

1과목 : 주류학개론

- Agave의 수액을 발효한 후 증류하여 만든 술은?
 - Tequila
 - Aquavit
 - Grappa
 - Rum
- 우리나라주세법 상 탁주와 약주의 알코올도수 표기 시 허용 오차는?
 - $\pm 0.1\%$
 - $\pm 0.5\%$
 - $\pm 1.0\%$
 - $\pm 1.5\%$
- 세계 3대 홍차에 해당되지 않는 것은?
 - 아삼(Assam)
 - 우바(Uva)
 - 기문(Keemun)
 - 다즐링(Darjeeling)
- 다음 중 프랑스의 주요 와인 산지가 아닌 곳은?
 - 보르도(Bordeaux)
 - 토스카나(Toscana)
 - 루아르(Loire)
 - 론(Rhone)
- 오렌지를 주원료로 만든 술이 아닌 것은?
 - Triple Sec
 - Tequila
 - Cointreau
 - Grand Marnier
- 동일 회사에서 생산된 코냑(Cognac)중 숙성 년도가 가장 오래된 것은?
 - V.S.O.P
 - Napoleon
 - Extra Old
 - 3 star
- 음료에 대한 설명이 틀린 것은?
 - 칼린믹서(Collins mixer)는 레몬주스와 설탕을 주원료로 만든 착향 탄산음료이다.
 - 토닉워터(Tonic water)는 키니네(quinine)를 함유하고 있다.
 - 코코아(cocoa)는 코코넛(coconut)열매를 가공하여 가루로 만든 것이다.
 - 콜라(coke)는 콜라닌과 카페인을 함유하고 있다.
- 네덜란드 맥주가 아닌 것은?
 - 그룰쉬
 - 하이네켄
 - 암스텔
 - 디벨스
- 스카치 위스키(Scotch Whisky)가 아닌 것은?
 - 시바스 리갈(Chivas Regal)
 - 글렌피딕(Glenfiddich)
 - 존 제임슨(John Jameson)
 - 커티 삭(Cutty Sark)
- 모카(Mocha)와 관련한 설명 중 틀린 것은?
 - 예멘의 항구 이름
 - 에티오피아와 예멘에서 생산되는 커피
 - 초콜릿이 들어간 음료에 붙이는 이름
 - 자메이카산 블루마운틴 커피
- 4월 20일(곡우) 이전에 수확하여 제조한 차로 차잎이 작으며 연하고 맛이 부드러우며 감칠맛과 향이 뛰어난 한국의

녹차는?

- 작설차
 - 우전차
 - 곡우차
 - 입하차
- 다음 중 양조주가 아닌 것은?
 - 맥주(beer)
 - 와인(wine)
 - 브랜디(brandy)
 - 폴케(pulque)
 - Scotch whisky에 꿀(Honey)을 넣어 만든 혼성주는?
 - Cherry Heering
 - Cointreau
 - Galliano
 - Drambuie
 - 발포성 포도주와 관계가 없는 것은?
 - 뱅 무스(Vin Mousseux)
 - 베르무트(Vermouth)
 - 동 페리뇽(Dom Perignon)
 - 샴페인(Champagne)
 - 맥주용 보리의 조건이 아닌 것은?
 - 껍질이 얇아야 한다.
 - 담황색을 띄고 윤택이 있어야 한다.
 - 전분 함유량이 적어야 한다.
 - 수분 함유량 13% 이하로 잘 건조되어야 한다.
 - 버번위스키 1pint의 용량으로 맨해튼 칵테일 몇 잔을 만들어 낼 수 있는가?
 - 약 5잔
 - 약 10잔
 - 약 15잔
 - 약 20잔
 - Still wine을 바르게 설명한 것은?
 - 발포성 와인
 - 식사 전 와인
 - 비발포성 와인
 - 식사 후 와인
 - 발효방법에 따른 차의 분류가 잘못 연결된 것은?
 - 비발효차 - 녹차
 - 반발효차 - 우롱차
 - 발효차 - 말차
 - 후발효차 - 흑차
 - 전통주와 관련한 설명으로 옳지 않은 것은?
 - 모주 - 막걸리에 한약재를 넣고 끓인 술
 - 감주 - 누룩으로 빚은 술의 일종으로 술과 식혜의 중간
 - 죽력과 - 청죽을 쪄개어 불에 구워 스며 나오는 진액인 죽력과 물을 소주에 넣고 중탕한 술
 - 합주 - 물대신 좋은 술로 빚어 감미를 더한 주도가 낮은 술
 - 다음 중 Cognac지방의 Brandy가아닌 것은?
 - Remy Martin
 - Hennessy
 - Chabot
 - Hine
 - 독일와인에 대한 설명 중 틀린 것은?
 - 아이스바인(Eiswein)은 대표적인 레드와인이다.
 - Prädikatswein 등급은 포도의 수확상태에 따라서 여섯 등급으로 나눈다.
 - 레드와인보다 화이트와인의 제조가 월등히 많다.

