

## 1과목 : 주류학개론

## 1. 레드와인용 포도 품종이 아닌 것은?

- ① 리슬링(Riesling)
- ② 메를로(Merlot)
- ③ 뽀노누아(Pinot Noir)
- ④ 카베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon)

## 2. 과일이나 곡류를 발효시켜 증류한 스피릿츠(Spirits)에 감미와 천연 추출물 등을 첨가한 것은?

- ① 양조주(Fermented Liquor)
- ② 증류주(Distilled Liquor)
- ③ 혼성주(Liqueur)
- ④ 아쿠아비트(Aquavit)

## 3. 이탈리아 와인에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 거의 전 지역에서 와인이 생산된다.
- ② 지명도가 높은 와인산지로는 피에몬테, 토스카나, 베네토 등이 있다.
- ③ 이탈리아 와인 등급체계는 5등급이다.
- ④ 네비올로, 산지오베제, 바르베라, 돌체토 포도 품종은 레드와인용으로 사용된다.

## 4. 다음 보기들과 가장 관련되는 것은?

만사니야(Manzanilla)  
몬티야(Montilla)  
올로로소(Oloroso)  
아몬티야도(Amontillado)

- ① 이탈리아산 포도주
- ② 스페인산 백포도주
- ③ 프랑스산 샴페인
- ④ 독일산 포도주

## 5. 맥주의 제조과정 중 발효가 끝난 후 숙성시킬 때의 온도로 가장 적합한 것은?

- ① -1~3℃
- ② 8~10℃
- ③ 12~14℃
- ④ 16~20℃

## 6. 밀(Wheat)을 주원료로 만든 맥주는?

- ① 산미구엘(San Miguel)
- ② 호가든(Hoegaarden)
- ③ 람빅(Lambic)
- ④ 포스터스(Foster's)

## 7. 리큐르(Liqueur)의 여왕이라고 불리며 프랑스의 수도원의 이름을 가지고 있는 것은?

- ① 드람부이(Drambuie)
- ② 샤르트뢰즈(Chartreuse)
- ③ 베네딕틴(Benedictine)
- ④ 체리브랜디(Cherry Brandy)

## 8. 맥주 제조 시 호프(Hop)를 사용하는 가장 주된 이유는?

- ① 잡냄새 제거
- ② 단백질 등 질소화합물 제거
- ③ 맥주색깔의 강화
- ④ 맥즙의 살균

## 9. 다음 중 호크 와인(Hock Wine)이란?

- ① 독일 라인산 화이트 와인
- ② 프랑스 버건디산 화이트 와인
- ③ 스페인 호크하임엘산 레드 와인
- ④ 이탈리아 피에몬테산 레드 와인

## 10. 다음 중 Bitter가 아닌 것은?

- ① Angostura
- ② Campari
- ③ Galliano
- ④ Amer Picon

## 11. 발포성 와인의 이름이 잘못 연결된 것은?

- ① 스페인 - 카바(Cava)
- ② 독일 - 켄트(Sekt)
- ③ 이탈리아 - 스푼만테(Spumante)
- ④ 포르투갈 - 도세(Doce)

## 12. 식후 주(After Dinner Drink)로 가장 적합한 것은?

- ① 코냑(Cognac)
- ② 드라이 셰리 와인(Dry Sherry Wine)
- ③ 드라이 진(Dry Gin)
- ④ 베르무트(Vermouth)

## 13. 리큐르 중 D.O.M. 글자가 표기되어 있는 것은?

- ① Sloe Gin
- ② Kahlua
- ③ Kummel
- ④ Benedictine

## 14. 슬로우 진(Sloe Gin)의 설명 중 옳은 것은?

- ① 증류주의 일종이며, 진(Gin)의 종류이다.
- ② 보드카(Vodka)에 그레나딘 시럽을 첨가한 것이다.
- ③ 아주 천천히 분위기가 있게 먹는 칵테일이다.
- ④ 진(Gin)에 야생자두(Sloe Berry)의 성분을 첨가한 것이다.

