

1과목 : 주류학개론

1. 다음 중 양조주에 대한 설명이 옳지 않은 것은?

- ① 맥주, 와인 등이 이에 속한다.
- ② 증류주와 혼성주의 제조원료가 되기도 한다.
- ③ 보존기간이 비교적 짧고 유통기간이 있는 것이 많다.
- ④ 발효주라고도 하며 알코올발효는 효모에 의해서만 이루어진다.

2. 양조주의 설명으로 맞지 않는 것은?

- ① 주로 과일이나 곡물을 발효하여 만든 술이다.
- ② 단발효주, 복발효주 2가지 방법이 있다.
- ③ 양조주의 알코올 함유량은 대략 25%이상이다.
- ④ 발효하는 과정에서 당분이 효모에 의해 물, 에틸알코올, 이산화탄소가 발생한다.

3. 다음 중 증류주가 아닌 것은?

- ① 보드카(vodka) ② 샴페인(champagne)
- ③ 진(gin) ④ 럼(rum)

4. 단식 증류법(pot still)의 장점이 아닌 것은?

- ① 대량생산이 가능하다.
- ② 원료의 맛을 잘 살릴 수 있다.
- ③ 좋은 향을 잘 살릴 수 있다.
- ④ 시설비가 적게 든다.

5. 음료에 관한 설명으로 틀린 것은?

- ① 음료는 크게 알콜성 음료와 비알콜성 음료로 구분된다.
- ② 알콜성 음료는 양조주, 증류주, 혼성주로 분류된다.
- ③ 커피는 영양음료로 분류된다.
- ④ 발효주에는 탁주, 와인, 청주, 맥주 등이 있다.

6. 탄산음료에서 탄산가스의 역할이 아닌 것은?

- ① 당분 분해 ② 미생물의 발효 저지
- ③ 향기의 변화 보호 ④ 청량감 부여

7. 다음 중 과실음료가 아닌 것은?

- ① 토마토 주스 ② 천연과즙주스
- ③ 희석과즙음료 ④ 과립과즙음료

8. 호남의 명주로서 부드럽게 취하고 뒤끝이 깨끗하여 우리의 고유한 전통술로 평평이 나있고, 쌀로 빚은 30도의 소주에 배, 생강, 울금 등 한약재를 넣어 숙성시킨 약주에 해당하는 민속주는?

- ① 이강주 ② 춘향주
- ③ 국화주 ④ 복분자주

9. 다음 민속주 중 약주가 아닌 것은?

- ① 한산 소곡주 ② 경주 교동 법주
- ③ 아산 연엽주 ④ 진도 홍주

10. 다음 중 의미가 다른 것은?

- ① 섹(Sec) ② 두(Doux)
- ③ 돌체(Dulce) ④ 스위트(Sweet)

11. 독일의 스파클링 와인(Sparkling wine)은?

- ① 쾅트 ② 로트바인
- ③ 로제바인 ④ 바이스바인

12. 독일의 QmP 와인등급 6단계에 속하지 않는 것은?

- ① 라트바인 ② 카비네트
- ③ 슈페트레제 ④ 아우스레제

13. 다음 중 이탈리아 와인 등급 표시로 맞는 것은?

- ① A.O.C ② D.O
- ③ D.O.C.G ④ QbA

14. Sherry wine의 원산지?

- ① Bordeaux 지방 ② Xeres 지방
- ③ Rhine 지방 ④ Hockheim 지방

15. 다음 중 White wine 품종은?

- ① Sangiovese ② Nebbiolo
- ③ Barbera ④ Muscadelle

16. 빈티지(Vintage)란 무엇을 뜻하는가?

- ① 포도주의 이름 ② 포도주의 수확년도
- ③ 포도주의 원산지명 ④ 포도의 품종

17. 브랜디의 설명으로 틀린 것은?

- ① 브랜딩하여 제조한다.
- ② 향미가 좋아 식전주로 주로 마신다.
- ③ 유명산지는 꼬냑과 아르마냑이다.
- ④ 과실을 주원료로 사용하는 모든 증류주에 이 명칭을 사용한다.

18. 가장 오랫동안 숙성한 브랜디(Brandy)는?

- ① V.O. ② V.S.O.P
- ③ X.O. ④ EXTRA

19. 프리미엄 테킬라의 원료는?

- ① 아가베 아메리카나 ② 아가베 아즐 데킬라나
- ③ 아가베 시럽 ④ 아가베 아트로비렌스

20. 다음 중 버번위스키(bourbon whiskey)는?

- ① Ballantine's ② I. W. Harper's
- ③ Lord Calvert ④ Old Bushmills

21. 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 분위가 있게 먹는 칵테일이다.
- ④ 오얏나무 열매 성분을 진(gin)에 첨가한 것이다.

