

1과목 : 주류학개론

1. 녹차의 대표적인 성분 중 15% 내외로 함유되어 있는 가용성 성분은?

- ① 카페인 ② 비타민
③ 카테킨 ④ 사포닌

2. 다음 중 증류주가 아닌 것은?

- ① 소주 ② 청주
③ 위스키 ④ 진

3. 다음 중 싱글 몰트 위스키가 아닌 것은?

- ① 글렌모렌지(Glenmorangie)
② 더 글렌리벳(The Glenlivet)
③ 글렌피딕(Glenfiddich)
④ 씨그램 브이오(Seagram's V.O)

4. 다음 중 나머지 셋과 성격이 다른 것은?

- | | |
|--------------------|-------------------|
| A. Cherry brandy | B. Peach brandy |
| C. Hennessy brandy | D. Apricot brandy |

- ① A ② B
③ C ④ D

5. 효모의 생육조건이 아닌 것은?

- ① 적정 영양소 ② 적정 온도
③ 적정 pH ④ 적정 알코올

6. 헤네시(Henney)사에서 브랜디 등급을 처음 사용한 때는?

- ① 1763 ② 1765
③ 1863 ④ 1865

7. 다음 중 음료에 대한 설명이 틀린 것은?

- ① 에비앙생수는 프랑스의 천연광천수이다.
② 페리에생수는 프랑스의 탄산수이다.
③ 비시생수는 프랑스 비시의 탄산수이다.
④ 셀쳐생수는 프랑스의 천연광천수이다.

8. 산지별로 분류한 세계 4대 위스키가 아닌 것은?

- ① American whiskey ② Japanese whisky
③ Scotch whisky ④ Canadian whisky

9. 다음에서 설명하는 전통주는?

- | |
|---|
| - 원료는 쌀이며 혼성주에 속한다.
- 약주에 소주를 섞어 빚는다.
- 무더운 여름을 탈 없이 날 수 있는 술이라는 뜻에서 그 이름이 유래되었다. |
|---|

- ① 과하주 ② 백세주
③ 두견주 ④ 문배주

10. 각 나라별 와인등급 중 가장 높은 등급이 아닌 것은?

- ① 프랑스 V.O.Q.S ② 이탈리아 D.O.C.G

③ 독일 Q.m.p

④ 스페인 D.O.C

11. Fermented Liquor에 속하는 술은?

- ① Chartreuse ② Gin
③ Campari ④ Wine

12. 탄산수에 키니네, 레몬, 라임 등의 농축액과 당분을 넣어 만든 강장제 음료는?

- ① 진저 비어(Ginger Beer)
② 진저얼(Ginger ale)
③ 칼린스 믹스(Collins Mix)
④ 토닉 워터(Tonic water)

13. 탄산음료의 종류가 아닌 것은?

- ① Tonic water ② Soda water
③ Collins mixer ④ Evian water

14. 증류주 1quart의 용량과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 750mL ② 1000mL
③ 32oz ④ 4 cup

15. 증류주에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① Gin은 곡물을 발효, 증류한 주정에 두송나무 열매를 첨가한 것이다.
② Tequila는 멕시코 원주민들이 즐겨 마시는 풀케(Pulque)를 증류 한 것이다.
③ Vodka는 슬라브 민족의 국민주로 캐비어를 곁들여 마시기도 한다
④ Rum의 주원료는 서인도제도에서 생산되는 자몽(Grapefruit)이다.

16. 양조주의 종류에 속하지 않은 것은?

- ① Amaretto ② Lager beer
③ Beaujolais Nouveau ④ Ice wine

17. 이태리 와인의 주요 생산지가 아닌 것은?

- ① 토스카나(Toscana) ② 리오하(Rioja)
③ 베네토(Veneto) ④ 피에몬테(Piemonte)

18. 양조주의 제조방법으로 틀린 것은?

