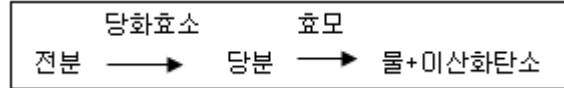


1과목 : 주류학개론

- 일반적으로 음료(beverages)는 무엇을 뜻하는가?
 - 알콜성 음료만을 뜻한다.
 - 알콜성과 비알콜성 음료만을 뜻한다.
 - 알콜성과 비알콜성 그리고 물까지 포함한다.
 - 순수한 비알콜성 음료만을 뜻한다.
- 발포성 와인(Sparkling Wine)과 거리가 먼 것은?
 - sparkling burgundy
 - cold duck
 - dry sherry
 - champagne
- 다음 중 롱 드링크(Long drink)에 해당하는 것은?
 - 사이드 카(Side car)
 - 스팅거(Stinger)
 - 로이알 휘즈(Royal fizz)
 - 맨하탄(Manhattan)
- 일반적으로 올드 패션드 글라스(Old fashioned glass)를 가장 많이 사용해서 마시는 술은?
 - 위스키(Whisky)
 - 맥주(Beer)
 - 샴페인(Champagne)
 - 레드 아이(Red Eye)
- Irish Whisky는 어느 나라에서 무엇으로 만들어지는가?
 - 독일의 쌀이나 감자
 - 프랑스의 포도나 밀보리
 - 아일랜드의 보리나 밀
 - 미국의 고구마나 밀
- 위스키(Whisky)를 만드는 과정으로 올바르게 배열된 것은?
 - Fermentation - Mashing - Distillation - Aging
 - Distillation - Mashing - Fermentation - Aging
 - Mashing - Fermentation - Distillation - Aging
 - Mashing - Distillation - Fermentation - Aging
- 가장 오랫동안 숙성한 브랜디(Brandy)는?
 - V.O.
 - V.S.O.P
 - X.O.
 - Extra
- 다음 중 혼성주에 해당하는 것은?
 - 알마낙(Armagnac)
 - 콘 위스키(Corn Whisky)
 - 코인트루(Cointreau)
 - 자마이칸 럼(Jamaican Rum)
- 다음 중 포트와인(Port wine)을 가장 잘 설명한 사항은?
 - 붉은 포도주를 총칭한다.
 - 포르투갈의 도우루(Douro)지방산 포도주를 말한다.
 - 항구에서 노역을 일삼는 서민들의 포도주를 일컫는다.
 - 백포도주로서 식사 전에 흔히 마신다.
- 적포도주(red wine)의 서어브 온도로 가장 알맞은 것은?
 - 22℃ - 24℃
 - 18℃ - 20℃
 - 12℃ - 14℃
 - 10℃ - 12℃
- 식사 전에 식전주(食前酒; Aperitif)로 가장 잘 어울리는 음료는?
 - Calvados Brandy
 - Eau de Vie
 - Sherry Wine
 - Tequila

12. 다음 중 ()안에 알맞은 말은 무엇인가?(문제 복원 오류로 문제가 정확하지 않습니다. 정확한 내용을 아시는분께서는 오류신고를 통하여 내용 작성 부탁 드립니다. 정답은 3번입니다.)