## 15. 콘 위스키(Corn Whiskey)란?

- ① 원료의 50% 이상 옥수수를 사용한 것
- ② 원료에 옥수수 50%, 호밀 50%가 섞인 것
- ③ 원료의 80% 이상 옥수수를 사용한 것
- ④ 원료의 40% 이상 옥수수를 사용한 것

## 16. 일반적으로 단식 증류기(Pot Still)로 증류하는 것은?

- ① Kentucky Straight Bourbon Whiskey
- ② Grain Whisky
- ③ Dark Rum
- ④ Aquavit

## 17. 알코올성 음료를 의미하는 용어가 아닌 것은?

- ① Hard Drink
- ② Liquor
- ③ Ginger Ale
- ④ Spirits

## 18. 비알코올성 음료의 분류방법에 해당되지 않는 것은?

- ① 청량음료
- ② 영양음료
- ③ 발포성음료
- ④ 기호음료

## 19. 다음 중 럼에 대한 설명이 아닌 것은?

- ① 럼의 주재료는 사탕수수이다.  
 ② 럼은 서인도제도를 통치하는 유럽의 식민정책 중 삼각무역에 사용되었다.  
 ③ 럼은 사탕을 첨가하여 만든 리큐르이다.  
 ④ 럼의 향, 맛에 따라 라이트 럼, 미디엄 럼, 헤비 럼으로 분류된다.

## 20. 탄산음료 중 뒷맛이 쌉쌀한 맛이 남는 음료는?

- ① 칼린스 믹서                      ② 토닉 워터  
 ③ 진저엘                          ④ 콜라

## 21. 다음 중 생산지가 옳게 연결된 것은?

- ① 비시수 - 오스트리아                      ② 쉐처수 - 독일  
 ③ 에비앙수 - 그리스                      ④ 페리에수 - 이탈리아

## 22. 우리나라 전통주에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 증류주 제조기술은 고려시대 때 몽고에 의해 전래되었다.  
 ② 탁주는 쌀 등 곡식을 주로 이용하였다.  
 ③ 탁주, 약주, 소주의 순서로 개발되었다.  
 ④ 청주는 쌀의 향을 얻기 위해 현미를 주로 사용한다.

## 23. 보드카의 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 슬라브 민족의 국민주로 애용되고 있다.  
 ② 보드카는 러시아에서만 생산된다.  
 ③ 보드카의 원료는 주로 보리, 밀, 호밀, 옥수수, 감자 등이 사용된다.  
 ④ 보드카에 향을 입힌 보드카를 플레이버 보드카라 칭한다.

## 24. Whisky의 재료가 아닌 것은?

- ① 맥아                              ② 보리  
 ③ 호밀                              ④ 감자

## 25. 에스프레소의 커피추출이 빨리 되는 원인이 아닌 것은?

- ① 너무 굵은 분쇄입자                      ② 약한 탬핑 강도  
 ③ 너무 많은 커피 사용                      ④ 높은 펌프 압력

## 26. 브랜디에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 포도 또는 과실을 발효하여 증류한 술이다.  
 ② 코냑 브랜디에 처음으로 별표의 기호를 도입한 것은 1865년 헤네시(Hennessy)사에 의해서이다.  
 ③ Brandy는 저장기간을 부호로 표시하며 그 부호가 나타내는 저장기간은 법적으로 정해져 있다.  
 ④ 브랜디의 증류는 와인을 2~3회 단식 증류기(Pot Still)로 증류한다.

## 27. 위스키의 원료에 따른 분류가 아닌 것은?

- ① 몰트 위스키                      ② 그레이н 위스키  
 ③ 포트스틸 위스키                      ④ 블렌디드 위스키

## 28. 국가지정 중요무형문화재로 지정받은 전통주가 아닌 것은?

- ① 충남 면천두견주                      ② 진도 홍주

- ③ 서울 문배주                      ④ 경주 교동법주

## 29. 커피로스팅의 정도에 따라 약한 순서에서 강한 순서대로 나열한 것으로 옳은 것은?

- ① American Roasting→German Roasting→French Roasting→Italian Roasting  
 ② German Roasting→Italian Roasting→American Roasting→French Roasting  
 ③ Italian Roasting→German Roasting→American Roasting→French Roasting  
 ④ French Roasting→American Roasting→Italian Roasting→German Roasting

## 30. 혼합물을 구성하는 각 물질의 비등점의 차이를 이용하여 만드는 술을 무엇이라 하는가?

- ① 발효주                              ② 발아주  
 ③ 증류주                              ④ 양조주

## 2과목 : 주장관리개론

## 31. 구매부서의 기능이 아닌 것은?

- ① 검수                              ② 저장  
 ③ 불출                              ④ 판매

