

1과목 : 주류학개론

1. 혼성주에 해당하는 것은?

- ① Armagnac ② Corn Whisky
 ㉠ Cointreau ④ Jamaican Rum

2. 각 국가별 부르는 적포도주로 틀린 것은?

- ① 프랑스 - Vin Rouge ② 이태리 - Vino Rosso
 ㉠ 스페인 - Vino Rosado ④ 독일 - Rotwein

3. Sparkling Wine이 아닌 것은?

- ① Asti Spumante ② Sekt
 ③ Vin mousseux ㉠ Troken

4. 포도 품종의 그린 수확(Green Harvest)에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ㉠ 수확량을 제한하기 위한 수확
 ② 청포도 품종 수확
 ③ 완숙한 최고의 포도 수확
 ④ 포도원의 잡초제거

5. 보르도 지역의 와인이 아닌 것은?

- ㉠ 샤블리 ② 메독
 ③ 마고 ④ 그라브

6. 프랑스에서 생산되는 칼바도스(Calvados)는 어느 종류에 속하는가?

- ㉠ Brandy ② Gin
 ③ Wine ④ Whisky

7. 원료인 포도주에 브랜디나 당분을 섞고 향료나 약초를 넣어 향미를 내어 만들며 이탈리아산이 유명한 것은?

- ① Manzanilla ㉠ Vermouth
 ③ Stout ④ Hock

8. 다음 중 Aperitif Wine으로 가장 적합한 것은?

- ㉠ Dry Sherry Wine ② White Wine
 ③ Red Wine ④ Port Wine

9. 혼성주의 종류에 대한 설명이 틀린 것은?

- ① 아드보카트(Advocaat)는 브랜디에 계란노른자와 설탕을 혼합하여 만들었다.
 ② 드람브이(Drambuie)는 “사람을 만족시키는 음료”라는 뜻을 가지고 있다.
 ㉠ 아르마낙(Armagnac)은 체리향을 혼합하여 만든 술이다.
 ④ 칼루아(Kahlua)는 증류주에 커피를 혼합하여 만든 술이다.

10. 혼성주 제조방법인 침출법에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ㉠ 맛과 향이 알코올에 쉽게 용해되는 원료일 때 사용한다.
 ② 과실 및 향료를 기주에 담가 맛과 향이 우려나게 하는 방법이다.
 ③ 원료를 넣고 밀봉한 후 수개월에서 수년간 장기 숙성시킨다.
 ④ 맛과 향이 추출되면 여과한 후 블렌딩하여 병입한다.

11. 보졸레 누보 양조과정의 특징이 아닌 것은?

- ㉠ 기계수확을 한다.
 ② 열매를 분리하지 않고 송이채 밀폐된 탱크에 집어넣는다.
 ③ 발효 중 CO₂의 영향을 받아 산도가 낮은 와인이 만들어진다.
 ④ 오랜 숙성 기간 없이 출하한다.

12. 맥주의 원료로 알맞지 않은 것은?

- ① 물 ㉠ 피트
 ③ 보리 ④ 호프

13. 원산지가 프랑스인 술은?

- ㉠ Absinthe ② Curacao
 ③ Kahlua ④ Drambuie

14. 상면발효 맥주로 옳은 것은?

- ① Bock Beer ② Budweiser Beer
 ㉠ Porter Beer ④ Asahi Beer

15. Hop에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 자웅이주의 속근 식물로서 수정이 안 된 암꽃을 사용한다.
 ② 맥주의 쓴 맛과 향을 부여한다.
 ③ 거품의 지속성과 항균성을 부여한다.
 ㉠ 맥아즙 속의 당분을 분해하여 알코올과 탄산가스를 만드는 작용을 한다.

16. 다음에서 설명하는 것은?

- 북유럽 스칸디나비아 지방의 특산주로 머원은 생명의 물이라는 라틴어에서 온 말이다.
 - 제조과정은 먼저 감자를 익혀서 으깬 감자와 맥아를 당화, 발효시켜 증류시킨다.
 - 연속증류기로 95%의 고농도 알코올을 얻은 다음 물로 희석하고 회향초 썬나 박하, 오렌지 껍질 등 여러 가지 종류의 허브로 향기를 착향시킨 술이다.