- ① 메틸알콜 ② 공업용 메틸알콜
 - ③ 에틸알콜 ④ 식용 고체알콜
13. 다음 리큐르(liqueur) 중 황금색 감미주로 술병에 D.O.M이라고 표시되어 있는 것은?
- ① Benedictine ② Curacao
 - ③ Chartreuse ④ Cointreau
14. 주로 블렌더(Blender)를 많이 사용하여 만드는 칵테일은?
- ① 마이타이(Mai Tai)
 - ② 세븐앤드세븐(Seven and seven)
 - ③ 러스티네일(Rusty nail)
 - ④ 앤젤스키스(Angel's kiss)
15. 다음 중 칵테일을 만드는데 필요하지 않은 것은?
- ① Soup Spoon ② Squeezer
 - ③ Bar Spoon ④ Strainer
16. 진(Gin) 또는 보드카(Vodka)를 주재료 내용물과 함께 Stir하여 Cocktail glass에 담아 Onion으로 장식하는 칵테일은?
- ① Martini ② Gibson
 - ③ Bacardi ④ Knuckle Head
17. 다음의 진(Gin)에 혼합하는 탄산음료 중 가장 많이 사용되는 것은?
- ① Cola ② Collins mix
 - ③ Fanta Grape ④ Cider
18. 음료에서 드라이(Dry) 라는 뜻과 동일한 용어는?
- ① Extra Sec ② Sec
 - ③ Doux ④ Demi-Sec
19. 칵테일 셰이커(Cocktail Shaker)의 구성 3개 부분으로 틀린 것은?
- ① Cap ② Strainer
 - ③ Body ④ Head
20. Draft Beer 나 Bottle Beer 잔을 영업 준비 장소로 가장 이상적인 저장 보관 위치는?
- ① 따뜻한 햇볕이 잘 드는 장소
 - ② 시원한 냉장고
 - ③ 냉동고
 - ④ Glass Rack에 쌓아 놓는다.
21. 칵테일 부재료 중 청량음료로 탄산음료에 해당하는 것은?
- ① 진저엘(Ginger ale) ② 생수(Mineral Water)
 - ③ 빅키수(Vicky water) ④ 에비안 워터(Evian water)

22. 칵테일 조주방법에서 주로 비중이 가벼운 술과 술을 혼합할 때 바 스푼으로 재빠르게 휘저어 혼합해 낼 때 쓰이는 기구로 유리제 글라스이며, 비이커와 같이 술을 따르는 주둥이가 나와 있는 기구는?

- ① 믹싱글라스(Mixing Glass) ② 바-스푼(Bar Spoon)
③ 지거(Jigger) ④ 블렌더(Blender)

23. 다음 증류주 중에서 곡류의 전분을 원료로 하지 않는 것은?

- ① 진(Gin) ② 럼(Rum)
③ 보드카(Vodka) ④ 위스키(Whisky)

24. 다음 중 생선요리와 가장 잘 어울리는 술은?

- ① 적포도주 ② 백포도주
③ 샴페인 ④ 꼬냑

25. Standard recipes를 설정하는 목적에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 원가예산을 위한 기초를 제공한다.
② 바텐더에 대한 의존도를 높여준다.
③ 품질과 맛을 유지시킨다.
④ 노무비를 절감할 수 있다.

26. 혼성주의 조주방법에 의한 분류 중 틀린 것은?

- ① 증류법 ② 침적법
③ 혼합법 ④ 여과법

27. 다음 중 같은 용도의 Glass가 아닌 것은?

- ① Collins Glass ② Sherry Glass
③ Chimmey Glass ④ Tall Glass

28. 알콜 함량 계산의 설명으로 올바른 것은?

- ① 알콜 농도라 함은 온도 30℃일 때 원용량 100분 중에 함유되어 있는 에틸알콜의 용량을 말한다.
② 84 Proof는 주정도 84%(84°)를 의미한다.
③ 100g의 액체 중 에틸알콜이 60g 들어있으면 40%의 술이라고 표시한다.
④ 100g의 액체 중 에틸알콜이 40g 들어있으면 40%의 술이라고 표시한다.

29. 다음 중 프랑스의 와인 생산지 중 보르도(Bordeaux)지방이라 할 수 없는 것은?

- ① 보졸레(Beaujolais) ② 메독(Medoc)
③ 포므롤(Pomerol) ④ 쎄떼 밀리옹(Saint Emilion)

30. 충남 서북부 해안지방의 전통 민속주로 고려 개국공신 복지겸이 백약이 무효인 병을 앓고 있을 때 백일기도 끝에 터득한 비법에 따라 참쌀, 아미산의 진달래, 안생물로 빚은 술을 마심으로 질병을 고쳤다는 신비의 전설과 함께 전해 내려오는 것으로 산림경제, 임원, 동구세시기에 언급된 약용주는?

- ① 두견주 ② 송순주
③ 문배주 ④ 백세주

2과목 : 주정관리개론

31. 칼바도스(Calvados)는 보관 온도상 다음 품목 중 어떤 것과 같이 두어도 좋은가?

- ① 백포도주 ② 샴페인
③ 생맥주 ④ 꼬냑

32. 디켄터(decanter)는 특히 무엇에 쓰이는 바(bar)용 용기인가?

