

1과목 : 주류학개론

1. 매년 보졸레 누보의 출시일은?

- ① 11월 1째 주 목요일 ② 11월 3째 주 목요일
③ 11월 1째 주 금요일 ④ 11월 3째 주 금요일

2. 위스키의 제조과정을 순서대로 나열한 것으로 가장 적합한 것은?

- ① 맥아 - 당화 - 발효 - 증류 - 숙성
② 맥아 - 당화 - 증류 - 저장 - 후숙
③ 맥아 - 발효 - 증류 - 당화 - 블렌딩
④ 맥아 - 증류 - 저장 - 숙성 - 발효

3. 샴페인의 발명자는?

- ① Bordeaux ② Champagne
③ St. Emilion ④ Dom Perignon

4. 포도주에 아티초크를 배합한 리큐르로 약간 진한 커피색을 띠는 것은?

- ① Chartreuse ② Cynar
③ Dubonnet ④ Campari

5. 각 나라별 발포성 와인(Sparkling Wine)의 명칭이 잘못 연결된 것은?

- ① 프랑스 - Cremant ② 스페인 - Vin Mousseux
③ 독일 - Sekt ④ 이탈리아 - Spumante

6. 혼성주(COmpounded Liquor)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 칵테일 제조나 식후주로 사용된다.
② 발효주에 초근목피의 침출물을 혼합하여 만든다.
③ 색채, 향기, 감미, 알코올의 조화가 잘 된 술이다.
④ 혼성주는 고대 그리스 시대에 약용으로 사용되었다.

7. 주류의 주정 도수가 높은 것부터 낮은 순서대로 나열된 것으로 옳은 것은?

- ① Vermouth > Brandy > Fortified Wine > Kahlua
② Fortified Wine > Vermouth > Brandy > Beer
③ Fortified Wine > Brandy > Beer > Kahlua
④ Brandy > Sloe Gin > Fortified Wine > Beer

8. 프랑스의 와인제조에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 프로방스에서는 주로 로제 와인을 많이 생산한다.
② 포도당이 에틸알코올과 탄산가스로 변한다.
③ 포도 발효 상태에서 브랜디를 첨가한다.
④ 포도 껍질에 있는 천연 효모의 작용으로 발효가 된다.

9. 살균방법에 의한 우유의 분류가 아닌 것은?

- ① 초저온살균우유 ② 저온살균우유
③ 고온살균우유 ④ 초고온살균우유

10. 에스프레소에 우유거품을 올린 것으로 다양한 모양의 디자인이 가능해 인기를 끌고 있는 커피는?

- ① 카푸치노 ② 카페라테
③ 콘파냐 ④ 카페모카

11. 곡물로 만들어 농번기에 주로 먹었던 막걸리는 어느 분류에 속하는가?

- ① 혼성주 ② 증류주
③ 양조주 ④ 화주

12. 다음 중 혼성주에 속하는 것은?

- ① 그렌피딕 ② 꼬낙
③ 버드와이즈 ④ 캄파리

13. 코냑(Cognac) 생산 회사가 아닌 것은?

- ① 마르텔 ② 헤네시
③ 까뮈 ④ 화이트 홀스

14. 맥주 제조에 필요한 중요한 원료가 아닌 것은?

- ① 맥아 ② 포도당
③ 물 ④ 효모

15. 상면 발효 맥주가 아닌 것은?

- ① 에일맥주(Ale Beer)
② 포터맥주(Porter Beer)
③ 스타우트 맥주(Stout Beer)
④ 필스너 맥주(Pilsner Beer)

16. 차의 분류가 옳게 연결된 것은?

- ① 발효차 - 얼그레이 ② 불발효차 - 보이차
③ 반발효차 - 녹차 ④ 후발효차 - 자스민

17. 와인의 등급제도가 없는 나라는?

- ① 스위스 ② 영국
③ 헝가리 ④ 남아프리카공화국

18. 독일 와인 라벨 용어는?

