2015년도 호텔서비스사 국가자격시험

교 시	형 별	시 간	과 목
1교시	A	100분	① 관광법규 ② 호텔실무

수험번호		성 명	

【 수험자 유의 사항 】

1. **시험 문제지 표지**와 시험 문제지 내 **문제형별**의 **동일 여부** 및 시험 문제지의 **총 면수·문제 번호 일련 순서·인쇄 상태** 등을 확인하시고, 문제지 표지에 수험번호와 성명을 기재하시기 바랍니다.
2. 답은 각 문제마다 요구하는 **가장 적합하거나 가까운 답 1개**만 선택하고, 답안카드 작성 시 시험 문제지 **형별 누락, 마킹 착오**로 인한 불이익은 전적으로 **수험자에게 책임**이 있음을 알려 드립니다.
3. **감독관의 지시에 불응하거나 시험 시간 종료 후 답안카드를 제출하지 않을 경우** 불이익이 발생할 수 있음을 알려 드립니다.
4. 시험 문제지는 시험 종료 후 가져가시기 바랍니다.

안내사항

※ QR코드를 통해 가답안을 확인하실 수 있으며, 가답안 확인 시 시험에 관한 설문을 실시하오니 많은 참여 부탁드립니다.

– 수험자 여러분의 합격을 기원합니다 –

▲ 가답안 확인

청렴세상 한국산업인력공단 HUMAN RESOURCES DEVELOPMENT SERVICE OF KOREA

관광법규

1. 관광기본법상 관광객이 이용할 숙박·교통·휴식시설 등의 개선 및 확충을 위하여 필요한 시책을 강구하여야 하는 주체는?

① 관광협회중앙회 ② 정부
③ 지방자치단체 ④ 한국관광공사

2. 관광진흥법령상 외국인 의료관광 전문인력을 양성하는 전문교육기관 중에서 우수 전문교육기관을 선정하여 지원할 수 있는 주체는?

① 보건복지부장관
② 관광공사사장
③ 문화체육관광부장관
④ 한국관광협회중앙회장

3. 관광진흥법령상 국내를 여행하는 내국인을 대상으로 하는 여행업은?

① 해외여행업 ② 국내여행업
③ 국외여행업 ④ 일반여행업

4. 관광진흥법상 아래 설명에 해당하는 것은?

> 외국인 관광객의 유치 촉진 등을 위하여 관광 활동과 관련된 관계 법령의 적용이 배제되거나 완화되고, 관광 활동과 관련된 관광 여건을 집중적으로 조성할 필요가 있는 지역으로 관광진흥법에 따라 지정된 곳

① 관광지 ② 관광단지
③ 관광특구 ④ 지원시설

5. 관광진흥법령상 관광사업자가 본래의 용도로 계속하여 사용하는 것을 조건으로 타인에게 처분할 수 있는 관광사업의 시설이나 기구는?

① 관광숙박업의 부대시설인 식당
② 카지노업의 허가를 받는 데 필요한 시설과 기구
③ 안전성 검사를 받아야 하는 유기시설 및 유기기구
④ 전문휴양업의 개별기준에 포함된 시설

6. 관광진흥법상 카지노사업자가 할 수 있는 행위는?

① 19세 미만인 자를 입장시키는 행위
② 선량한 풍속을 해칠 우려가 있는 광고나 선전을 하는 행위
③ 정당한 사유로 그 연도 안에 60일 미만으로 휴업하는 행위
④ 허가받은 전용영업장 외에서 영업을 하는 행위

7. 국제회의산업 육성에 관한 법률상 국제회의도시로 지정될 수 없는 곳은?

① 광역시 ② 특별시
③ 시 ④ 자치구

8. 국제회의산업 육성에 관한 법률상 문화체육관광부장관이 국외 여행자의 출국납부금 총액에서 국제회의산업의 육성재원으로 지원할 수 있는 금액의 범위는?

