

1과목 : 주류학개론

- 커피의 3대 원종이 아닌 것은?
① 로부스타종 ② 아라비카종
③ 인디카종 ④ 리베리카종
- 이태리가 자랑하는 3대 리큐르(liqueur) 중 하나로 살구씨를 기본으로 여러 가지 재료를 넣어 만든 아몬드 향의 리큐르로 옳은 것은?
① 아드보카트(Advocaat)
② 베네딕틴(Benedictine)
③ 아마레토(Amaretto)
④ 그랜드 마니에르(Grand Marnier)
- Malt Whisky를 바르게 설명한 것은?
① 대량의 양조주를 연속식으로 증류해서 만든 위스키
② 단식 증류기를 사용하여 2회의 증류과정을 거쳐 만든 위스키
③ 피트탄(peat, 석탄)으로 건조한 맥아의 당액을 발효해서 증류한 피트향과 통의 향이 배인 독특한 맛의 위스키
④ 옥수수를 원료로 대맥의 맥아를 사용하여 당화시켜 개량 술으로 증류한 고농도 알코올의 위스키
- Ginger ale에 대한 설명 중 틀린 것은?
① 생강의 향을 함유한 소다수이다.
② 알코올 성분이 포함된 영양음료이다.
③ 식욕증진이나 소화제로 효과가 있다.
④ Gin이나 Brandy와 조주하여 마시기도 한다.
- 우유의 살균방법에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?
① 저온 살균법 : 50℃에서 30분 살균
② 고온 단시간 살균법 : 72℃에서 15초 살균
③ 초고온 살균법 : 135~150℃에서 0.5~5초 살균
④ 멸균법 : 150℃에서 2.5~3초 동안 가열 처리
- 다음 중에서 이탈리아 와인 키안티 클라시코(Chianti classico)와 가장 거리가 먼 것은?
① Gallo nero ② Piasco
③ Raffia ④ Barbaresco
- 옥수수를 51% 이상 사용하고 연속식 증류기로 알코올 농도 40% 이상 80% 미만으로 증류하는 위스키는?
① Scotch Whisky ② Bourbon Whiskey
③ Irish Whiskey ④ Canadian Whisky
- 사과로 만들어진 양조주는?
① Camus Napoleon ② Cider
③ Kirschwasser ④ Anisette
- 스트레이트 업(Straight Up)의 의미로 가장 적합한 것은?
① 술이나 재료의 비중을 이용하여 섞이지 않게 마시는 것
② 얼음을 넣지 않은 상태로 마시는 것
③ 얼음만 넣고 그 위에 술을 따른 상태로 마시는 것
④ 글라스 위에 장식하여 마시는 것

- 약초, 향초류의 혼성주는?

- ① 트리플섹 ② 크림 드 카시스
③ 칼루아 ④ 쿨멜

- 헤네시의 등급 규격으로 틀린 것은?

- ① EXTRA : 15~25년 ② V.O : 15년
③ X.O : 45년 이상 ④ V.S.O.P : 20~30년

- 다음은 어떤 포도품종에 관하여 설명한 것인가?

작은 포도알, 깊은 적갈색, 두꺼운 껍질, 많은 씨앗이 특징이며 씨앗은 탄닌함량을 풍부하게 하고, 두꺼운 껍질은 색깔을 깊이 있게 나타낸다. 블랙커런트, 체리, 자두 향을 지니고 있으며, 대표적인 생산 지역은 프랑스 보르도 지방이다.

- ① 메를로(Merlot)
② 삐노 느와르(Pinot Noir)
③ 까베르네 쇼비농(Cabernet Sauvignon)
④ 샤르도네(Chardonnay)

- 담색 또는 무색으로 칵테일의 기본주로 사용되는 Rum은?

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

- 전통 민속주의 양조기구 및 기물이 아닌 것은?

- ① 오크통 ② 누룩고리
③ 채반 ④ 술자루

- 세계의 유명한 광천수 중 프랑스 지역의 제품이 아닌 것은?

- ① 비시 생수(Vichy Water)
② 에비앙 생수(Evian Water)
③ 셀처 생수(Seltzer Water)
④ 페리에 생수(Perrier Water)

- Irish Whiskey에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 깊고 진한 맛과 향을 지닌 몰트 위스키도 포함된다.
② 피트훈연을 하지 않아 향이 깨끗하고 맛이 부드럽다.
③ 스카치 위스키와 제조과정이 동일하다.
④ John Jameson, Old Bushmills가 대표적이다.

- 세계 4대 위스키(Whisky)가 아닌 것은?

- ① 스카치(Scotch) ② 아이리쉬(Irish)
③ 아메리칸(American) ④ 스페니쉬(Spanish)

- 다음 중 연속식 증류주에 해당하는 것은?

- ① Pot still Whisky ② Malt Whisky
③ Cognac ④ Patent still Whisky

- Benedictine의 설명 중 틀린 것은?