- ① 로사토 ② 트로컨
③ 로쏘 ④ 비노

19. 보드카(Vodka)에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 슬라브 민족의 국민주라고 할 수 있을 정도로 애용되는 술이다.
② 사탕수수를 주원료로 사용한다.
③ 무색(colorless), 무미(tasteless), 무취(odorless)이다.
④ 자작나무의 활성탄과 모래를 통과시켜 여과한 술이다.

20. 다음의 설명에 해당하는 혼성주를 옳게 연결한 것은?

- ㉠ 멕시코산 커피를 주원료로 하며 Cocoa, Vanilla 향을 첨가해서 만든 혼성주이다.
㉡ 야생 오얏을 진에 첨가해서 만든 빨간색의 혼성주이다.
㉢ 이탈리아의 국민주로 제조법은 각종 식물의 뿌리, 씨, 향초, 껍질 등 70여 가지의 재료로 만들어지며 제조 기간은 45일이 걸린다.

- ① ㉠ 샤르뜨뢰즈(Chartreuse), ㉡ 시나(Cynar), ㉢ 캄파리(Campari)
② ㉠ 파샤(Pasha), ㉡ 슬로우 진(Sloe Gin), ㉢ 캄파리

(Campari)

- ③ ㉠ 칼루아(Kahlua), ㉡ 시나(Cynar), ㉢ 캄파리(Campari)
 ④ ㉠ 칼루아(Kahlua), ㉡ 슬로우 진(Sloe Gin), ㉢ 캄파리(Campari)

21. 증류주가 아닌 것은?

- ① Light Rum ② Malt Whisky
 ③ Brandy ④ Bitters

22. 다음 중 양조주에 해당하는 것은?

- ① 청주(淸酒) ② 럼주(Rum)
 ③ 소주(Soju) ④ 리큐르(Liqueur)

23. 커피의 3대 원종이 아닌 것은?

- ① 피베리 ② 아라비카
 ③ 리베리카 ④ 로부스타

24. 비알콜성 음료(non-alcoholic beverage)의 설명으로 옳은 것은?

- ① 양조주, 증류주, 혼성주로 구분된다.
 ② 맥주, 위스키, 리큐르(liqueur)로 구분된다.
 ③ 소프트드링크, 맥주, 브랜디로 구분한다.
 ④ 청량음료, 영양음료, 기호음료로 구분한다.

25. 스코틀랜드의 위스키 생산지 중에서 가장 많은 증류소가 있는 지역은?

- ① 하이랜드(Highland) ② 스페이사이드(Speyside)
 ③ 로우랜드(Lowland) ④ 아일레이(Islay)

26. 곡류를 발효 증류 시킨 후 주니퍼베리, 고수풀, 안젤리카 등의 향료식물을 넣어 만든 증류주는?

- ① VODKA ② RUM
 ③ GIN ④ TEQUILA

27. 증류주에 대한 설명으로 가장 거리가 먼 것은?

- ① 대부분 알코올 도수가 20도 이상이다.
 ② 알코올 도수가 높아 잘 부패되지 않는다.
 ③ 장기 보관 시 변질되므로 대부분 유통기간이 있다.
 ④ 갈색의 증류주는 대부분 오크통에서 숙성시킨다.

28. 다음 중 소주의 설명 중 틀린 것은?

- ① 제조법에 따라 증류식 소주, 희석식 소주로 나뉜다.
 ② 우리나라에 소주가 들어온 연대는 조선시대이다.
 ③ 주원료로는 쌀, 찹쌀, 보리 등이다.
 ④ 삼해주는 조선 중엽 소주의 대명사로 알려질 만큼 성행했던 소주이다.

29. 영국에서 발명한 무색투명한 음료로서 키니네가 함유된 청량음료는?

- ① cider ② cola
 ③ tonic water ④ soda water

30. 다음 중 식전주로 알맞지 않은 것은?

- ① 셰리 와인 ② 샴페인
 ③ 캄파리 ④ 칼루아

2과목 : 주장관리개론

31. 다음 중 Tumbler Glass는 어느 것인가?