① 100분의 10에 해당하는 금액
② 100분의 20에 해당하는 금액
③ 100분의 30에 해당하는 금액
④ 100분의 40에 해당하는 금액

9. 국제회의산업 육성에 관한 법률상 문화체육관광부장관이 국제회의 정보의 공급·활용 및 유통을 촉진하기 위하여 사업시행기관의 추진 사업 중 지원할 수 있는 사업이 아닌 것은?

① 국제회의 정보 및 통계의 수집·분석
② 국제회의 정보의 가공 및 유통
③ 국제회의 정보망의 구축 및 운영
④ 국제회의 사업시행기관의 인사정보 제공

10. 관광진흥법상 관광지 지정의 효력이 상실되는 요건의 기준은?

① 고시일부터 2년 이내에 조성계획의 승인 신청이 없을 때
② 고시일부터 3년 이내에 조성계획의 승인 신청이 없을 때
③ 고시일부터 4년 이내에 조성계획의 승인 신청이 없을 때
④ 고시일부터 5년 이내에 조성계획의 승인 신청이 없을 때

11. 관광진흥법령상 호텔업의 종류가 아닌 것은?

① 의료관광호텔업 ② 해양관광호텔업
③ 소형호텔업 ④ 호스텔업

12. 관광진흥법상 사업계획의 승인 시 인·허가 의제사항이 아닌 것은?

① 「농지법」에 따른 농지전용의 허가
② 「공유수면 관리 및 매립에 관한 법률」에 따른 공유수면의 점용·사용허가
③ 「사도법」에 따른 사도개설의 허가
④ 「장사 등에 관한 법률」에 따른 분묘의 매장신고

13. 관광진흥법상 사업시행자가 조성한 토지와 개발된 관광시설 및 지원시설에 대하여, 사업시행자가 갖는 권리로서 옳지 않은 것은?

① 임대
② 전부 매각
③ 타인에게 위탁 경영
④ 다른 지원시설과의 교환

14. 관광진흥법상 한국관광협회중앙회의 업무가 아닌 것은?

① 관광사업의 발전을 위한 업무
② 관광 통계
③ 관광안내소의 운영
④ 관광개발기본계획 수립

15. 관광진흥법령상 ( )에 들어갈 내용으로 옳게 짝지어진 것은?

> 관광진흥법 제76조제3항에 따른 공유재산의 임대료 감면율은 고용창출, 지역경제 활성화에 미치는 영향 등을 고려하여 공유 재산 임대료의 (ㄱ)의 범위에서 해당 지방자치단체의 조례로 정한다. 공유 재산의 임대료를 감면받으려는 관광지등의 (ㄴ)는 해당 지방자치단체의 장에게 감면 신청을 하여야 한다.

① ㄱ: 100분의 10, ㄴ: 보조사업자
② ㄱ: 100분의 20, ㄴ: 개발업자
③ ㄱ: 100분의 30, ㄴ: 사업시행자
④ ㄱ: 100분의 40, ㄴ: 임대업자

호텔실무
(현관 · 객실 · 식당 중심)

16. 호텔객실 용어 설명이 틀린 것은?

① Amenity - 투숙객을 위한 편의 용품

② Deposit - 객실의 예약 선수금

③ Tariff - 전화교환실

④ Occupancy Rate - 객실 점유율

17. 미니바에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 객실 내에 냉장고를 설치해 간단한 주류와 음료를 넣어 이용하도록 하는 호텔 상품이다.

② 객실 내에 작은 양주나 안주 · 스낵류 등 종류가 다양하다.

③ 고객이 직접 이용하기에 세금과 봉사료가 부과되지 않는다.

④ 유효기간은 수시로 점검하여 기간이 넘지 않도록 해야 한다.

18. 다음 업무를 모두 수행하는 사람은?

· 투숙객들의 문의사항과 의견 처리 · 객실소모품과 습득물 신고접수 처리 · 사용한 린넨 집계표의 정리

① 당직 지배인(Duty Manager)

② 오더 테이커(Order Taker)

③ 나이트 오디터(Night Auditor)

④ 발렛 파커(Valet Parker)

19. 호텔에서 판매하지 않고 호텔의 자체 용도로 사용하는 객실은?