- ① B-52 칵테일을 조주할 때 사용한다.
② 병에 적힌 D.O.M은 '최선 최대의 신에게'라는 뜻이다.
③ 프랑스 수도원 제품이며 품질이 우수하다.

④ 허니문(Honeymoon)칵테일을 조주할 때 사용한다.

20. 다음 중 이탈리아 와인 등급 표시로 맞는 것은?

- ① A.O.P. ② D.O.
③ D.O.C.G ④ QbA

21. 소주가 한반도에 전해진 시기는 언제인가?

- ① 통일신라 ② 고려
③ 조선초기 ④ 조선중기

22. 프랑스와인의 원산지 통제 증명법으로 가장 엄격한 기준은?

- ① DOC ② AOC
③ VDQS ④ QMP

23. 술레라 시스템을 사용하여 만드는 스페인의 대표적인 주정 강화 와인은?

- ① 포트 와인 ② 셰리 와인
③ 보졸레 와인 ④ 보르도 와인

24. 리큐르(liqueur)중 베일리스가 생산되는 곳은?

- ① 스코틀랜드 ② 아일랜드
③ 잉글랜드 ④ 뉴질랜드

25. 다음 중 스타일이 다른 맛의 와인이 만들어 지는 것은?

- ① late harvest ② noble rot
③ ice wine ④ vin mousseux

26. 스파클링 와인에 해당 되지 않는 것은?

- ① Champagne ② Cremant
③ Vin doux naturel ④ Spumante

27. 주류와 그에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① absinthe - 노르망디 지방의 프랑스산 사과 브랜디
② campari - 주정에 향수를 넣어 만드는 프랑스산 리큐르
③ calvados - 이탈리아 밀라노에서 생산되는 와인
④ chartreuse - 승원(수도원)이라는 뜻을 가진 리큐르

28. 브랜디의 제조공정에서 증류한 브랜디를 열당 소독한 White oak Barrel에 담기 전에 무엇을 채워 유해한 색소나 이물질을 제거 하는가?

- ① Beer ② Gin
③ Red Wine ④ White Wine

29. 양조주의 제조방법 중 포도주, 사과주등 주로 과일주를 만드는 방법으로 만들어진 것은?

- ① 복발효주 ② 단발효주
③ 연속발효주 ④ 병행발효주

30. 다음 중 알코올성 커피는?

- ① 카페 로얄(Cafe Royale)
② 비엔나 커피(Vienna Coffee)
③ 데미타세 커피(Demi-Tasse Coffee)
④ 카페오레(Cafe au Lait)

2과목 : 주정관리개론

31. 영업 형태에 따라 분류한 bar의 종류 중 일반적으로 활기차고 즐거우며 조금은 어둡지만 따뜻하고 조용한 분위기와 가장 거리가 먼 것은?

- ① Western bar ② Classic bar
③ Modern bar ④ Room bar

32. 소프트 드링크(soft drink) 디칸터(decanter)의 올바른 사용법은?

- ① 각종 청량음료(soft drink)를 별도로 담아 나간다.
② 술과 같이 혼합하여 나간다.
③ 얼음과 같이 넣어 나간다.
④ 술과 얼음을 같이 넣어 나간다.

33. 우리나라에서 개별소비세가 부과되지 않는 영업장은?

- ① 단란주점 ② 요정
③ 카바레 ④ 나이트클럽

34. 칵테일 글라스의 3대 명칭이 아닌 것은?

- ① bowl ② cap
③ stem ④ base

35. 칵테일 서비스 진행 절차로 가장 적합한 것은?

- ① 아이스 패일을 이용해서 고객의 요구대로 글라스에 얼음을 넣는다.
② 먼저 커팅보드 위에 장식물과 함께 글라스를 놓는다.
③ 칵테일 용 법킨을 고객의 글라스 오른쪽에 놓고 젓는 막대를 그 위에 놓는다.
④ 병술을 사용할 때는 스토퍼를 이용해서 조심스럽게 따른다.

36. 오크통에서 증류주를 보관할 때의 설명으로 틀린 것은?

- ① 원액의 개성을 결정해 준다.
② 천사의 몫(Angel's share) 현상이 나타난다.
③ 색상이 호박색으로 변한다.
④ 변화 없이 증류한 상태 그대로 보관된다.

37. Blending 기법에 사용하는 얼음으로 가장 적당한 것은?

- ① lumped ice ② crushed ice
③ cubed ice ④ shaved ice

38. 비터류(bitters)가 사용되지 않는 칵테일은?

- ① Manhattan ② Cosmopolitan
③ Old Fashioned ④ Negroni

39. Bock beer에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 알코올 도수가 높은 흑맥주
② 알코올 도수가 낮은 담색 맥주
③ 이탈리아산 고급 흑맥주
④ 제조 12시간 이내의 생맥주

40. 탄산음료나 샴페인을 사용하고 남은 일부를 보관할 때 사용하는 기구로 가장 적합한 것은?

