

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 빼노 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 우려낸 후박색이 부드럽고 연 냄새가 은은한 전통제주로 감칠맛이 일품인 전통주는?

- ① 문배주 ② 이강주
③ 송순주 ④ 연엽주

18. 테킬라에 대한 설명으로 맞게 연결된 것은?

최초의 원산지는 (㉠)로서 이 나라의 특산주이다.
원료는 백합과의 (㉡)인데 이 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 으갠다.”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?
- ④ Did you order him out?

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 CBT
에서 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