

1과목 : 주류학개론

1. 쇼트 드링크(short drink)란?

- ① 만드는 시간이 짧은 음료
- ② 증류주와 청량음료를 믹스한 음료
- ③ 시간적인 개념으로 짧은 시간에 마시는 칵테일 음료
- ④ 증류주와 맥주를 믹스한 음료

2. Stinger를 조주할 때 사용되는 술은?

- ① Brandy
- ② Creme de menthe Blue
- ③ Cacao
- ④ Sloe Gin

3. 칵테일 명칭이 아닌 것은?

- ① Gimlet
- ② Kiss of Fire
- ③ Tequila Sunrise
- ④ Drambuie

4. 맥주(Beer)에서 특이한 쓴맛과 향기로 보존성을 증가시키고 또한 맥아즙의 단백질을 제거하는 역할을 하는 원료는?

- ① 효모(yeast)
- ② 홉(hop)
- ③ 알코올(alcohol)
- ④ 과당(fructose)

5. 다음 중 우리나라의 전통주가 아닌 것은?

- ① 소흥주
- ② 소곡주
- ③ 문배주
- ④ 경주법주

6. 다음 중 미국을 대표하는 리큐르(liqueur)?

- ① 슬로우 진(Sloe Gin)
- ② 리카르드(Ricard)
- ③ 사우던 컴포트(southern confort)
- ④ 크림 데 카카오(Creme de cacao)

7. 다음 중 오렌지향의 리큐르가 아닌 것은?

- ① 그랑 마니에르(Grand Marnier)
- ② 트리플 섹(Triple Sec)
- ③ 꼬엥뜨로(Cointreau)
- ④ 뮤슈(Mousseux)

8. 다음 증류주 중에서 곡류의 전분을 원료로 하지 않는 것은?

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

9. 스페인 와인의 대표적 토착품종으로 숙성이 충분히 이루어지지 않을 때는 짙은 향과 풍미가 다소 거칠게 느껴질 수 있지만 오랜 숙정을 통해 부드러움이 갖추어져 매력적인 스타일이 만들어지는 것은?

- ① Gamay
- ② Pinot Noir
- ③ Tempranillo
- ④ Cabernet Sauvignon

10. 화이트와인 품종이 아닌 것은?

- ① 샤르도네(Chardonnay)
- ② 말벡(Malbec)
- ③ 리슬링(Riesling)
- ④ 뮌스까(Muscat)

11. 데킬라의 구분이 아닌 것은?

- ① 블랑코
- ② 그라파

③ 레포사도

④ 아네호

12. Terroir의 의미를 가장 잘 설명한 것은?

- ① 포도재배에 있어서 영향을 미치는 자연적인 환경요소
- ② 영양분이 풍부한 땅
- ③ 와인을 저장할 때 영향을 미치는 온도, 습도, 시간의 변화
- ④ 물이 빠지는 토양

13. 다음 중 와인의 정화(fining)에 사용되지 않는 것은?

- ① 규조토
- ② 계란의 흰자
- ③ 카제인
- ④ 아황산용액

14. 와인의 숙성 시 사용되는 오크통에 관한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 오크 캐스크(cask)가 작은 것일수록 와인에 뚜렷한 영향을 준다.
- ② 보르도 타입 오크통의 표준 용량은 225리터이다.
- ③ 캐스크가 오래될수록 와인에 영향을 많이 주게 된다.
- ④ 캐스크에 숙성시킬 경우에 정기적으로 랙킹(racking)을 한다.

15. 칵테일을 만드는 기본기술 중 글라스에서 직접 만들어 손님에게 제공하는 경우가 있다. 다음 칵테일 중 이에 해당되는 것은?

- ① Bacardi
- ② Calvados
- ③ Honeymoon
- ④ Gin Rickey

16. 롱드링크 칵테일이나 비알콜성 펀치 칵테일을 만들 때 사용하는 것으로 레몬과 설탕이 주원료인 청량음료(soft drink)는?

- ① Soda Water
- ② Ginger Ale
- ③ Tonic Water
- ④ Collins Mix

17. 다음 민속주 중 증류식 소주가 아닌 것은?

- ① 문배주
- ② 삼해주
- ③ 옥로주
- ④ 안동소주

18. 커피 리큐르가 아닌 것은?

- ① 카모라(Kamora)
- ② 티아 마리아(Tia Maria)
- ③ 쿨멜(Kummel)
- ④ 칼루아(Kahlua)

19. 다음 칵테일 중 직접 넣기(Building)기법으로 만드는 칵테일로 적합한 것은?