- ① Vodka ② Rum
 ㉠ Aquavit ④ Brandy

17. 프랑스에서 사과를 원료로 만든 증류주인 Apple Brandy는?

- ① Cognac ㉠ Calvados
 ③ Armagnac ④ Camus

18. 다음 중 과실음료가 아닌 것은?

- ㉠ 토마토주스 ② 천연과즙주스
 ③ 희석과즙음료 ④ 과일과즙음료

19. 우리나라 전통주 중에서 약주가 아닌 것은?

- ① 두견주 ② 한산 소곡주
 ③ 칠선주 ㉠ 문배주

20. 다음 중 스카치 위스키(Scotch Whisky)가 아닌 것은?

- ㉠ Crown Royal ② White Horse

- ③ Johnnie Walker ④ Chivas Regal

21. 차를 만드는 방법에 따른 분류와 대표적인 차의 연결이 틀린 것은?

- ① 불발효차 - 보성녹차 ② 반발효차 - 오롱차
③ 발효차 - 다즐링차 ④ 후발효차 - 자스민차

22. 소다수에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 인공적으로 이산화탄소를 첨가한다.
② 약간의 신맛과 단맛이 나며 청량감이 있다.
③ 식욕을 돋우는 효과가 있다.
④ 성분은 수분과 이산화탄소로 칼로리는 없다.

23. 다음에서 설명되는 우리나라 고유의 술은?

엄격한 법도에 의해 술을 담근다는 전통주로 신라시대부터 전해오는 유상곡수(流觴曲水)라 하며 주로 상류계급에서 즐기던 것으로 중국 남방술인 사오싱주보다 빛깔은 조금 희고 그 순수한 맛이 가히 일품이다.

- ① 두견주 ② 인삼주
③ 감홍로주 ④ 경주교동법주

24. 레몬쥬스, 슈가시럽, 소다수를 혼합한 것으로 대응할 수 있는 것은?

- ① 진저얼 ② 토닉워터
③ 칼린스 믹스 ④ 사이다

25. 다음 중 테킬라(Tequila)가 아닌 것은?

- ① Cuervo ② El Toro
③ Sambuca ④ Sauza

26. 다음 중 아메리칸 위스키(American Whisky)가 아닌 것은?

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

27. 다음 중 그 종류가 다른 하나는?

- ① Vienna Coffee ② Cappuccino Coffee
③ Espresso Coffee ④ Irish Coffee

28. 스카치 위스키의 5가지 법적 분류에 해당하지 않는 것은?

- ① 싱글 몰트 스카치 위스키
② 블렌디드 스카치 위스키
③ 블렌디드 그레인 스카치 위스키
④ 라이 위스키

29. 다음 중 증류주에 속하는 것은?

- ① Vermouth ② Champagne
③ Sherry Wine ④ Light Rum

30. 음료의 역사에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 기원전 6000년 경 바빌로니아 사람들은 레몬과즙을 마셨다.
② 스페인 발렌시아 부근의 동굴에서는 탄산가스를 발견해 마시는 벽화가 있었다.

- ③ 바빌로니아 사람들은 밀빵이 물에 젖어 발효된 맥주를 발견해 음료로 즐겼다.
④ 중앙아시아 지역에서는 야생의 포도가 쌓여 자연 발효된 포도주를 음료로 즐겼다.

2과목 : 주장관리개론

31. 주장(Bar)에서 주문받는 방법으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 손님 연령이나 성별을 고려한 음료를 추천하는 것은 좋은 방법이다.
② 추가 주문은 고객이 한잔을 다 마시고 나면 최대한 빠른 시간에 여쭙는다.
③ 위스키와 같은 알코올 도수가 높은 술을 주문받을 때에는 안주류도 함께 여쭙는다.
④ 2명 이상의 외국인 고객의 경우 반드시 영수증을 하나로 할지, 개인별로 따로 할지 여쭙는다.

