

1과목 : 주류학개론

1. 음료에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 소다수는 물에 이산화탄소를 가미한 것이다.
- ② 칼린스믹스는 소다수에 생강향을 혼합한 것이다.
- ③ 사이다는 소다수에 구연산, 주석산, 레몬즙 등을 혼합한 것이다.
- ④ 토닉워터는 소다수에 레몬, 키니네 껍질 등의 농축액을 혼합한 것이다.

2. 우유가 사용되지 않는 커피는?

- ① 카푸치노(Cappuccino)
- ② 에스프레소(Espresso)
- ③ 카페 마키아토(Cafe Macchiato)
- ④ 카페 라떼(Cafe Latte)

3. 아티초크를 원료로 사용한 혼성주는?

- ① 운더베르그(Underberg) ② 시나(Cynar)
- ③ 아마르 피콘(Amer Picon) ④ 샤프라(Sabra)

4. 당밀에 풍미를 가한 석류 시럽(Syrup)은?

- ① Raspberry syrup ② Grenadine syrup
- ③ Blackberry syrup ④ Maple syrup

5. 럼(Rum)의 분류 중 틀린 것은?

- ① Light Rum ② Soft Rum
- ③ Heavy Rum ④ Medium Rum

6. Dry wine의 당분이 거의 남아 있지 않은 상태가 되는 주된 이유는?

- ① 발효 중에 생성되는 호박산, 젖산 등의 산 성분 때문
- ② 포도 속의 천연 포도당을 거의 완전히 발효시키기 때문
- ③ 페노릭 성분의 함량이 많기 때문
- ④ 설탕을 넣는 가당 공정을 거치지 않기 때문

7. 다음 중 양조주가 아닌 것은?

- ① 그라파 ② 샴페인
- ③ 막걸리 ④ 하이네켄

8. 다음 중 Gin rickey에 포함되는 재료는?

- ① 소다수(soda water) ② 진저얼(ginger ale)
- ③ 콜라(cola) ④ 사이다(cider)

9. 위스키(whisky)를 만드는 과정이 옳게 배열된 것은?

- ① mashing - fermentation - distillation - aging
- ② fermentation - mashing - distillation - aging
- ③ aging - fermentation - distillation - mashing
- ④ distillation - fermentation - mashing - aging

10. Grain Whisky에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① Silent Spirit라고도 불린다.
- ② 발아시킨 보리를 원료로 해서 만든다.
- ③ 향이 강하다.
- ④ Andrew Usher에 의해 개발되었다.

11. 비알코올성 음료에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① Decaffeinated coffee는 caffeine을 제거한 커피이다.
- ② 아라비카종은 이디오피아가 원산지인 향미가 우수한 커피이다.
- ③ 에스프레소 커피는 고압의 수증기로 추출한 커피이다.
- ④ Cocoa는 카카오 열매의 과육을 말려 가공한 것이다.

12. 소주에 관한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 양조주로 분류된다.
- ② 증류식과 희석식이 있다.
- ③ 고려시대에 중국으로부터 전래되었다.
- ④ 원료로는 백미, 잡곡류, 당밀, 사탕수수, 고구마, 파티오카 등이 쓰인다.

13. 로제와인(rose wine)에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 대체로 붉은 포도로 만든다.
- ② 제조 시 포도껍질은 같이 넣고 발효시킨다.
- ③ 오래 숙성시키지 않고 마시는 것이 좋다.
- ④ 일반적으로 상온(17~18℃) 정도로 해서 마신다.

14. Red Bordeaux wine의 service 온도로 가장 적합한 것은?

- ① 3 ~ 5℃ ② 6 ~ 7℃
- ③ 7 ~ 11℃ ④ 16 ~ 18℃

15. Gin에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 진의 원료는 대맥, 호밀, 옥수수 등 곡물을 주원료로 한다.
- ② 무색·투명한 증류주 이다.
- ③ 활성탄 여과법으로 맛을 낸다.
- ④ Juniper berry를 사용하여 착향시킨다.

16. 다음 중 주재료가 나머지 셋과 다른 것은?

- ① Grand Marnier ② Drambuie
- ③ Triple Sec ④ Cointreau

17. 곡류를 원료로 만드는 술의 제조 시 당화과정에 필요한 것은?

- ① ethyl alcohol ② CO₂
- ③ yeast ④ diastase

18. 와인의 품질을 결정하는 요소가 아닌 것은?

- ① 환경요소(Terroir) ② 양조기술
- ③ 포도품종 ④ 제조국의 소득수준

19. 까브(cave)의 의미는?

- ① 화이트 ② 지하 저장고
- ③ 포도원 ④ 오래된 포도나무

20. 다음 중 버번 위스키가 아닌 것은?

- ① Jim Beam ② Jack Daniel
- ③ Wild Turkey ④ John Jameson

21. 쌀, 보리, 조, 수수, 콩 등 5가지 곡식을 물에 불린 후 시루에 찌 고두밥을 만들고, 누룩을 섞고 발효시켜 전술을 빚는

것은?

- ① 백세주 ② 과하주
③ 안동소주 ④ 연엽주

22. 위스키의 종류 중 증류방법에 의한 분류는?