2과목 : 주장관리개론

- ④ 아우스레제(Auslese)는 완전히 익은 포도를 선별해서 만든다.
22. 양조주의 설명으로 옳은 것은?
 ① 단식증류기를 사용한다.
 ② 알코올 함량이 높고 저장기간이 길다.
 ③ 전분이나 과당을 발효시켜 제조한다.
 ④ 주정에 초근목피를 첨가하여 만든다.
23. 다음 중 지역명과 대표적인 포도 품종의 연결이 맞는 것은?
 ① 샴페인 - 세미용
 ② 부르고뉴(White) - 소비뇽 블랑
 ③ 보르도(Red) - 피노 누아
 ④ 샤또뇌프 뒤 빠쁘 - 그르나슈
24. 혼성주 특유의 향과 맛을 이루는 주재료로 가장 거리가 먼 것은?
 ① 과일 ② 꽃
 ③ 천연향료 ④ 곡물
25. 오렌지 껍질을 주원료로 만든 혼성주는?
 ① Anisette ② Campari
 ③ Triple Sec ④ Underberg
26. 술 자체의 맛을 의미하는 것으로 '단맛'이라는 의미의 프랑스어는?
 ① Trocken ② Blanc
 ③ Cru ④ Doux
27. 증류주에 대한 설명으로 옳은 것은?
 ① 과실이나 곡류 등을 발효시킨 후 열을 가하여 알코올을 분리해서 만든다.
 ② 과실의 향료를 혼합하여 향기와 감미를 첨가한다.
 ③ 종류로는 맥주, 와인, 약주 등이 있다.
 ④ 탄산성 음료를 의미한다.
28. 다음 중 발명자가 알려져 있는 것은?
 ① Vodka ② Calvados
 ③ Gin ④ Irish Whisky
29. 프랑스 수도원에서 약초로 만든 리큐르로 '리큐르의 여왕'이라 불리는 것은?
 ① 압생트(Absinthe)
 ② 베네딕틴 디오엠(Benedictine D.O.M)
 ③ 두보네(Dubonnet)
 ④ 샤프트뢰즈(Chartreuse)
30. 문배주에 대한 설명으로 틀린 것은?
 ① 술의 향기가 문배나무의 과실에서 풍기는 향기와 같다고 하여 붙여진 이름이다.
 ② 원료는 밀, 좁쌀, 수수를 이용하여 만든 발효주이다.
 ③ 평안도 지방에서 전수되었다.
 ④ 누룩의 주원료는 밀이다.

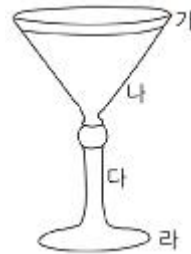
31. 다음 중 비터(Bitters)의 설명으로 옳은 것은?

- ① 쓴맛이 강한 혼성주로 칵테일에는 소량을 첨가하여 향료 또는 고미제로 사용
 ② 야생채리로 착색한 무색의 투명한 술
 ③ 박하냄새가 나는 녹색의 색소
 ④ 초콜릿 맛이 나는 시럽

32. 고객이 바에서 진 베이스의 칵테일을 주문할 경우 Call Brand의 의미는?

- ① 고객이 직접 요청하는 특정브랜드
 ② 바텐더가 추천하는 특정브랜드
 ③ 업장에서 가장 인기 있는 특정브랜드
 ④ 해당 칵테일에 가장 많이 사용되는 특정브랜드

33. 칵테일 글라스의 부위명칭으로 틀린 것은?



- ① 가 - rim ② 나 - face
 ③ 다 - body ④ 라 - bottom

34. Key Box나 Bottle Member제도에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 음료의 판매회원이 촉진된다.
 ② 고정고객을 확보하기는 어렵다.
 ③ 후불이기 때문에 회수가 불분명하여 자금운영이 원활하지 못하다.
 ④ 주문시간이 많이 걸린다.

35. 주로 생맥주를 제공할 때 사용하며 손잡이가 달린 글라스는?

- ① Mug Glass ② Highball Glass
 ③ Collins Glass ④ Goblet

36. 다음 중 브랜드를 베이스로 한 칵테일은?

- ① Honeymoon ② New York
 ③ Old Fashioned ④ Rusty Nail

37. Mise en place 의 의미는?

- ① 영업제반의 준비사항 ② 주류의 수량관리
 ③ 적정 재고량 ④ 대기 자세

38. Under Cloth에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 흰색을 사용하는 것이 원칙이다.
 ② 식탁의 마지막 장식이라 할 수 있다.
 ③ 식탁 위의 소음을 줄여준다.
 ④ 서비스 플레이트나 식탁 위에 놓는다.