- ① 얼음물을 제공하는 용기
② 포도주를 제공하는 유리병
③ 식탁용 유리물병
④ 맥주를 제공하는 대형 물 주전자

33. 조주원의 임무 중 틀린 것은?

- ① 주문에 의하여 조주하여 제공한다.
② 칵테일은 자기 아이디어대로 조주한다.
③ 글라스류와 바 기물을 닦는다.
④ 영업전에 그날의 필요한 물건들을 수령한다.

34. 조주원(Bartender)의 업무 규칙 중 잘못 설명된 것은?

- ① 단골 고객이나 동료 종사원에게는 무료로 술을 제공할 수 있다.
② 칵테일은 기준처방(Recipe)에 의해 만들어야 한다.
③ 고객이 있을시는 서서 대기한다.
④ 빈술병은 지배인의 허락 없이 고객이나 동료 종사원에게 줄 수 없다.

35. 주장 서비스의 부정요소와 직접적인 관계가 먼 것은?

- ① 개인용 음료판매 가능 ② 칵테일 표준량의 속임
③ 무료서브의 남용 ④ 요금계산의 정확성

36. 포도주(wine)의 저장관리방법에 관한 설명 중 부적당한 것은?

- ① 포도주병을 경사지게 눕혀서 보관한다.
② 직사광선을 피해 보관한다.
③ 적당한 습기가 있는 곳에 보관한다.
④ 온도차와 진동이 심한 장소는 피한다.

37. 생맥주(Draft Beer) 취급요령 중 잘못 설명된 것은?

- ① 2~3℃의 온도를 유지할 수 있는 저장시설을 갖추어야 한다.
② 술통속의 압력은 12~14pound로 일정하게 유지해야 한다.
③ 신선도 유지를 위해 재고순환을 철저히 실행해야 된다.
④ 향취를 높여 황금기의 맛을 즐길 수 있도록 7℃정도의 온도로 글라스에 따라서 제공한다.

38. 와인너리(Winery)란?

- ① 포도주 양조장 ② 포도주 저장소
③ 포도주의 통칭 ④ 포도주용 용기

39. 바 영업을 하기 위한 준비 중 맞지 않는 것은?

- ① 바 종사원은 영업 전 Stand-By 한다.
② 유효기간이 지난 부재료나 가니쉬를 사용한다.
③ 칵테일 얼음은 적당한지 확인한다.
④ 칵테일 Glass의 재고는 적당한지 확인한다.

40. 지거(Jigger)는 어디에 사용하는 기물인가?

- ① 주스(Juice)를 따를 때 사용한다.
- ② 주류의 분량을 측정하기 위하여 사용한다.
- ③ 와인(Wine)을 테이스팅(Tasting)할 때 사용한다.
- ④ 과일을 깎을 때 사용하는 칼이다.

41. 쿨러(Cooler)의 종류에 해당되지 않는 것은?

- ① Wine Cooler ② Beer Cooler
- ③ Cup Cooler ④ Jigger Cooler

42. 다음 중 "Inventory" 의 의미는?

- ① 재고 관리 ② 구매 관리
- ③ 출고 관리 ④ 생산 관리

43. 다음 항목 중 바텐더의 창의성을 가장 요하는 것은?

- ① 가니쉬(장식) ② 향신료(부재료)선택
- ③ 글라스 선택 ④ 기주 선택

44. 음료를 서빙할 때에 사용하는 비품이 아닌 것은?

- ① Napkin ② Coaster
- ③ Serving Tray ④ Bar Spoon

45. 다음 중 Mixing Glass의 설명으로 옳은 것은?

- ① 칵테일 조주시 음료를 혼합할 수 있는 기물이다.
- ② 칵테일 조주시에 사용되는 글라스의 총칭이다.
- ③ 믹서기에 부착된 혼합용기를 말한다.
- ④ 칵테일 혼합되는 과일을 으갠 때 사용한다.

46. 바(Bar)의 용구에 대한 설명 중 Ice Scooper는 무엇인가?

- ① 얼음을 짚는 기구이다. ② 얼음을 담는 기구이다.
- ③ 얼음을 푸는 기구이다. ④ 얼음을 부수는 기구이다.