## 32. Pousse Cafe를 만드는 재료 중 가장 나중에 따르는 것은?

- ① Brandy                              ② Grenadine  
 ③ Creme de Menthe(White)                      ④ Creme de Cassis

## 33. Manhattan 조주 시 사용하는 기구는?

- ① 셰이커(Shaker)  
 ② 믹싱 글라스(Mixing Glass)  
 ③ 전기 블렌더(Blender)  
 ④ 주스 믹서(Juice Mixer)

## 34. 바텐더의 칵테일용 가니쉬 재료 손질에 관한 설명 중 가장 거리가 먼 것은?

- ① 레몬 슬라이스는 미리 손질하여 밀폐용기에 넣어서 준비한다.  
 ② 오렌지 슬라이스는 미리 손질하여 밀폐용기에 넣어서 준비한다.  
 ③ 레몬 껍질은 미리 손질하여 밀폐용기에 넣어서 준비한다.  
 ④ 딸기는 미리 꼭지를 제거한 후 깨끗하게 세척하여 밀폐용기에 넣어서 준비한다.

## 35. Gin &amp;Tonic에 알맞은 Glass와 장식은?

- ① Collins Glass - Pineapple Slice  
 ② Cocktail Glass - Olive  
 ③ Cordial Glass - Orange Slice  
 ④ Highball Glass - Lemon Slice

## 36. Classic Bar의 특징과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 서비스의 중점을 정중함과 편안함에 둔다.  
 ② 소규모 라이브 음악을 제공한다.  
 ③ 고객에게 화려한 바텐딩 기술을 선보인다.  
 ④ 칵테일 조주 시 정확한 용량과 방법으로 제공한다.

37. 위스키가 기주로 쓰이지 않는 칵테일은?

- ① 뉴욕(New York)
- ② 로브 로이(Rob Roy)
- ③ 블랙 러시안(Black Russian)
- ④ 맨하탄(Manhattan)

38. 셰이킹(Shaking) 기법에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 셰이커에 얼음을 충분히 넣어 빠른 시간 안에 잘 섞이고 차게 한다.
- ② 셰이커에 재료를 순서대로 Cap을 Strainer에 씌운 다음 Body에 덮는다.
- ③ 잘 섞이지 않는 재료들을 셰이커에 넣어 세차게 흔들어 섞는 조주기법이다.
- ④ 계란, 우유, 크림, 당분이 많은 리큐르 등으로 칵테일을 만들 때 많이 사용된다.

39. 주장의 종류로 가장 거리가 먼 것은?

- ① Cocktail Bar                      ② Members Club Bar
- ③ Snack Bar                          ④ Pub Bar

40. 다음 중 달걀이 들어가는 칵테일은?

- ① Millionaire                          ② Black Russian
- ③ Brandy Alexander                  ④ Daiquiri

41. 다음 중 휘젓기(Stirring) 기법으로 만드는 칵테일이 아닌 것은?

- ① Manhattan                          ② Martini
- ③ Gibson                                ④ Gimlet

42. 다음 칵테일 중 Floating 기법으로 만들지 않는 것은?

- ① B&B                                    ② Pousse Cafe
- ③ B-52                                    ④ Black Russian

43. 와인에 대한 Corkage의 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 업장의 와인이 아닌 개인이 따로 가져온 와인을 마시고 자 할 때 적용된다.
- ② 와인을 마시기 위해 이용되는 글라스, 직원 서비스 등에 대한 요금이 포함된다.
- ③ 주로 업소가 보유하고 있지 않은 와인을 시음할 때 많이 적용된다.
- ④ 코르크로 밀봉되어 있는 와인을 서비스하는 경우에 적용되며, 스크류캡을 사용한 와인은 부과되지 않는다.

44. 주장(Bar)에서 기물의 취급방법으로 적합하지 않은 것은?

- ① 금이 간 접시나 글라스는 규정에 따라 폐기한다.
- ② 은기물은 은기물 전용 세척액에 오래 담가두어야 한다.
- ③ 크리스탈 글라스는 가능한 손으로 세척한다.
- ④ 식기는 같은 종류별로 보관하며 너무 많이 쌓아두지 않는다.

45. 다음 중 소믈리에(Sommelier)의 주요 임무는?