- ① Champagne Glass ② Cocktail Glass
 ③ Highball Glass ④ Brandy Glass

32. 다음 와인 종류 중 냉각하여 제공하지 않는 것은?

- ① 클라렛(Claret) ② 호크(Hock)
 ③ 샴페인(Champagne) ④ 로제(Rose)

33. 칵테일을 만들 때, 흔들거나 섞지 않고 글라스에 직접 얼음과 재료를 넣어 바스폰이나 머들러로 휘저어 만드는 칵테일은?

- ① 스크루 드라이버(screw driver)
 ② 스팅어(stinger)
 ③ 마가리타(margarita)
 ④ 싱가포르 슬링(singapore sling)

34. Wine Master의 의미로 가장 적합한 것은?

- ① 와인의 제조 및 저장관리를 책임지는 사람
 ② 포도나무를 가꾸고 재배하는 사람
 ③ 와인을 판매 및 관리하는 사람
 ④ 와인을 구매하는 사람

35. 칵테일에 사용하는 얼음으로 적합하지 않은 것은?

- ① 컬러 얼음(Color Ice) ② 가루 얼음(Shaved Ice)
 ③ 기계 얼음(Cube Ice) ④ 작은 얼음(Cracked Ice)

36. 조주용 기물 종류 중 푸어러(Pourer)의 설명으로 옳은 것은?

- ① 쓰고 남은 청량음료를 밀폐시키는 병마개
 ② 칵테일을 마시기 쉽게 하기 위한 빨대
 ③ 술병입구에 끼워 쏟아지는 양을 일정하게 만드는 기구
 ④ 물을 담아놓고 쓰는 손잡이가 달린 물병

37. 다음 중 가장 많은 재료를 넣어 만드는 칵테일은?

- ① Manhattan ② Apple Martini
 ③ Gibson ④ Long Island Iced Tea

38. 다음 중 Gin Base에 속하는 칵테일은?

- ① Stinger ② Old-fashioned
 ③ Dry Martini ④ Sidecar

39. 와인의 Tasting 방법으로 가장 옳은 것은?

- ① 와인을 오픈한 후 공기와 접촉되는 시간을 최소화하여 바로 따른 후 마신다.
 ② 와인에 얼음을 넣어 냉각시킨 후 마신다.
 ③ 와인 잔을 흔든 뒤 아로마나 부케의 향을 맡는다.
 ④ 검은 종이를 테이블에 깔아 투명도 및 색을 확인한다.

40. 맥주 보관 방법 중 가장 적합한 것은?

- ① 냉장고에 5~10℃ 정도에 보관한다.
 ② 맥주 냉장 보관시 0℃이하로 보관한다.
 ③ 장시간 보관하여도 무방하다.

④ 맥주는 햇별이 있는 곳에 보관해도 좋다.

41. 주장(Bar)관리의 의의로 가장 적합한 것은?

- ① 칵테일을 연구, 발전시키는 일이다.
 ② 음료(Beverage)를 많이 판매하는데 목적이 있다.
 ③ 음료(Beverage) 재고조사 및 원가 관리의 우선함과 영업 이익을 추구하는데 목적이 있다.
 ④ 주장 내에서 Bottles 서비스만 한다.

42. Old Fashioned Glass를 가장 잘 설명한 것은?

- ① 옛날부터 사용한 Cocktail Glass이다.
 ② 일명 On the Rocks Glass 라고도 하고 스템(Stem)이 없는 Glass이다.
 ③ Juice를 Cocktail하여 마시는 Long Neck Glass이다.
 ④ 일명 Cognac Glass라고 하고 튜립형의 스템(Stem)이 있는 Glass이다.

43. 와인의 적정온도 유지의 원칙으로 옳지 않은 것은?