- ① Bacardi
- ② Kiss of Fire
- ③ Honeymoon
- ④ Kir

20. 칠레에서 주로 재배되는 포도품종이 아닌 것은?

- ① 말벡(Malbec)
- ② 진판델(Zinfandel)
- ③ 메를로(Merlot)
- ④ 까베르네 쇼비뇽(Cabernet Sauvignon)

21. 코냑은 무엇으로 만든 술인가?

- ① 보리
- ② 옥수수
- ③ 포도
- ④ 감자

22. Draft Beer의 특징으로 가장 잘 설명한 것은?

- ① 맥주 효모가 살아 있어 맥주의 고유한 맛을 유지한다.
- ② 병맥주 보다 오래 저장할 수 있다.
- ③ 살균처리를 하여 생맥주 맛이 더 좋다.
- ④ 효모를 미세한 필터로 여과하여 생맥주 맛이 더 좋다.

23. 다음 중 몰트위스키가 아닌 것은?

- ① A'bunadh ② Macallan
- ③ Crown royal ④ Glenlivet

24. Gin Fizz의 특징이 아닌 것은?

- ① 하이볼 글라스를 사용한다.
- ② 기법으로 Shaking과 Building을 병행한다.
- ③ 레몬의 신맛과 설탕의 단맛이 난다.
- ④ 칵테일 어니언(onion)으로 장식한다.

25. 음료의 살균에 이용되지 않는 방법은?

- ① 저온 장시간 살균법(LTLT)
- ② 자외선 살균법
- ③ 고온 단시간 살균법(HTST)
- ④ 초고온 살균법(UHT)

26. 다음 중 롱 드링크(Long drink)에 해당하는 것은?

- ① 마티니(Martini) ② 진피즈(Gin Fizz)
- ③ 맨하탄(Manhattan) ④ 스팅어(Stinger)

27. 다음 중 원료가 다른 술은?

- ① 트리플 섹 ② 마라스퀸
- ③ 꼬엥뜨로 ④ 블루 쿼소

28. 다음 중 양조주가 아닌 것은?

- ① Silvowitz ② Cider
- ③ Porter ④ Cava

29. 커피의 3대 원종이 아닌 것은?

- ① 아라비카종 ② 로부스타종
- ③ 리베리카종 ④ 수마트라종

30. 1 대시(dash)는 몇 mL인가?

- ① 0.9mL ② 5mL
- ③ 7mL ④ 10mL

2과목 : 주정관리개론

31. 빈(bin)이 의미하는 것으로 가장 적합한 것은?

- ① 프랑스산 적포도주
- ② 주류 저장소에 술병을 넣어 놓는 장소
- ③ 칵테일 조주 시 가장 기본이 되는 주재료
- ④ 글라스를 세척하여 담아 놓는 기구

32. 백포도주를 서비스 할 때 함께 제공하여야 할 기물로 가장 적합한 것은?

- ① bar spoon ② wine cooler

③ strainer

④ tongs

33. 음료서비스 시 수분흡수를 위해 잔 밑에 놓는 것은?

- ① coaster ② pourer
- ③ stopper ④ jigger

34. Floating의 방법으로 글라스에 직접 제공하여야 할 칵테일은?

- ① Highball ② Gin fizz
- ③ Pousse cafe ④ Flip

35. 다음 중 네그로니(Negroni) 칵테일의 재료가 아닌 것은?

- ① Dry Gin ② Campari
- ③ Sweet Vermouth ④ Flip

36. 칵테일의 기법 중 stirring을 필요로 하는 경우와 가장 관계가 먼 것은?

- ① 섞는 술의 비중의 차이가 큰 경우
- ② Shaking 하면 만들어진 칵테일이 탁해질 것 같은 경우
- ③ Shaking 하는 것 보다 독특한 맛을 얻고자 할 경우
- ④ Cocktail의 맛과 향이 없어질 우려가 있을 경우

37. 레드와인의 서비스로 틀린 것은?

- ① 적정한 온도로 보관하여 서비스한다.
- ② 잔이 가득 차도록 조심해서 서서히 따른다.
- ③ 와인 병이 와인 잔에 닿지 않도록 따른다.
- ④ 와인 병 입구를 종이냅킨이나 크로스냅킨을 이용하여 닦는다.

38. Cognac의 등급 표시가 아닌 것은?

- ① V.S.O.P ② Napoleon
- ③ Blended ④ Vieux

39. 주장 원가의 3요소는?