22. 저먼 진(German gin)이라고 일컬어지는 Spirits 는?

- ① 아쿠아비트(Aquavit) ② 스타인헤거(Steinhager)
- ③ 키르슈(Kirsch) ④ 후람보아즈(Framboise)

23. 에소프레소의 커피추출이 빨리 되는 원인이 아닌 것은?

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

24. 콘 위스키(corn whiskey)란?

- ① 50%이상 옥수수가 포함된 것
② 옥수수 50%, 호밀 50% 섞인 것
③ 80% 이상 옥수수가 포함된 것
④ 40% 이상 옥수수가 포함된 것

25. Straight Whisky에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 스코틀랜드에서 생산되는 위스키이다.
② 버번위스키, 콘 위스키 등이 이에 속한다.
③ 원료곡물 중 한 가지를 51% 이상 사용해야 한다.
④ 오크통에서 2년 이상 숙성시켜야 한다.

26. aquavit에 대한 설명으로 틀린 것은?

- ① 감자를 맥아로 당화시켜 발효하여 만든다.
② 알코올 농도는 40~45%이다.
③ 옅은 노란색을 띄는 것을 taffel이라고 한다.
④ 북유럽에서 만드는 증류주이다.

27. 생강을 주원료로 만든 것은?

- ① 진자엘 ② 토닉워터
③ 소다수 ④ 칼린스 믹서

28. 다음 중 리큐르(Liqueur)는 어느 것인가?

- ① 버건디(Burgundy) ② 드라이 셰리(Dry sherry)
③ 꼬앵프로(Cointreau) ④ 베르무트(Vermouth)

29. 다음 중 하면발효맥주에 해당 되는 것은?

- ① Stout Beer ② Porter Beer
③ Pilsner Beer ④ Ale Beer

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 : 주장관리개론

31. 주장(bar) 경영에서 의미하는 "happy hour"를 올바르게 설명한 것은?

- ① 가격할인 판매시간 ② 연말연시 축하 이벤트 시간
③ 주말의 특별행사 시간 ④ 단골고객 사은 행사

32. 다음 중 주장 관리의 의의에 해당되지 않는 것은?

- ① 원가관리 ② 매상관리
③ 재고관리 ④ 예약관리

33. 주장(bar)의 핵심점검표 사항 중 영업에 관련한 법규상의 문제와 관계가 가장 먼 것은?

- ① 소방 및 방화사항 ② 예산집행에 관한 사항
③ 면허 및 허가사항 ④ 위생 점검 필요사항

34. 주장의 시설에 대한 설명으로 잘못된 것은?

- ① 주장은 크게 프런트 바(front bar), 백 바(back bar), 언더 바(under bar)로 구분된다.
② 프런트 바(front bar)는 바텐더와 고객이 마주보고 서빙하고 서빙을 받는 바를 말한다.
③ 백 바(back bar)는 카테일용으로 쓰이는 술의 저장 및 전시를 위한 공간이다.
④ 언더 바(under bar)는 바텐더 허리 아래의 공간으로 휴지통이나 빈병 등을 둔다.

35. 구매관리와 관련된 원칙에 대한 설명으로 옳은 것은?

- ① 나중에 반입된 저장품부터 소비한다.
② 한꺼번에 많이 구매한다.
③ 공급업자와의 유대관계를 고려하여 검수 과정은 생략한다.
④ 저장창고의 크기, 호텔의 재무상태, 음료의 회전을 고려하여 구매한다.

36. 영업을 폐점하고 남은 물량을 품목별로 재고조사하는 것을 무엇이라 하는가?

- ① daily issue ② inventory management
③ par stock ④ FIFO

37. 호텔에서 호텔홍보, 판매촉진 등 특별한 접대목적으로 일부를 무료로 제공하는 것은?

- ① Complaint ② Complimentary Service
③ F/O Cashier ④ Out of Order

38. 다음 중 주장 종사원(waiter / waitress)의 주요 임무는?

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

39. Bar 종사원의 올바른 태도가 아닌 것은?

- ① 영업장내에서 동료들과 좋은 인간관계를 유지하다.
② 항상 예의 바르고 분명한 언어와 태도로 고객을 대한다.
③ 고객과 정치성이 강한 대화를 주로 나눈다.
④ 손님에게 지나친 주문을 요구하지 않는다.

40. 바텐더(bartender)의 직무에 관한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 바 카운터 내의 청결, 정리정돈 등을 수시로 해야 한다.
② 파 스탁(par stock)에 준한 보급수령을 해야 한다.
③ 각종 기계 및 기구의 작동상태를 점검해야 한다.
④ 조주는 바텐더 자신의 기준이나 아이디어에 따라 제조해야 한다.