39. 업장에서 장기간 보관 시 세워서 보관하지 않고 눕어서 보

관해야하는 것은?

- ① 포트와인 ② 브랜디
③ 그라파 ④ 아이스와인

40. 소금을 Cocktail Glass 가장자리에 찍어서(Rimming) 만드는 칵테일은?

- ① Singapore Sling ② Side Car
③ Margarita ④ Snowball

41. 보드카가 기주로 쓰이지 않는 칵테일은?

- ① 맨해튼 ② 스크루드라이브
③ 키스 오브 파이어 ④ 치치

42. Gin Fizz를 서브할 때 사용하는 글라스로 적합한 것은?

- ① Cocktail Glass ② Champagne Glass
③ Liqueur Glass ④ Highball Glass

43. 칵테일의 부재료 중 씨 부분을 사용하는 것은?

- ① Cinnamon ② Nutmeg
③ Celery ④ Mint

44. 다음 중 기구에 대한 설명이 잘못된 것은?

- ① 스톱퍼(Stopper) : 남은 음료를 보관하기 위한 병마개
② 코르크 스크루(Cork Screw) : 와인 병마개를 딸 때 사용
③ 아이스 텅(Ice Tongs) : 톱니 모양으로 얼음 잡는데 사용
④ 머들러(Muddler) : 얼음을 깨는 송곳

45. 얼음을 거르는 기구는?

- ① Jigger ② Cork Screw
③ Pourer ④ Strainer

46. Pilsner Glass에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 브랜디를 마실 때 사용한다.
② 맥주를 따르면 기포가 올라와 거품이 유지된다.
③ 와인의 향을 즐기는데 가장 적합하다.
④ 옆면이 둥글게 되어 있어 발레리나를 연상하게 하는 모양이다.

47. 마신 알코올량(mL)을 나타내는 공식은?

- ① 알코올량(mL) × 0.8
② 술의 농도(%) × 마시는 양(mL) ÷ 100
③ 술의 농도(%) - 마시는 양(mL)
④ 술의 농도(%) ÷ 마시는 양(mL)

48. 프라페(Frappe)를 만들기 위해 준비하는 얼음은?

- ① Cube Ice ② Big Ice
③ Crashed Ice ④ Crushed Ice

49. 고객이 호텔의 음료상품을 이용하지 않고 음료를 가지고 오는 경우, 서비스하고 여기에 필요한 글라스, 얼음, 레몬 등을 제공하여 받는 대가를 무엇이라 하는가?

- ① Rental charge
② V.A.T(value added tax)
③ Corkage charge

④ Service charge

50. 다음 중 칵테일 계량단위 범주에 해당되지 않는 것은?

- ① oz ② tsp
③ jigger ④ ton

3과목 : 고객서비스영어

51. What is the meaning of a walk-in guest?

- ① A guest with no reservation.
② Guest on charged instead of reservation guest.
③ By walk-in guest.
④ Guest that checks in through the front desk.

52. 다음은 레스토랑에서 종업원과 고객과의 대화이다. ()에 가장 알맞은 것은?

G : Waitress, may I have our check, please?
W : ()
G : No, I want it as one bill.

- ① Do you want separate checks?
② Don't mention it.
③ You are wanted on the phone.
④ Yes, I can.

53. Which is the best wine with a beefsteak course at dinner?

- ① Red wine ② Dry sherry
③ Blush wine ④ White wine

54. Which one is the cocktail containing beer and tomato juice?

- ① Red boy ② Bloody mary
③ Red eye ④ Tomcollins

55. Which of the following represents drinks like coffee and tea?

- ① Nutrition drinks
② Refreshing drinks
③ Preference drinks
④ Non-Carbonated drinks

56. Which one does not belong to aperitif?

- ① Sherry ② Campari
③ Kir ④ Brandy

57. 호텔에서 check-in 또는 check-out시 customer가 할 수 있는 말로 적합하지 않은 것은?

- ① Would you fill out this registration form?
② I have a reservation for tonight.
③ I'd like to check out today.
④ Can you hold my luggage until 4 pm?

58. Which one is the cocktail name containing Dry Gin, Dry vermouth and orange juice?

- ① Gimlet ② Golden Cadillac
③ Bronx ④ Bacardi Cocktail

59. 다음 () 안에 들어갈 단어로 가장 적합한 것은?

Please () yourself to the coffee before
it gets cold.

- ① drink ② help
③ like ④ does

60. What is the name of this cocktail?

「Vodka 30 mL & orange Juice 90 mL, build」
Pour vodka and orange juice into a chilled
Highball glass with several ice cubes, and stir.

- ① Blue Hawaii ② Bloody Mary
③ Screwdriver ④ Manhattan

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 프
로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합
니다.

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