- ① 원료는 곡류나 과일류이다.
② 전분은 당화과정이 필요하다.
③ 효모가 작용하여 알코올을 만든다.
④ 원료가 반드시 당분을 함유할 필요는 없다.

19. 다스카치산 위스키에 히스꽃에서 딴 봉밀과 그 밖에 허브를 넣어 만든 감미 짙은 리큐어로 러스티 네일을 만들 때 사용되는 리큐르는?

- ① Cointreau ② Galliano
③ Chartreuse ④ Drambuie

20. 칼바도스에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 스페인의 와인 ② 프랑스의 사과브랜디
③ 북유럽의 아쿠아비트 ④ 멕시코의 테킬라

21. 증류주에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 단식 증류기와 연속식 증류기를 사용한다.
- ② 높은 알코올 농도를 얻기 위해 과일이나 곡물을 이용하여 만든 양조주를 증류해서 만든다.
- ③ 양조주를 가열하면서 알코올을 기화시켜 이를 다시 냉각시킨 후 높은 알코올을 얻은 것이다.
- ④ 연속 증류기를 사용하면 시설비가 저렴하고 맛과 향의 파괴가 적다.

22. 비중이 서로 다른 술을 섞이지 않고 띄워서 여러 가지 색상을 음미할 수 있는 칵테일은?

- ① 프라페(Frappe) ② 슬링(Sling)
- ③ 피즈(Fizz) ④ 푸스카페(Pousse Cafe)

23. 다음 중 종자류 계열이 아닌 혼성주는?

- ① 티아 마리아 ② 아마레토
- ③ 쇼콜라 스위스 ④ 갈리아노

24. 감자를 주원료로 해서 만드는 북유럽의 스칸디나비아 술로 유명한 것은?

- ① Aquavit ② Calvados
- ③ Eau de vie ④ Grappa

25. 다음 중 맥주의 종류가 아닌 것은?

- ① Ale ② Porter
- ③ Hock ④ Bock

26. Draft beer 란 무엇인가?

- ① 효모가 살균되어 저장 가능한 맥주
- ② 효모가 살균되지 않아 장기 저장이 불가능한 맥주
- ③ 제조과정에서 특별히 만든 흑맥주
- ④ 저장이 가능한 병이나 캔맥주

27. 아로마(Aroma)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 포도의 품종에 따라 맡을 수 있는 와인의 첫 번째 냄새 또는 향기이다.
- ② 와인의 발효과정이나 숙성과정 중에 형성되는 여러 가지 복잡 다양한 향기를 말한다.
- ③ 원료 자체에서 우러나오는 향기이다.
- ④ 같은 포도품종이라도 토양의 성분, 기후, 재배조건에 따라 차이가 있다.

28. 아라비카종 커피의 특징으로 옳은 것은?

- ① 병충해에 강하고 관리가 쉽다.
- ② 생두의 모양이 납작한 타원형이다.
- ③ 아프리카 콩고가 원산지이다.
- ④ 표고 600m 이하에서도 잘 자란다.

29. 안동소주에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 제조 시 소주를 내릴 때 소주고리를 사용한다.
- ② 곡식을 물에 불린 후 시루에 찌 고두밥을 만들고 누룩을 섞어 발효시켜 빚는다.
- ③ 경상북도 무형문화재로 지정되어 있다.
- ④ 희석식 소주로써 알코올 농도는 20도이다.

30. 까베르네 소비뇽에 관한 설명 중 틀린 것은?

- ① 레드 와인 제조에 가장 대표적인 포도 품종이다.
- ② 프랑스 남부 지방, 호주, 칠레, 미국, 남아프리카에서 재배한다.
- ③ 부르고뉴 지방의 대표적인 적포도 품종이다.
- ④ 포도송이가 작고 둥글고 포도 알은 많으며 껍질은 두껍다.

2과목 : 주장관리개론

31. 식음료 부분의 직무에 대한 내용으로 틀린 것은?

