

## 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 쾰트    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 보급수량을 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 다양하지 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](http://www.comcbt.com)

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

기출문제 및 해설집 다운로드 : [www.comcbt.com/xs](http://www.comcbt.com/xs)

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