32. 샴페인 1병을 주문한 고객에게 샴페인을 따라주는 방법으로 옳지 않은 것은?

- ① 샴페인은 글라스에 서브할 때 2번에 나눠서 따른다.
② 샴페인의 기포를 눈으로 충분히 즐길 수 있게 따른다.
③ 샴페인은 글라스의 최대 절반정도까지만 따른다.
④ 샴페인을 따를 때에는 최대한 거품이 나지 않게 조심해서 따른다.

33. 에스프레소 추출 시 너무 진한 크레마(Dark Crema)가 추출되었을 때 그 원인이 아닌 것은?

- ① 물의 온도가 95℃보다 높은 경우
② 펌프압력이 기준 압력보다 낮은 경우
③ 포터필터의 구멍이 너무 큰 경우
④ 물 공급이 제대로 안 되는 경우

34. 칵테일을 만드는 데 필요한 기물이 아닌 것은?

- ① Cork Screw ② Mixing Glass
③ Shaker ④ Bar Spoon

35. 다음 중 주장 종사원(Waiter/Waitress)의 주요 임무는?

- ① 고객이 사용한 기물과 빈 잔을 세척한다.
② 칵테일의 부재료를 준비한다.
③ 창고에서 주장(Bar)에서 필요한 물품을 보급한다.
④ 고객에게 주문을 받고 주문받은 음료를 제공한다.

36. 바람직한 바텐더(Bartender) 직무가 아닌 것은?

- ① 바(Bar) 내에 필요한 물품 재고를 항상 파악한다.
② 일일 판매할 주류가 적당한지 확인한다.
③ 바(Bar)의 환경 및 기물 등의 청결을 유지, 관리한다.
④ 칵테일 조주 시 지거(Jigger)를 사용하지 않는다.

37. Glass 관리방법 중 틀린 것은?

- ① 알맞은 Rack에 담아서 세척기를 이용하여 세척한다.
② 닦기 전에 금이 가거나 깨진 것이 없는 지 먼저 확인한다.
③ Glass의 Steam부분을 시작으로 돌려서 닦는다.
④ 물에 레몬이나 에스프레소 1잔을 넣으면 Glass의 잡냄새가 제거된다.

38. Extra Dry Martini는 Dry Vermouth를 어느 정도 넣어야 하는가?

- ① 1/4 oz ② 1/3 oz
③ 1 oz ④ 2 oz

39. Gibson에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 알코올 도수는 약 36도에 해당된다.
② 베이스는 Gin이다.
③ 칵테일 어니언(Onion)으로 장식한다.
④ 기법은 Shaking이다.

40. 칵테일 상품의 특성과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 대량 생산이 가능하다. ② 인적 의존도가 높다.
③ 유통 과정이 없다. ④ 반품과 재고가 없다.

41. 바의 한 달 전체 매출액이 1000만원이고 종사원에게 지불된 모든 급료가 300만원이라면 이 바의 인건비율은?

- ① 10% ② 20%
③ 30% ④ 40%

42. 내열성이 강한 유리잔에 제공되는 칵테일은?

- ① Grasshopper ② Tequila Sunrise
③ New York ④ Irish Coffee

43. 다음 중에서 Cherry로 장식하지 않는 칵테일은?

- ① Angel's Kiss ② Manhattan
③ Rob Roy ④ Martini

44. 칵테일에 사용되는 Garnish에 대한 설명으로 가장 적절한 것은?

- ① 과일만 사용이 가능하다.
② 꽃이 화려하고 향기가 많이 나는 것이 좋다.
③ 꽃가루가 많은 꽃은 더욱 운치가 있어서 잘 어울린다.
④ 과일이나 허브향이 나는 잎이나 줄기가 적합하다.

45. 다음 중 가장 영양분이 많은 칵테일은?