- ① Assistant bar manager는 지배인의 부재 시 업무를 대행하여 행 정 및 고객관리의 업무를 수행한다.
- ② Bar captain은 접객 서비스의 책임자로서 head waiter 또는 super visor라고 불리기도 한다.
- ③ Bus boy는 각종 기물과 얼음, 비 알코올성 음료를 준비 하는 책임이 있다.
- ④ Banquet manager는 접객원으로부터 그날의 영업실적을 보고 받고 고객의 식음료비 계산서를 받아 수납 정리한다.

32. Old fashioned의 일반적인 장식용 재료는?

- ① Slice of lemon
- ② Wedge of pineapple and cherry
- ③ Lemon peel twist
- ④ Slice of orange and cherry

33. 다음 중 칵테일 조주 시 용량이 가장 적은 계량 단위는?

- ① table spoon ② pony
- ③ jigger ④ dash

34. Grasshopper 칵테일의 조주기법은?

- ① Float &layer ② shaking
- ③ stirring ④ building

35. 맥주의 저장과 출고에 관한 사항 중 틀린 것은?

- ① 선입선출의 원칙을 지킨다.
- ② 맥주는 별도의 유통기한이 없으므로 장기간 보관이 가능하다.
- ③ 생맥주는 미발균 상태이므로 온도를 2 ~3℃로 유지하여야 한다.
- ④ 생맥주통 속의 압력은 항상 일정하게 유지되어야 한다.

36. 셰이커(shaker)를 이용하여 만든 칵테일을 짝지은 것으로 옳은 것은?

㉠ Pink Lady	㉡ Olympic
㉢ Stinger	㉣ Seabreeze
㉤ Bacardi	㉥ Kir

- ① ㉠, ㉡, ㉤ ② ㉠, ㉢, ㉤
- ③ ㉡, ㉢, ㉤ ④ ㉠, ㉢, ㉤

37. 다음 중 After dinner cocktail로 가장 적합한 것은?

- ① Campari Soda ② Dry Martini
- ③ Negroni ④ Pousse Cafe

38. 조주 기구 중 3단으로 구성되어있는 스탠다드 셰이커

(Standard shaker)의 구성으로 틀린 것은?

- ① 스쿼저(Squeezer) ② 바디(Body)
③ 캡(Cap) ④ 스트레이너(Strainer)

39. Wine serving 방법으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 코르크의 냄새를 맡아 이상 유무를 확인 후 손님에게 확인하도록 접시 위에 얹어서 보여준다.
② 은은한 향을 음미하도록 와인을 따른 후 한두 방울이 테이블에 떨어지도록 한다.
③ 서비스 적정온도를 유지하고, 상표를 고객에게 확인시킨다.
④ 와인을 따른 후 병 입구에 맺힌 와인이 흘러내리지 않도록 병목을 돌려서 자연스럽게 들어 올린다.

40. 주로 일품요리를 제공하며 매출을 증대시키고, 고객의 기호와 편의를 도모하기 위해 그 날의 특별요리를 제공하는 레스토랑은?

- ① 다이닝룸(dining room)
② 그릴(grill)
③ 카페테리아(cafeteria)
④ 델리카트슨(delicatessen)

41. 서비스 종사원이 사용하는 타월로 arm towel 혹은 hand towel이라고도 하는 것은?

- ① table cloth ② under cloth
③ napkin ④ service towel

42. 술병 입구에 부착하여 술을 따르고 술의 커팅(Cutting)을 용이하게 하고 손실을 없애기 위해 사용하는 기구는?

- ① Squeezer ② Strainer
③ Pourer ④ Jigger

43. 일반적으로 구매 청구서 양식에 포함되는 내용으로 틀린 것은?

- ① 필요한 아이템 명과 필요한 수량
② 주문한 아이템이 입고되어야 하는 날짜
③ 구매를 요구하는 부서
④ 구분 계산서의 기준

44. 다음과 같은 재료로 만들어지는 드링크(Drink)의 종류는?