- ① 코스터 ② 스토퍼

③ 폴러

④ 코르크

41. 맥주의 보관에 대한 내용으로 옳지 않은 것은?

- ① 장기 보관할수록 맛이 좋아진다.
- ② 맥주가 얼지 않도록 보관한다.
- ③ 직사광선을 피한다.
- ④ 적정온도(4 ~10℃)에 보관한다.

42. 칼바도스(Calvados)는 보관온도 상 다음 품목 중 어떤 것과 같이 두어도 좋은가?

- ① 백포도주 ② 샴페인
- ③ 생맥주 ④ 코냑

43. 칵테일 Kir Royal의 레시피(recipe)로 옳은 것은?

- ① Champagne + Cacao
- ② Champagne + Kahlua
- ③ Wine + Cointreau
- ④ Champagne + Creme de Cassis

44. 바텐더가 bar에서 glass를 사용할 때 가장 먼저 체크하여야 할 사항은?

- ① glass의 가장자리 파손 여부 ② glass의 청결 여부
- ③ glass의 재고 여부 ④ glass의 온도 여부

45. Red cherry가 사용되지 않는 칵테일은?

- ① Manhattan ② Old Fashioned
- ③ Mai-Tai ④ Moscow Mule

46. 고객이 위스키 스트레이트를 주문하고, 얼음과 함께 콜라나 소다수, 물 등을 원하는 경우 이를 제공하는 글라스는?

- ① wine decanter ② cocktail decanter
- ③ Collins glass ④ cocktail glass

47. 스카치 750 mL 1병의 원가가 100000원 이고 평균원가율을 20%로 책정했다면 스카치 1잔의 판매가격은?

- ① 10000원 ② 15000원
- ③ 20000원 ④ 25000원

48. 일반적인 칵테일의 특징으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 부드러운 맛 ② 분위기의 증진
- ③ 색, 맛, 향의 조화 ④ 향산화, 소화증진 효소 함유

49. 휘젓기(stirring) 기법을 할 때 사용하는 칵테일 기구로 가장 적합한 것은?

- ① hand shaker ② mixing glass
- ③ squeezer ④ jigger

50. 용량 표시가 옳은 것은?

- ① 1 tea spoon = 1/32 oz
- ② 1 pony = 1/2 oz
- ③ 1 pint = 1/2 quart
- ④ 1 table spoon = 1/32 oz

51. “당신은 손님들에게 친절해야 한다.”의 표현으로 가장 적합한 것은?

- ① You should be kind to guest.
- ② You should kind guest.
- ③ You'll should be to kind to guest.
- ④ You should do kind guest.

52. Three factors govern the appreciation of wine. Which of the following does not belong to them?

- ① Color ② Aroma
- ③ Taste ④ Touch

53. '한잔 더 주세요.'의 가장 정확한 영어 표현은?

- ① I'd like other drink.
- ② I'd like to have another drink.
- ③ I want one more wine.
- ④ I'd like to have the other drink.

54. Which of the following is the right beverage in the blank?

B : Here you are, Drink it While it's hot.
 G : Um... nice, What pretty drink are you mixing there?
 B : Well, it's for the lady in that corner, It is a "____", and it is made from several liqueurs.
 G : Looks like a rainbow, How do you do that?
 B : Well, you pour it in carefully, Each liquid has a different weight, so they sit on the top of each other without mixing.

- ① Pousse cafe ② Cassis Frappe
- ③ June Bug ④ Rum Shrub

55. 바텐더가 손님에게 처음 주문을 받을 때 사용할 수 있는 표현으로 가장 적합한 것은?

- ① What do you recommend?
- ② Would you care for a drink?
- ③ What would you like with that?
- ④ Do you have a reservation?

56. Which one is the right answer in the blank?

B : Good evening, sir, What Would you like?
 G : What kind of () have you got?
 B : We've got our own brand, sir, Or I can give you an rye, a bourbon or a malt
 G : I'll have a malt, A double, please
 B : Certainly, sir, Would you like any water or ice with it?
 G : No water, thank you, That spoils it, I'll have just one lump of ice,
 B : one lump, sir, Certainly,

- ① Wine ② Gin
③ Whiskey ④ Rum

57. 'Are you free this evening?'의 의미로 가장 적합한 것은?

- ① 이것은 무료입니까?
② 오늘밤에 시간 있으십니까?
③ 오늘밤에 만나시겠습니까?
④ 오늘밤에 개점합니까?

58. () 안에 들어갈 알맞은 것은?

I don't know what happened at the meeting
because I wasn't able to ().

- ① decline ② apply
③ depart ④ attend

59. Which one is not made from grapes?

- ① Cognac ② Calvados
③ Armagnac ④ Grappa

60. 다음 () 안에 알맞은 것은?

() must have juniper berry flavor and can be
made either by distillation or re-distillation.

- ① Whisky ② Rum
③ Tequila ④ Gin

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