- ① malt whisky ② grain whisky
③ blended whisky ④ patent whisky

23. 음료류의 식품유형에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 무향탄산음료 : 먹는 물에 식품 또는 식품첨가물(착향료 제외)등을 가한 후 탄산가스를 주입한 것을 말한다.
② 착향탄산음료 : 탄산음료에 식품첨가물*(착향료)을 주입한 것을 말한다.
③ 과실음료 : 농축과실즙(또는 과실분), 과실주스 등을 원료로 하여 가공한 것(과실즙 10% 이상)을 말한다.
④ 유산균음료 : 유가공품 또는 식물성 원료를 효모로 발효시켜 가공(살균을 포함)한 것을 말한다.

24. 나라별 와인을 지칭하는 용어가 바르게 연결된 것은?

- ① 독일 - Wine ② 미국 - Vin
③ 이태리 - Vino ④ 프랑스 - Wein

25. 차에 들어있는 성분 중 타닌(Tannic acid)의 4대 약리작용이 아닌 것은?

- ① 해독작용 ② 살균작용
③ 이뇨작용 ④ 소염작용

26. 우리나라 민속주에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 탁주류, 약주류, 소주류, 등 다양한 민속주가 생산된다.
② 쌀 등 곡물을 주원료로 사용하는 민속주가 많다.
③ 삼국시대부터 증류주가 제조되었다.
④ 발효제로는 누룩만을 사용하여 제조하고 있다.

27. 일반적으로 dessert wine으로 적합하지 않은 것은?

- ① Beerenauslese ② Barolo
③ Sauternes ④ Ice Wine

28. 다음의 제조 방법에 해당되는 것은?

삼각형, 받침대 모양의 틀에 와인을 붓고 약 4개월 동안 침전물을 병입구로 모은 후, 순간냉동으로 병목을 얼려서 코르크 마개를 열면 순간적으로 자체 압력에 의해 응고되었던 침전물이 병 밖으로 빠져 나온다. 침전물의 방출로 인한 양적 손실은 도자주(dosage)로 채워진다.

- ① 레드 와인(Red wine)
② 로제 와인(Rose wine)
③ 샴페인(Champagne)
④ 화이트 와인(White wine)

29. 혼성주에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 중세의 연금술사들이 증류주를 만드는 기법을 터득하는 과정에서 우연히 탄생되었다.
② 증류주에 당분과 과즙, 꽃, 약초 등 초근목피의 침출물로 향미를 더했다.

- ③ 프랑스에서는 알코올 30% 이상, 당분 30% 이상을 함유하고 향신료가 첨가된 술을 리큐르라 정의한다.

- ④ 코디알(Cordial)이라고도 부른다.

30. 다음 중 보르도(Bordeaux) 지역에 속하며, 고급 와인이 많이 생산되는 곳은?

- ① 콜마(Colmar) ② 샤블리(Chablis)
③ 보졸레(Beaujolais) ④ 뽀므롤(Pomerol)

2과목 : 주장관리개론

31. 싱가포르 슬링(Singapore Sling) 칵테일의 재료로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 드라이 진(Dry Gin)
② 체리 브랜디(Cherry-Flavored Brandy)
③ 레몬주스(Lemon Juice)
④ 톤릭워터(Tonic Water)

32. 다음 중 High ball glass를 사용하는 칵테일은?

- ① 마가리타(Margarita)
② 키르 로열(Kir Royal)
③ 씨 브리즈(Sea Breeze)
④ 블루 하와이(Blue Hawaii)

33. Bartender가 영업 전 반드시 해야 할 준비사항이 아닌 것은?

- ① 칵테일용 과일 장식 준비
② 냉장고 온도 체크
③ 모객 영업
④ 얼음준비

34. Key Box나 Bottle Member제도에 대한 설명으로 옳은 것은?

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

35. 잔 주위에 설탕이나 소금 등을 묻혀서 만드는 방법은?

- ① Shaking ② Building
③ Floating ④ frosting

36. Angostura Bitter가 1 dash정도로 혼합되는 것은?

- ① Daiquiri ② Grasshopper
③ Pink Lady ④ Manhattan

37. 재고 관리상 쓰이는 용어인 F.I.F.O의 뜻은?

- ① 정기구입 ② 선입 선출
③ 임의 불출 ④ 후입 선출

38. 서브 시 칵테일 글라스를 잡는 부위로 가장 적합한 것은?

- ① Rim ② Stem
③ Body ④ Bottom

39. 와인의 보관방법으로 적합하지 않은 것은?

- ① 진동이 없는 곳에 보관한다.
- ② 직사광선을 피하여 보관한다.
- ③ 와인을 눕혀서 보관한다.
- ④ 습기가 없는 곳에 보관한다.

40. 레몬의 껍질을 가늘고 길게 나선형으로 장식하는 것과 관계 있는 것은?

- ① Slice ② Wedge
- ③ Horse's Neck ④ Peel

41. 다음 중 고객에게 서브되는 온도가 18℃ 정도 되는 것이 가장 적절한 것은?