Any liquor + soft drink + ice

- ① Martini ② Manhattan
③ Sour Cocktail ④ Highball

45. 정찬코스에서 Hors d'oeuvre 또는 soup 대신에 마시는 우아하고 자양분이 많은 칵테일은?

- ① After dinner cocktail
② Before dinner cocktail
③ Club cocktail
④ Night cap cocktail

46. 바에서 사용하는 House brand의 의미는?

- ① 널리 알려진 술의 종류
② 지정 주문이 아닐 때 쓰는 술의 종류

- ③ 상품(上品)에 해당하는 술의 종류
④ 조리용으로 사용하는 술의 종류

47. Appetizer course에 가장 적합한 술은?

- ① Sherry wine ② Vodka
③ Canadian whisky ④ Brandy

48. 올드 패션(Old fashioned)이나 온더락스(On the rocks)를 마실 때 사용되는 글라스(Glass)의 용량으로 가장 적합한 것은?

- ① 1 ~ 2 온스 ② 3 ~ 4 온스
③ 4 ~ 6 온스 ④ 6 ~ 8 온스

49. 잔(Glass) 가장자리에 소금, 설탕을 묻힐 때 빠르고 간편하게 사용 할 수 있는 칵테일 기구는?

- ① 글라스 리머(Glass rimmer) ② 디켄터(Decanter)
③ 푸어러(Pourer) ④ 코스터(Coaster)

50. 파인애플 주스가 사용되지 않는 칵테일은?

- ① Mai-Tai ② Pina Colada
③ Paradise ④ Blue Hawaiian

3과목 : 고객서비스영어

51. Which one is the classical French liqueur of aperitifs?

- ① Dubonnet ② Sherry
③ Mosell ④ Campari

52. Which of the following is correct in the blank?

W : Good evening, gentleman, Are you ready to order?
G1 : Sure, A double whisky on the rocks for me.
G2 : _____
W : Two whiskies with ice, yes, sir.
G1 : Then I'll have the shellfish cocktail.
G2 : And I'll have the curried prawns.
Not too hot, are they?
W : No, sir, Quite mild, really.

- ① The same again? ② Make that two.
③ One for the road. ④ Another round of the same.

53. 다음 () 안에 들어갈 가장 적당한 표현은?

If you () him, he will help you.

- ① asked ② will ask
③ ask ④ be ask

54. 다음 물음에 가장 적합한 것은?

What kind of bourbon whisky do you have?

- ① Ballentine's ② J&B
③ Jim Beam ④ Cutty Sark

55. 다음 밑줄 친 내용의 뜻으로 적합한 것은?

You must make a reservation in advance.

- ① 미리 ② 나중에
③ 원래 ④ 당장

56. What is the liqueur made by Scotch whisky, honey, herb?

- ① Grand Manier ② Sambuca
③ Drambuie ④ Amaretto

57. 다음 질문의 대답으로 가장 적절한 것은?

A : Who's your favorite singer?
B : _____

- ① I like jazz the best.
② I guess I'd have to say Elton John.
③ I don't really like to sing.
④ I like opera music.

58. 'Can you charge what I've just had to my room number 310?' 의 뜻은?

- ① 내방 310호로 주문한 것을 배달해 줄 수 있습니까?
② 내방 310호로 거스름돈을 가져다 줄 수 있습니까?
③ 내방 310호로 담당자를 보내 주시겠습니까?
④ 내방 310호로 방금 마신 것의 비용을 달아놓아 주시겠습니까?

59. When do you usually serve cognac?

- ① Before the meal ② After meal
③ During the meal ④ With the soup

60. Choose the best answer for the blank.

What is the 'sommelier' means? ()

- ① head waiter ② head bartender
③ wine waiter ④ chef

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com
전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com
기출문제 및 해설집 다운로드 : www.comcbt.com/xe

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