- ① 보관 장소는 햇빛이 들지 않고 서늘하며, 습기가 없는 곳이 좋다.
 ② 연중 급격한 변화가 없는 곳이어야 한다.
 ③ 와인에 전해지는 충격이나 진동이 없는 곳이 좋다.
 ④ 코르크가 젖어 있도록 병을 눕혀서 보관해야 한다.

44. 연회(Banquet)석상에서 각 고객들이 마신(소비한)만큼 계산을 별도로 하는 바(Bar)를 무엇이라고 하는가?

- ① Banquet Bar ② Host Bar
 ③ No-Host Bar ④ Paid Bar

45. Saucer형 샴페인 글라스에 제공되며 Menthe(Green) 1oz, Cacao(White) 1oz, Light Milk(우유) 1oz를 셰이킹 하여 만드는 칵테일은?

- ① Gin Fizz ② Gimlet
 ③ Grasshopper ④ Gibson

46. 바 스푼(Bar Spoon)의 용도가 아닌 것은?

- ① 칵테일 조주 시 글래스 내용물을 섞을 때 사용한다.
 ② 얼음을 잘게 부술 때 사용한다.
 ③ 플로팅칵테일(Floating Cocktail)을 만들 때 사용한다.
 ④ 믹싱글라스를 이용하여 칵테일을 만들 때 휘젓는 용도로 사용한다.

47. 다음은 무엇에 대한 설명인가?

음료와 식료에 대한 원가관리의 기초가 되는 것으로서 단순히 필요한 물품만을 구입하는 업무만을 의미하는 것이 아니라, 바 경영을 계획, 통제, 관리하는 경영활동의 중요한 부분이다.

- ① 검수 ② 구매
 ③ 저장 ④ 출고

48. 플레인 시럽과 관련이 있는 것은?

- ① lemon ② butter
 ③ cinnamon ④ sugar

49. 볶은 커피의 보관 시 알맞은 습도는?

- ① 3.5% 이하 ② 5~7%
 ③ 10~12% ④ 13% 이상

50. 조주기법(Cocktail Technique)에 관한 사항에 해당되지 않는 것은?

- ① Stirring ② Distilling
 ③ Straining ④ Chilling

3과목 : 고객서비스영어

51. 다음 질문의 대답으로 적합한 것은?

Are the same kinds of glasses used for all wines?

- ① Yes, they are. ② No, they don't.
 ③ Yes, they do. ④ No, they are not.

52. Which drink is prepared with Gin?

- ① Tom collins ② Rob Roy
 ③ B&B ④ Black Russian

53. 다음의 밑줄에 들어갈 알맞은 것은?

This bar _____ by a bar helper every morning.

- ① cleans ② is cleaned
 ③ is cleaning ④ be cleaned

54. 다음 대화 중 밑줄 친 부분에 들어갈 B의 질문으로 적합하지 않은 것은?

G1 : I'll have a Sunset Strip. What about you, Sally?
 G2 : I don't drink at all. Do you serve soft drinks?
 B : Certainly, Madam, _____?
 G2 : It sounds exciting. I'll have that.

- ① How about a Virgin Colada?
 ② What about a Shirley Temple?
 ③ How about a Black Russian?
 ④ What about a Lemonade?

55. What is the Liqueur on apricot pits base?

- ① Benedictine ② Chartreuse
 ③ Kahlua ④ Amaretto

56. 다음의 밑줄에 들어간 단어로 알맞은 것은?

Which one do you like better whisky _____ brandy?

- ① as ② but
 ③ and ④ or

57. Which of the following is not compounded Liquor?

- ① Cutty Sark ② Curacao
③ Advocaat ④ Amaretto

58. 다음 중 brand가 의미하는 것은?

What brand do you want?

- ① 브랜디 ② 상표
③ 칵테일의 일종 ④ 심심한 맛

59. Which one is wine that can be served before meal?

- ① Table wine ② Dessert wine
③ Aperitif wine ④ Port wine

60. 다음에서 설명하는 혼성주는?

The great proprietary liqueur of Scotland made of scotch and heather honey.

- ① Anisette ② Sambuca
③ Drambuie ④ Peter Heering

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