- ① Whiskey ② White Wine
- ③ Red Wine ④ Champagne

42. 와인 서빙에 필요치 않은 것은?

- ① Decanter ② Cork screw
- ③ Stir rod ④ Pincers

43. Corkage Charge의 의미는?

- ① 적극적인 고객 유치를 위한 판촉비용
- ② 고객이 Bottle 주문 시 따라 나오는 Soft Drink의 요금
- ③ 고객이 다른 곳에서 구입한 주류를 바(Bar)에 가져와서 마실 때 부과되는 요금
- ④ 고객이 술을 보관할 때 지불하는 보관 요금

44. 칵테일 기법 중 믹싱 글라스에 얼음과 술을 넣고 바 스푼으로 잘 저어서 잔에 따르는 방법은?

- ① 직접넣기(Building) ② 휘젓기(Stirring)
- ③ 흔들기(Shaking) ④ 띄우기(Float & Layer)

45. 다음 중 칵테일 장식용(Garnish)으로 보통 사용되지 않는 것은?

- ① Olive ② Onion
- ③ Raspberry Syrup ④ Cherry

46. 칵테일의 기본 5대 요소와 가장 거리가 먼 것은?

- ① Decoration(장식) ② Method(방법)
- ③ Glass(잔) ④ Flavor(향)

47. 다음 중 소믈리에(Sommelier)의 역할로 틀린 것은?

- ① 손님 취향과 음식과의 조화, 예산 등에 따라 와인을 추천한다.
- ② 주문한 와인은 먼저 여성에게 우선적으로 와인 병의 상표를 보여 주며 주문한 와인임을 확인시켜 준다.
- ③ 시음 후 여성부터 차례로 와인을 따르고 마지막에 그 날의 호스트에게 와인을 따라준다.
- ④ 코르크 마개를 열고 주변에게 코르크 마개를 보여주면서 시큼하고 이상한 냄새가 나지 않는지, 코르크가 잘 쪼개져 있는지를 확인시킨다.

48. 다음 중 그레나딘(grenadine)이 필요한 칵테일은?

- ① 위스키 사워(Whisky Sour)
- ② 바카디(Bacardi)

③ 카루소(Caruso)

④ 마가리타(Margarita)

49. 맥주를 취급, 관리, 보관하는 방법으로 틀린 것은?

- ① 장기간 보관하여 숙성시킨다.
- ② 심한 온도 변화를 주지 않는다.
- ③ 그늘진 곳에 보관한다.
- ④ 맥주가 얼지 않도록 한다.

50. 칵테일 제조에 사용되는 얼음(Ice)종류의 설명이 틀린 것은?

- ① 셰이브드 아이스(Shaved Ice) : 곱게 빻은 가루 얼음
- ② 크랙드 아이스(Cracked Ice) : 큰 얼음을 아이스 픽(Ice Pick)으로 깨어서 만든 각얼음
- ③ 큐브드 아이스(Cubed Ice) : 정육면체의 조각 얼음 또는 육각형 얼음
- ④ 럼프 아이스(Lump Ice) : 각얼음을 분쇄하여 만든 작은 콩알얼음

3과목 : 고객서비스영어

51. 「 먼저 하세요. 」라고 양보할 때 쓰는 영어 표현은?

- ① Before you, please. ② Follow me, please
- ③ After you! ④ Let's go

52. 아래의 설명에 해당하는 것은?

This complex, aromatic concoction containing some 56 herbs, roots, and fruits has been popular in germany since its introduction in 1878.

- ① Kummel ② Sloe Gin
- ③ Maraschino ④ Jagermeister

53. Which is not scotch whisky?

- ① Bourbon ② Ballantine
- ③ Cutty sark ④ V.A.T.69

54. 다음의 () 안에 적당한 단어는?

I'll have a Scotch () the rocks and a Bloody Mary () my wife.

- ① ㉠ - on, ㉡ - for ② ㉠ - in, ㉡ - to
- ③ ㉠ - for, ㉡ - at ④ ㉠ - of, ㉡ - in

55. 다음 중 밑줄 친 change가 나머지 셋과 다른 의미로 쓰인 것은?

- ① Do you have change for a dollar?
- ② Keep the change.
- ③ I need some change for the bus.
- ④ Let's try a new restaurant for a change.

56. Which one is made with vodka, lime juice, triple sec and cranberry juice?

- ① Kamikaze ② Godmother

- ③ Seabreeze ④ Cosmopolitan

57. 다음에서 설명하는 것은?

A kind of drink made of gin, brandy and so on sweetened with fruit juices, especially lime,

- ① Ade ② Squash
③ Sling ④ Julep

58. “이것으로 주세요.” 또는 “이것으로 할게요.”라는 의미의 표현으로 가장 적합한 것은?

- ① I'll have this one.
② Give me one more.
③ I would like to drink something.
④ I already had one.

59. 다음의 ()에 들어갈 알맞은 말은?

I am afraid you have the () number.
(전화 잘못 거셨습니다.)

- ① correct ② wrong
③ missed ④ busy

60. 다음 중 Ice bucket에 해당되는 것은?

- ① Ice pail ② Ice tong
③ Ice pick ④ Ice pack

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