

- ① 드람부이(Drambuie) ② 갈리아노(Galliano)
 ㉢ 시나(Cynar) ④ 꼬앙트루(Cointreau)

24. 나라별 와인산지가 바르게 연결된 것은?

- ① 미국 - 루아르 ② 프랑스 - 모젤
 ㉢ 이탈리아 - 키안티 ④ 독일 - 나파밸리

25. 스카치위스키(Scotch Whisky)와 가장 거리가 먼 것은?

- ① Malt
 ② Peat
 ③ Used sherry Cask
 ㉣ Used Limousin Oak Cask

26. 다음에서 설명되는 약용주는?

충남 서북부 해안지방의 전통 민속주로 고려 개국 공신 복지겸이 백양이 무효인 병을 앓고 있을 때 백일기도 끝에 터득한 비법에 따라 참쌀, 마미산의 진달래, 안생물로 빚은 술을 마심으로 질병을 고쳤다는 신비의 전설과 함께 전해져 내려온다.

- ① 두견주 ② 송순주
 ③ 문배주 ④ 백세주

27. 커피(Coffee)의 제조방법 중 틀린 것은?

- ① 드립식(drip filter)
 ② 퍼콜레이터식(percolator)
 ③ 에스프레소식(espresso)
 ㉣ 디켄터식(decanter)

28. 감미 와인(Sweet Wine)을 만드는 방법이 아닌 것은?

- ① 귀부포도(Noble rot Grape)를 사용하는 방법
 ② 발효 도중 알코올을 강화하는 방법
 ㉢ 발효 시 설탕을 첨가하는 방법
 ④ 햇빛에 말린 포도를 사용하는 방법

29. 맥주를 따를 때 글라스 위쪽에 생성된 거품의 작용과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 탄산가스의 발산을 막아준다.
 ② 산화작용을 억제시킨다.
 ③ 맥주의 신선도를 유지시킨다.
 ㉣ 맥주 용량을 줄일 수 있다.

30. 독일맥주가 아닌 것은?

- ① 뢰벤브로이 ② 벅스
 ㉢ 밀러 ④ 크롬바허

2과목 : 주장관리개론

31. 다음 중 바 기물과 가장 거리가 먼 것은?

- ① ice cube maker ② muddler
 ③ beer cooler ㉣ deep freezer

32. 프로스팅(Frosting)기법을 사용하지 않는 칵테일은?바랍니다.

- ① Margarita ② Kiss of Fire
 ㉢ Harvey Wallbanger ④ Irish Coffee

33. 다음의 설명에 해당하는 바의 유형으로 가장 적합한 것은?

- 국내에서는 위스키 바라고 부른다. 맥주보다는 위스키나 코냑과 같은 하드리큐르 판매를 위주로 하기 때문이다.
 - 칵테일도 마티니, 맨해튼, 올드 패션드 등 전통적인 레시피에 좀 더 무게를 두고 있다.
 - 우리나라에서는 피아노 한 대를 라이브 음악으로 연주하는 형태를 선호한다.

- ① 짜즈 바 ㉡ 클래식 바
 ③ 시가 바 ④ 비어 바

34. 다음 중 셰이커(shaker)를 사용하여야 하는 칵테일은?

- ① 브랜디 알렉산더(Brandy Alexander)
 ② 드라이 마티니(Dry Martini)
 ③ 올드 패션드(Old fashioned)
 ④ 크림드 망프 프라페(Creme de menthe frappe)

35. 다음 칵테일 중 Mixing Glass를 사용하지 않는 것은?

- ① Martini ㉡ Gin Fizz
 ③ Manhattan ④ Rob Roy

36. 조주보조원이라 일컬으며 칵테일 재료의 준비와 청결유지를 위한 청소담당 및 업장 보조를 하는 사람을 의미하는 것은?

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

37. 테이블의 분위기를 돋보이게 하거나 고객의 편의를 위해 중앙에 놓는 집기들의 배열을 무엇이라 하는가?

- ① Service Wagon ② Show plate
 ③ B & B plate ㉣ Center piece

38. Whisky나 Vermouth 등을 On the Rocks로 제공할 때 준비하는 글라스는?

- ① Highball Glass ㉡ Old Fashioned Glass
 ③ Cocktail Glass ④ Liqueur Glass

39. Moscow Mule 칵테일을 만드는 데 필요한 재료가 아닌 것은?

- ① Rum ② Vodka
 ③ Lime Juice ④ Ginger ale

40. 다음 중 Sugar Frost로 만드는 칵테일은?

- ① Rob Roy ㉡ Kiss of Fire
 ③ Margarita ④ Angel's Tip

41. 칵테일 기구인 지거(Jigger)를 잘못 설명한 것은?