47. 빈티지(Vintage)란 무엇인가?

- ① 포도의 생산 지역을 말한다.
- ② 포도의 수확년도를 말한다.
- ③ 포도주의 등급을 표시하는 것이다.
- ④ 와인의 맛을 표시한 말이다.

48. Blended Whisky에 대한 설명 중 가장 옳은 것은?

- ① Whisky와 Whisky를 섞는 것을 말한다.
- ② 브랜드가 유명한 Whisky를 말한다.
- ③ Malt Whisky와 Grain Whisky를 섞어서 만든다.
- ④ 주로 아일랜드에서 생산되는 위스키를 말한다.

49. 샴페인의 취급절차 설명 중 틀린 것은?

- ① 얼음을 채운 바스킷에 chilling(chilling)한다.
- ② 호스트(Host)에게 상표를 확인시킨다.
- ③ "펑" 소리를 크게 하며 거품을 최대한 많이 내야한다.
- ④ 서빙는 여자손님부터 시계방향으로 한다.

50. 푸어러(Pourer)의 설명 중 틀린 것은?

- ① 술을 보관하는 창고 역할을 한다.
- ② 병입구에 끼워 사용한다.
- ③ 각종 주류를 따를 때 사용한다.

- ④ 술의 손실을 예방할 수 있다.

3과목 : 고객서비스영어

51. Which of the following is made mainly from corn grain?

- ① Bourbon Whiskey ② Scotch Whiskey
- ③ Rye Whiskey ④ Blended Whiskey

52. Which is the correct one as a base of Mai-Tai in the following?

- ① Scotch ② Brandy
- ③ Dry Gin ④ Rum

53. 다음 () 안에 적당한 단어는?

A bartender or cocktail waitress should be () with the English names of all stores of liquors and mixed drinks.

- ① familiar ② warm
- ③ use ④ accustom

54. Remove the wire muzzle with one hand while () the bottle in the other. The cork should be eased () gently, tilting the bottle slightly. Then comes the sublime moment of tasting.

- ① pushing, in ② holding, out
- ③ hanging, into ④ pulling, off

55. A: What will you gentleman have?

B: I'll have a double Johnny Walker () the rocks.

- ① above ② over
- ③ in ④ on

56. 다음 문장은 어느 말에 대한 대답인가?

"It's my pleasure."

- ① I'm sorry. ② Thank you for your help.
- ③ You're welcome. ④ I hope to see you again.

57. 상대방이 말을 잘 알아듣지 못했을 때 상대방에게 사용하는 말은?

- ① I'm sorry. I don't know.
- ② What are you talking about?
- ③ I beg your pardon.
- ④ What did you say?

58. 다음 물음에 맞는 것은?

What kind of scotch do you have?

- ① Jim Beam ② I.W.Harper
- ③ Old Grand Dad ④ Cutty Sark

59. 「How would you like your steak?」의 틀린 대답은?

- ① well done ② medium
- ③ rare ④ well-rare

60. 다음 문장의 ()안에 적당한 것은?

Who is the tallest, Kim, Lee, () Park?

- ① and
- ② or
- ③ with
- ④ to

전자문제집 CBT PC 버전 : www.comcbt.com
전자문제집 CBT 모바일 버전 : m.comcbt.com
기출문제 및 해설집 다운로드 : www.comcbt.com/xe

전자문제집 CBT란?
종이 문제집이 아닌 인터넷으로 문제를 풀고 자동으로 채점하며
모의고사, 오답 노트, 해설까지 제공하는 무료 기출문제 학습 프
로그램으로 실제 시험에서 사용하는 OMR 형식의 CBT를 제공합
니다.
PC 버전 및 모바일 버전 완벽 연동
교사용/학생용 관리기능도 제공합니다.

오답 및 오탈자가 수정된 최신 자료와 해설은 전자문제집 CBT
에서 확인하세요.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
③	③	③	①	③	③	④	③	②	②
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
③	③	①	①	①	②	②	①	④	②
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
①	①	②	②	②	④	②	④	①	①
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
④	②	②	①	④	③	④	①	②	②
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
④	①	①	④	①	③	②	③	③	①
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
①	④	①	②	④	④	③	④	④	②