- ① Brandy Eggnog ② Gibson
③ Bacardi ④ Olympic

46. 다음 중 1 oz 당 칼로리가 가장 높은 것은? (단, 각 주류의 도수는 일반적인 경우를 따른다.)

- ① Red Wine ② Champagne
③ Liqueur ④ White Wine

47. 네그로니(Negroni) 칵테일의 조주 시 재료로 가장 적합한 것은?

- ① Rum 3/4oz, Sweet Vermouth 3/4oz, Campari 3/4oz, Twist of Lemon Peel
② Dry Gin 3/4oz, Sweet Vermouth 3/4oz, Campari 3/4oz, Twist of Lemon Peel
③ Dry Gin 3/4oz, Dry Vermouth 3/4oz, Campari 3/4oz, Twist of Lemon Peel
④ Tequila 3/4oz, Sweet Vermouth 3/4oz, Campari 3/4oz, Twist of Lemon Peel

48. 다음 중 장식이 필요 없는 칵테일은?

- ① 김렛 (Gimlet)
② 시브리즈 (Seabreeze)
③ 올드 패션 (Old Fashioned)
④ 싱가포르 슬링 (Singapore Sling)

49. 칵테일 레시피(Recipe)를 보고 알 수 없는 것은?

- ① 칵테일의 색깔 ② 칵테일의 판매량
③ 칵테일의 분량 ④ 칵테일의 성분

50. Gibson을 조주할 때 Garnish는 무엇으로 하는가?

- ① Olive ② Cherry
③ Onion ④ Lime

3과목 : 고객서비스영어

51. “우리 호텔을 떠나십니까?”의 표현으로 옳은 것은?

- ① Do you start our hotel?
② Are you leave to our hotel?
③ Are you leaving our hotel?
④ Do you go our hotel?

52. 다음 ()안에 가장 적합한 것은?

W : Good evening Mr. Carr,
How are you this evening?
G : Fine, And you Mr. Kim
W : Very well, Thank you,
What would you like to try tonight?
G : ()
W : A whisky, No ice, No water, Am I correct?
G : Fantastic!

- ① Just one For my health, please.
② One for the road.
③ I'll stick to my usual.
④ Another one please.

53. 다음 ()안에 알맞은 단어와 아래의 상황 후 Jenny가 Kate에게 할 말의 연결로 가장 적합한 것은?

Jenny comes back with a magnum and glasses carried by a barman. She sets the glasses while he barman opens the bottle. There is a loud “()” and the cork hits Kate who jumps up with a cry. The champagne spills all over the carpet.

- ① Peep – Good luck to you.
② Ouch – I am sorry to hear that.
③ Tut – How awful!
④ Pop – I am very sorry. I do hope you are not hurt.

54. 다음 밑줄에 들어갈 가장 적합한 것은?

I'm sorry to have _____ you waiting.

- ① Kept ② Made
③ Put ④ Had

55. Which one is not aperitif cocktail?

- ① Dry Martini ② Kir
③ Campari Orange ④ Grasshopper

56. 다음 ()안에 알맞은 것은?

() is distilled spirits from the fermented juice of sugarcane or other sugarcane by-products.

- ① Whisky ② Vodka
③ Gin ④ Rum

57. There are basic direction of wine service. Select the one which is not belong to them in the following?

- ① Filling four-fifth of red wine into the glass.
② Serving the red wine with room temperature.
③ Serving the white wine with condition of 8~12℃.
④ Showing the guest the label of wine before service.

58. Which one is not distilled beverage in the following?

- ① Gin ② Calvados
③ Tequila ④ Cointreau

59. 다음 문장에서 의미하는 것은?

This is produced in Italy and made with apricot and almond.

- ① Amaretto ② Absinthe
③ Anisette ④ Angelica

60. 다음 밑줄 친 곳에 가장 적합한 것은?

A : Good evening, Sir
B : Could you show me the wine list?
A : Here you are, Sir. This week is the promotion week of _____.
B : O.K, I' ll try it.

- ① Stout ② Calvados
③ Glenfiddich ④ Beaujolais Nouveau

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