- ① 인건비, 재료비, 주장경비 ② 재료비, 주장경비, 세금
- ③ 인건비, 봉사료, 주장경비 ④ 주장경비, 세금, 봉사료

40. 다음 중 용량에 있어 다른 단위와 차이가 가장 큰 것은?

- ① 1 Pony ② 1 Jigger
- ③ 1 Shot ④ 1 Ounce

41. Standerd recipe를 지켜야 하는 이유로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 다양한 맛을 낼 수 있다.
- ② 객관성을 유지할 수 있다.
- ③ 원가책정의 기초로 삼을 수 있다.
- ④ 동일한 제조 방법으로 숙련할 수 있다.

42. 포도주를 관리하고 추천하는 직업이나 그 일을 하는 사람을 뜻하며 와인마스타(wine master)라고도 불리는 사람은?

- ① 셰프(chef) ② 소믈리에(sommelier)
- ③ 바리스타(barista) ④ 믹솔로지스트(mixologist)

43. Long drink가 아닌 것은?

- ① Pina colada ② Manhattan

- ③ Singapore Sling ④ Rum Punch

44. Fizz류의 칵테일 조주 시 일반적으로 사용되는 것은?

- ① shaker ② mixing glass
③ pitcher ④ stirring rod

45. 탄산음료나 샴페인을 사용하고 남은 일부를 보관 시 사용되는 기구는?

- ① 스토퍼 ② 포우러
③ 코르크 ④ 코스터

46. 주장(bar)에서 유리잔(glass)을 취급·관리하는 방법으로 틀린 것은?

- ① cocktail glass는 스템(stem)의 아래쪽을 잡는다.
② Wine glass는 무늬를 조각한 크리스탈 잔을 사용하는 것이 좋다.
③ Brandy snifter는 잔의 받침(foot)과 볼(bowl)사이에 손가락을 넣어 감싸 잡는다.
④ 냉장고에서 차게 해 둔 잔(glass)이라도 사용 전 반드시 파손과 청결상태를 확인한다.

47. Brandy Base Cocktail이 아닌 것은?

- ① Gibson ② B & B
③ Sidecar ④ Stinger

48. store room에서 쓰이는 bin card의 용도는?

- ① 품목별 불출입 재고 기록
② 품목별 상품특성 및 용도기록
③ 품목별 수입가와 판매가 기록
④ 품목별 생산지와 빈티지 기록

49. June bug 칵테일의 재료가 아닌 것은?

- ① vodka ② coconut flavored Rum
③ blue curacao ④ sweet & sour Mix

50. 칵테일의 분류 중 맛에 따른 분류에 속하지 않는 것은?

- ① 스위트 칵테일(Sweet Cocktail)
② 샤워 칵테일(Sour Cocktail)
③ 드라이 칵테일(Dry Cocktail)
④ 아페리티프 칵테일(Aperitif Cocktail)

3과목 : 고객서비스영어

51. "How would you like your steak?"의 대답으로 가장 적합한 것은?

- ① Yes, I like it. ② I like my steak
③ Medium rare, please. ④ Filet mignon, please.

52. Which is not the name of sherry?

- ① Fino ② Olorso
③ Tio pepe ④ Tawny port

53. Where is the place not to produce wine in France?

- ① Bordeaux ② Bourgonne
③ Alsace ④ Mosel

54. "Scotch on the rock, please."의 의미로 가장 적합한 것은?

- ① 스카치위스키를 마시다. ② 바위 위에 위스키
③ 스카치 온더락 주세요. ④ 얼음에 위스키를 붓는다.

55. 다음의 ()에 들어갈 알맞은 것은?

Why do you treat me like that?
As you treat me, () will you I treat you.

- ① as ② so
③ like ④ and

56. Which is the best answer for the blank?

A dry martini served with an ().

- ① red cherry ② pearl onion
③ lemon slice ④ olive

57. 다음 질문에 대한 대답으로 가장 적절한 것은?

How often do you go to the bar?

- ① For a long time. ② When I am free.
③ Quite often. OK. ④ From yesterday.

58. 아래는 어떤 용어에 대한 설명인가?

A small space or room in some restaurants where food items or food-related equipments are kept.

- ① Pantry ② Cloakroom
③ Reception Desk ④ Hospitality room

59. Which is the best answer for the blank?

Most highballs, Old fashioned, and on-the-rocks drinks call for ().

- ① shaved ice ② crushed ice
③ cubed ice ④ lumped ice

60. 다음 () 안에 들어갈 단어로 알맞은 것은?

() is a generic cordial invented in Italy and made from apricot pits and herbs, yielding a pleasant almond flavor.

- ① Anisette ② Amaretto
③ Advocast ④ Amontillado

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