이다.

## 22. 곡류와 감자 등을 원료로 하여 당화시킨 후 발효하고 증류한다. 증류액을 희석하여 자작나무 숲으로 만든 활성탄에 여과하여 정제하기 때문에 무색, 무취에 가까운 특성을 가진 증류주는?

- ① Gin                              ② Vodka  
③ Rum                            ④ Tequila

## 23. 차와 코코아에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 차는 보통 홍차, 녹차, 청차 등으로 분류된다.  
② 차의 등급은 잎의 크기나 위치 등에 크게 좌우된다.  
③ 코코아는 카카오 기름을 제거하여 만든다.  
④ 코코아는 사이폰(syphon)을 사용하여 만든다.

## 24. 그랑드 상빠뉴 지역의 와인 증류원액을 50% 이상 함유한 코냑을 일컫는 말은?

- ① 상빠뉴 블랑                  ② 뽀띠뜨 상빠뉴  
③ 핀 상빠뉴                    ④ 상빠뉴 아르덴

## 25. 단식증류기의 일반적인 특징이 아닌 것은?

- ① 원료 고유의 향을 잘 얻을 수 있다.  
② 고급 증류주의 제조에 이용한다.  
③ 적은 양을 빠른 시간에 증류하여 시간이 적게 걸린다.  
④ 증류 시 알코올 도수를 80도 이하로 낮게 증류한다.

## 26. 다음 중 과즙을 이용하여 만든 양조주가 아닌 것은?

- ① Toddy                          ② Cider  
③ Perry                           ④ Mead

## 27. 상면발효 맥주 중 벨기에에서 전통적인 발효법을 이용해 만드는 맥주로, 발효시키기 전에 뜨거운 맥즙을 공기 중에 직접 노출시켜 자연에 존재하는 야생효모와 미생물이 자연스럽게 맥즙에 섞여 발효하게 만든 맥주는?

- ① 스타우트(Stout)              ② 도르트문트(Dortmund)  
③ 에일(Ale)                    ④ 람빅(Lambics)

## 28. 각국을 대표하는 맥주를 바르게 연결한 것은?

- ① 미국 - 밀러, 버드와이저  
② 독일 - 하이네켄, 뢰벤브로이  
③ 영국 - 칼스버그, 기네스  
④ 체코 - 필스너, 벅스

## 29. 조주 상 사용되는 표준계량의 표시 중에서 틀린 것은?

- ① 1 티스푼(tea spoon) = 1/8 온스  
② 1 스플리트(split) = 6 온스  
③ 1 핀트(pint) = 10 온스  
④ 1 포니(pony) = 1 온스

## 30. 다음 중 홍차가 아닌 것은?

- ① 잉글리시 블랙퍼스트(English breakfast)  
② 로브스타(Robusta)  
③ 다즐링(Dazeeling)  
④ 우바(Uva)

## 2과목 : 주장관리개론

## 31. 칵테일의 종류 중 마가리타(Margarita)의 주원료로 쓰이는 술의 이름은?

- ① 위스키(Whisky)              ② 럼(Rum)  
③ 테킬라(Tequila)            ④ 브랜디(Brandy)

## 32. 1 온스(oz)는 몇 mL인가?

- ① 10.5 mL                      ② 20.5 mL  
③ 29.5 mL                      ④ 40.5 mL

## 33. 바카디 칵테일(Bacardi Cocktail)용 글라스는?

- ① 올드 패션드(Old Fashioned)용 글라스  
② 스템 칵테일(Stemmed Cocktail) 글라스  
③ 필스너(Pilsner) 글라스  
④ 고블렛(Goblet) 글라스

## 34. 다음 주류 중 알콜 도수가 가장 약한 것은?

- ① 진(Gin)                        ② 위스키(Whisky)  
③ 브랜디(Brandy)            ④ 슬로우진(Sloe Gin)

## 35. 다음에서 주장관리 원칙과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 매출의 극대화              ② 청결유지  
③ 분위기 연출                ④ 완벽한 영업 준비

## 36. 메뉴 구성 시 산지, 빈티지, 가격 등이 포함되어야 하는 주류와 가장 거리가 먼 것은?

- ① 와인                            ② 칵테일  
③ 위스키                        ④ 브랜디

## 37. 조주보조원이라 일컬으며 칵테일 재료의 준비와 청결 유지를 위한 청소담당 및 업장 보조를 하는 사람은?

- ① 바 헬퍼(Bar helper)  
② 바텐더(Bartender)  
③ 헤드 바텐더(Head Bartender)  
④ 바 매니저(Bar Manager)

## 38. 코스터(Coaster)란?

- ① 바용 양념세트              ② 잔 밑받침  
③ 주류 재고 계량기            ④ 술의 원가표

## 39. 칵테일 기구에 해당되지 않는 것은?

- ① Butter Bowl                ② Muddler  
③ Strainer                      ④ Bar Spoon