- ① 일명 Measure Cup이라고 한다.
 ② 지거는 크고 작은 두 개의 삼각형 컵이 양쪽으로 붙어 있다.

③ 작은 쪽 컵은 1oz이다.

④ 큰 쪽의 컵은 대부분 2oz이다.

42. Sidecar 칵테일을 만들 때 재료로 적당하지 않은 것은?

① 테킬라

② 브랜디

③ 화이트 큐라소

④ 레몬주스

43. 주장에서 사용하는 기물이 아닌 것은?

① Champagne Cooler

② Soup Spoon

③ Lemon Squeezer

④ Decanter

44. 레스토랑에서 사용하는 용어인 "abbreviation"의 의미는?

① 헤드웨이터가 몇 명의 웨이터들에게 담당구역을 배정하여 고객에 대한 서비스를 제공하는 제도

② 주방에서 음식을 미리 접시에 담아 제공하는 서비스

③ 레스토랑에서 고객이 찾고자 하는 고객을 대신 찾아주는 서비스

④ 원활한 서비스를 위해 사용하는 직원 간에 미리 약속된 메뉴의 약어

45. 얼음의 명칭 중 단위량 부피가 가장 큰 것은?

① Cracked Ice

② Cubed Ice

③ Lumped Ice

④ Crushed Ice

46. 믹싱 글라스(Mixing Glass)의 설명 중 옳은 것은?

① 칵테일 조주 시 음료 혼합물을 섞을 수 있는 기물이다.

② 셰이커의 또 다른 명칭이다.

③ 칵테일에 혼합되어지는 과일이나 약초를 머들링(Muddling)하기 위한 기물이다.

④ 보스톤 셰이커를 구성하는 기물로서 주로 안전한 플라스틱 재질을 사용한다.

47. 조주 서비스에서 Chaser의 의미는?

① 음료를 체온보다 높여 약 62~67도 로 해서 서빙하는 것

② 따로 조주하지 않고 생으로 마시는 것

③ 서로 다른 두 가지 술을 반씩 따라 담는 것

④ 독한 술이나 칵테일을 내놓을 때 다른 글라스에 물 등을 담아 내놓는 것

48. Standard Recipe란?

① 표준 판매가

② 표준 제조표

③ 표준 조직표

④ 표준 구매가

49. Liqueur Glass의 다른 명칭은?

① Shot Glass

② Cordial Glass

③ Sour Glass

④ Goblet

50. 블러디 메리(Bloody Mary)에 주로 사용되어지는 주스는?

① 토마토 주스

② 오렌지 주스

③ 파인애플 주스

④ 라임 주스

3과목 : 고객서비스영어

51. 다음 내용 중 옳은 것은?

① Cognac is produced only in the Cognac region of

France

② All brandy is Cognac.

③ Not all Cognac is brandy.

④ All French brandy is Cognac.

52. 다음 ()안에 공통적으로 적합한 단어는?

(), which looks like fine sea spray, is the Holy Grail of espresso, the beautifully tangible sign that everything has gone right.
() is a golden foam made up of oil and colloids, which floats atop the surface of a perfectly brewed cup of espresso.

① Crema

② Cupping

③ Cappuccino

④ Caffè Latte

53. Please, select the cocktail based on gin in the following.

① Side car

② Zoom cocktail

③ Between the sheets

④ Million Dollar

54. 다음의 ()안에 들어갈 적합한 것은?

() whisky is a whisky which is distilled and produced at just one particular distillery. ()s are made entirely from one type of malted grain, traditionally barley, which is cultivated in the region of the distillery.

① grain

② blended

③ single malt

④ bourbon

55. 다음의 문장에서 밑줄 친 postponed와 가장 가까운 뜻은?

The meeting was postponed until tomorrow morning.

① cancelled

② finished

③ put off

④ taken off

56. () 안에 알맞은 리큐르는?

() is called the queen of liqueur. This is one of the French traditional liqueur and is made from several years aging after distilling of various herbs added to spirit.

① Chartreuse

② Benedictine

③ Kummel

④ Cointreau

57. 다음에서 설명하는 것은?

What is used to present the check, return the change or the credit card, and remind the customer to leave the tip.

① Serving trays

② Bill trays

- ③ Corkscrews ④ Can openers

58. What does 'black coffee' mean?

- ① Rich in coffee
② Strong coffee
③ Coffee without cream and sugar
④ Clear strong coffee

59. 'I feel like throwing up.'의 의미는?

- ① 토할 것 같다. ② 기분이 너무 좋다.
③ 공을 던지고 싶다. ④ 술을 더 마시고 싶다.

60. 손님에게 사용할 때 가장 공손한 표현이 되도록 다음의 _ 안에 들어갈 알맞은 표현은?

_____ to have a drink?

- ① Would you like ② Won't you like
③ Will you like ④ Do you like

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