41. 바텐더의 영업 개시 전 준비사항이 아닌 것은?

- ① 모든 부재료를 점검한다.
② White wine를 상온에 보관하고 판매한다.
③ Juice 종류는 다양한지 확인한다.
④ 카테일 네프킨과 코스터를 준비한다.

42. 다음 중 셰이커(shaker)를 사용하여야 하는 카테일은?

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

43. 칵테일을 컵에 따를 때 얼음이 들어가지 않도록 걸러주는 기구는?

- ① Shaker ② strainer
 ③ stick ④ blender

44. Hot drinks cocktail 이 아닌 것은?

- ① God Father ② Irish Coffee
 ③ Jamaica Coffee ④ Tom and Jerry

45. 위스키가 기주로 쓰이지 않는 칵테일은?

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

46. 다음 중 mixing glass의 설명으로 옳은 것은?

- ① 칵테일 조주 시에 사용되는 글라스의 총칭이다.
 ② Stir 기법에 사용하는 기물이다.
 ③ 믹서기에 부착된 혼합용기를 말한다.
 ④ 칵테일 혼합되는 과일을 으갠 때 사용한다.

47. 1 Jigger에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 1 Jigger 는 45mL이다.
 ② 1 Jigger 는 1.5 once이다
 ③ 1 Jigger 는 1 gallon 이다.
 ④ 1 Jigger 는 칵테일 제조 시 많이 사용된다.

48. 주스류(juice)의 보관 방법으로 가장 적절한 것은?

- ① 캔 주스는 냉동실에 보관한다.
 ② 한번 오픈한 주스는 상온에 보관한다.
 ③ 열기가 많고 햇빛이 드는 곳에 보관한다.
 ④ 캔 주스는 오픈한 후 유리그릇, 플라스틱 용기에 담아서 냉장 보관한다.

49. 음료저장관리 방법 중 FIFO의 원칙을 적용하기에 가장 적합한 술은?

- ① 위스키 ② 맥주
 ③ 브랜디 ④ 진

50. 음료 저장 방법에 관한 설명 중 옳지 않은 것은?

- ① 포도주병은 눕혀서 코르크 마개가 항상 젖어 있도록 저장한다.
 ② 살균된 맥주는 출고 후 약 3개월 정도는 실온에서 저장할 수 있다.
 ③ 적포도주는 미리 냉장고에 저장하여 충분히 냉각시킨 후 바로 제공한다.
 ④ 양조주는 선입선출법에 의해 저장, 관리한다.

3과목 : 고객센터서비스영어

51. Which one is made with ginger and sugar?

- ① Tonic water ② Ginger ale

- ③ Sprite ④ Collins mix

52. Which one is the cocktail containing Creme de Cassis and white wine?

- ① Kir ② Kir royal
 ③ Kir imperial ④ King Alfonso

53. 다음의 ()안에 들어갈 적합한 것은?

() whisky is a whisky which is distilled and produced ant 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

54. 다음은 커피와 관련한 어떤 과정을 설명한 것인가?

The heating process that releases all the potential flavors locked in green beans.

- ① Cupping ② Roasting
 ③ Grinding ④ Brewing

55. 다음 빈칸에 들어갈 적합한 말로 바르게 짝지어진 것은?

W: Would you like a dessert?
 G: Yes, please. Could you tell us what you have (a)
 W: Certainly, (a) we have fruit salad, chocolate gateau, and lemon pie.
 G: The gateau looks nice but what is (b)?
 W: (b) there is fresh fruit, cheesecake, and profiteroies.
 G: I think I'll have them, please, with chocolate sauce.

- ① (a) on it (b) under ② (a) on the top (b) underneath
 ③ (a) over (b) below ④ (a) one the tp (b) under

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?

It is a liqueur made by orange peel originated from Venezuela.

- ① Drambuie ② Jagermeister
 ③ Benedictine ④ Curacao

58. 다음의 ()안의 들어갈 적합한 것은?

A: Do you have a new job?
 B: Yes, I () for a wine bar now.

- ① do ② take
 ③ can ④ work

59. 다음 밑줄 친 단어와 바꾸어 쓸 수 있는 것은?

A: Would you like some more drinks?
 B: No, thanks, I've had enough.

- ① care in ② care for
 ③ care to ④ care of

60. 밑줄 친 곳에 들어갈 가장 알맞은 말은?

A: May I take your order?
 B: Yes, please.
 A: _____
 B: I'd like to have Bulgogi.

- ① Do you have a table for three?
 ② Pass me the salt, please.
 ③ What would you like to have?
 ④ How do you like your steak?

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