## 40. 와인병을 눕혀서 보관하는 이유로 가장 적합한 것은?

- ① 숙성이 잘되게 하기 위해서

- ② 침전물을 분리하기 위해서
- ③ 맛과 멋을 내기 위해서
- ④ 색과 향이 변질되는 것을 방지하기 위해서

41. 얼음을 다루는 기구에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① Ice Pick - 얼음을 깎을 때 사용하는 기구
- ② Ice Scooper - 얼음을 떠내는 기구
- ③ Ice Crusher - 얼음을 가는 기구
- ④ Ice Tong - 얼음을 보관하는 기구

42. 핑크 레이디, 밀리언 달러, 마티니, B-52의 조주 기법을 순서대로 나열한 것은?

- ① shaking, stirring, building, float & layer
- ② shaking, shaking, float & layer, building
- ③ shaking, shaking, stirring, float & layer
- ④ shaking, float & layer, stirring, building,

43. 선입선출(FIFO)의 원래 의미로 맞는 것은?

- ① First - in, First - on
- ② First - in, First - off
- ③ First - in, First - out
- ④ First - inside, First - on

44. Honeymoon 칵테일에 필요한 재료는?

- ① Apple Brandy      ② Dry Gin
- ③ Old Tom Gin      ④ Vodka

45. 바 매니저(Bar Manager)의 주 업무가 아닌 것은?

- ① 영업 및 서비스에 관한 지휘 통제권을 갖는다.
- ② 직원의 근무 시간표를 작성한다.
- ③ 직원들의 교육 훈련을 담당한다.
- ④ 인벤토리(Inventory)를 세부적으로 관리한다.

46. 주로 tropical cocktail을 조주할 때 사용하며 “두들겨 으깨다.”라는 의미를 가지고 있는 얼음은?

- ① shaved ice      ② crushed ice
- ③ cubed ice      ④ cracked ice

47. 칵테일을 제조할 때 계란, 설탕, 크림(cream) 등의 재료가 들어가는 칵테일을 혼합할 때 사용하는 기구는?

- ① Shaker      ② Mixing Glass
- ③ Jigger      ④ Strainer

48. Champagne 서브 방법으로 옳은 것은?

- ① 병을 미리 흔들어서 거품이 많이 나도록 한다.
- ② 0 ~ 4℃ 정도의 냉장온도로 서브한다.
- ③ 쿨러에 얼음과 함께 담아서 운반한다.
- ④ 가능한 코르크를 열 때 소리가 크게 나도록 한다.

49. 칵테일 용어 중 트위스트(Twist)란?

- ① 칵테일 내용물이 춤을 추듯 움직임
- ② 과육을 제거하고 껍질만 짜서 넣음
- ③ 주류 용량을 잴 때 사용하는 기구
- ④ 칵테일의 2온스 단위

50. 칵테일 재료 중 석류를 사용해 만든 시럽(Syrup)은?

- ① 플레인 시럽 (Plain Syrup)
- ② 검 시럽 (Gum Syrup)
- ③ 그레나딘 시럽 (Grenadine Syrup)
- ④ 메이플 시럽 (Maple Syrup)

3과목 : 고객서비스영어

51. "What will you have to drink?" 의 의미로 가장 적합한 것은?

- ① 식사는 무엇으로 하시겠습니까?
- ② 디저트는 무엇으로 하시겠습니까?
- ③ 그 외에 무엇을 드시겠습니까?
- ④ 술은 무엇으로 하시겠습니까?

52. What is the name of famous Liqueur on Scotch basis?

- ① Drambuie      ② Cointreau
- ③ Grand marnier      ④ Curaao

53. What is the meaning of the following explanation?

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

- ① base      ② glass
- ③ straw      ④ decoration

54. "Would you care for dessert?"의 올바른 대답은?

- ① Vanilla ice-cream, please.
- ② Ice-water, please.
- ③ Scotch on the rocks.
- ④ Cocktail, please

55. Which one is made of dry gin and dry vermouth?

- ① Martini      ② Manhattan
- ③ Paradise      ④ Gimlet

56. 다음 중 의미가 다른 하나는?

- ① Cheers!      ② Give up!
- ③ Bottoms up!      ④ Here's to us!

57. Which of the following is a liqueur made by Irish whisky and Irish cream?

- ① Benedictine      ② Galliano
- ③ Creme de Cacao      ④ Baileys

58. Which of the following is not scotch whisky?

- ① Cutty Sark      ② White Horse
- ③ John Jameson      ④ Royal Salute

59. Which is the syrup made by pomegranate?

- ① Maple syrup      ② Strawberry syrup
- ③ Grenadine syrup      ④ Almond syrup

60. 다음 문장 중 나머지 셋과 의미가 다른 하나는?

- ① What would you like to have?
- ② Would you like to order now?
- ③ Are you ready to order?
- ❶ Did you order him out?

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