- ① 기물세척(Utensil Cleaning)
- ② 주류저장(Store Keeper)
- ③ 와인판매(Wine Steward)
- ④ 칵테일조주(Cocktail Mixing)

46. 바의 매출액 구성요소 산정방법 중 옳은 것은?

- ① 매출액 = 고객수 ÷ 객단가
- ② 고객수 = 고정고객 × 일반고객
- ③ 객단가 = 매출액 ÷ 고객수
- ④ 판매가 = 기준단가 × (재료비/100)

47. 바(Bar) 기물이 아닌 것은?

- ① Bar Spoon                          ② Shaker
- ③ Chaser                                ④ Jigger

48. 글라스 세척 시 알맞은 세제와 세척순서로 짝지어진 것은?

- ① 산성세제, 더운물 - 찬물
- ② 중성세제, 찬물 - 더운물
- ③ 산성세제, 찬물 - 더운물
- ④ 중성세제, 더운물 - 찬물

49. Rum 베이스 칵테일이 아닌 것은?

- ① Daiquiri                                ② Cuba Libre
- ③ Mai Tai                                ④ Stinger

50. 다음 중 보드카(Vodka)를 주재료로 사용하지 않는 칵테일은?

- ① Cosmopolitan                          ② Kiss of Fire
- ③ Apple Martini                          ④ Margarita

### 3과목 : 고객서비스영어

51. “5월 5일에는 이미 예약이 다 되어 있습니다.”의 표현은?

- ① We look forward to seeing you on May 5th.
- ② We are fully booked on May 5th.
- ③ We are available on May 5th.
- ④ I will check availability on May 5th.

52. 다음 문장 중 틀린 것은?

- ① Are you in a hurry?
- ② May I help With you your baggage
- ③ Will you pay in cash or with a credit card?
- ④ What is the most famous in Seoul?

53. 아래 문장의 의미는?

The line is busy, so I can't put you through.

- ① 통화 중이므로 바꿔 드릴 수 없습니다.
- ② 고장이므로 바꿔 드릴 수 없습니다.
- ③ 외출 중이므로 바꿔 드릴 수 없습니다.
- ④ 아무도 없으므로 바꿔 드릴 수 없습니다.

54. Which one is the spirit made from agave?

- ① Tequila                                ② Rum
- ③ Vodka                                ④ Gin

55. “a glossary of basic wine terms”의 연결로 틀린 것은?

- ① Balance : the portion of the wine's odor derived

from the grape variety and fermentation.

- ② Nose : the total odor of wine composed of aroma, bouquet, and other factors.
- ③ Body : the weight or fullness of wine on palate.
- ④ Dry : a tasting term to denote the absence of sweetness in wine.

56. 다음 ( )에 들어갈 단어로 가장 적합한 것은?

( ) goes well with dessert.

- ① Ice Wine                      ② Red Wine
- ③ Vermouth                    ④ Dry Sherry

57. Which is not an appropriate instrument for stirring method of how to make cocktail?

- ① Mixing Glass                ② Bar Spoon
- ③ Shaker                        ④ Strainer

58. 다음 중 의미가 다른 하나는?

- ① It's my treat this time.            ② I'll pick up the tab.
- ③ Let's go Dutch.                    ④ It's on me.

59. 다음 괄호 안에 가장 적합한 것은?

A bartender must ( ) his helpers, waiters or waitress. He must also ( ) various kinds of records, such as stock control, inventory, daily sales report, purchasing report and so on.

- ① take, manage                      ② supervise, handle
- ③ respect, deal                      ④ manage, careful

60. Dry Gin, Egg White, and Grenadine are the main ingredients of (괄호).

- ① Bloody Mary                      ② Eggnog
- ③ Tom and Jerry                    ④ Pink Lady

전자문제집 CBT PC 버전 : [www.comcbt.com](http://www.comcbt.com)

전자문제집 CBT 모바일 버전 : [m.comcbt.com](http://m.comcbt.com)

기출문제 및 해설집 다운로드 : [www.comcbt.com/x](http://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
①	③	③	②	①	②	②	②	①	③
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
④	①	④	④	③	③	③	③	③	②
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
②	④	②	④	③	③	③	②	①	③
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
④	①	②	④	④	③	③	②	③	①
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
④	④	④	②	③	③	③	④	④	④
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
②	②	①	①	①	①	③	③	②	④