① 하우스 유스 룸(House Use Room)

② 아웃사이드 룸(Outside Room)

③ 인사이드 룸(Inside Room)

④ 스위트 룸(Suite Room)

20. 객실관리부서에서 근무하며 힘든 청소업무나 여성이 감당하기 어려운 잡무를 보조자로 수행하는 사람은?

① 스키퍼(Skipper)

② 도어 맨(Door Man)

③ 하우스 맨(House Man)

④ 버틀러(Butler)

21. 객실요금에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 공표요금(Rack Rate) - 계약에 의해 특정 기업체나 공공단체에게 제공하는 할인요금

② 초과요금(Over Charge) - 퇴숙시간을 넘겨 객실을 사용할 때 부과되는 요금

③ 무료요금(Complimentary) - 호텔에서 특별히 접대해야할 고객이나 판매 촉진을 목적으로 무료로 제공하는 요금

④ 단체할인요금(Group Discount Rate) - 단체 숙박객이나 세미나 · 컨벤션에 참석하는 단체 등에 적용하는 특별요금

22. 육류에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① Lamb - 2년 이상의 양고기

② Veal - 3개월 미만의 송아지 고기

③ Poultry - 닭 · 오리등 가금류

④ Filet Mignon - 소고기 안심

23. 전채(Appetizer)에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 식사순서에서 제일 먼저 제공되는 요리를 의미한다.

② 건강을 위해 식욕을 억제할 수 있는 요건을 갖추어야 한다.

③ 불어로 Hors D'oeuvre라 한다.

④ 찬 전채로 철갑상어 알 요리, 훈제연어 등이 있다.

24. 스톡(Stock)에 쇠고기와 채소를 넣어 끓인 다음 기름을 걸러내어 맑게 한 수프는?

① 크림수프(Cream Soup)
② 퓌레(Purée)
③ 콘소메(Consommé)
④ 크램차우더(Clam Chowder)

25. 다음 객실상황 표시에 관한 설명으로 옳은 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. C/O - 퇴숙
ㄴ. D.N.D - 방해하지 마시오.
ㄷ. O.O.O - 고객명 미상
ㄹ. V - 빈객실

① ㄱ, ㄴ　② ㄷ, ㄹ
③ ㄱ, ㄴ, ㄷ　④ ㄱ, ㄴ, ㄹ

26. 호텔 식음료 용어 설명으로 틀린 것은?

① À La Carte - 일품요리
② Aperitif - 식전주
③ Foie Gras - 달팽이 요리
④ Mise-en Place - 영업장 준비

27. 하우스키핑의 업무가 아닌 것은?

① Lost and Found
② Turn Down Service
③ Turn Away Service
④ Order Taking

28. 다음 조건 하에 브랜디 한 잔(30 ml)의 판매 가격은?

· 750 ml 브랜디 한 병 구매비용 : 50,000원
· 음료 원가는 판매가격의 20 %임

① 4,000원　② 10,000원
③ 15,000원　④ 20,000원

29. 하면발효 맥주를 모두 고른 것은?

ㄱ. 라거(Lager) 맥주
ㄴ. 포터(Porter) 맥주
ㄷ. 스타우트(Stout) 맥주
ㄹ. 에일(Ale) 맥주

① ㄱ　② ㄱ, ㄷ
③ ㄷ, ㄹ　④ ㄴ, ㄷ, ㄹ

30. 혼성주가 아닌 것은?

① 체리 브랜디(Cherry Brandy)
② 슬로 진(Sloe Gin)
③ 칼루아(Kahlua)
④ 데킬라(Tequila)

31. 비알코올성 음료가 아닌 것은?

① 아이리쉬 커피(Irish Coffee)
② 진저 앨(Ginger Ale)
③ 토닉 워터(Tonic Water)
④ 소다 워터(Soda Water)

32. 레드와인 포도 품종이 아닌 것은?

① Cabernet Sauvignon
② Sauvignon Blanc
③ Pinot Noir
④ Merlot

33. 위스키(Whiskey)를 주재료로 사용하는 칵테일이 아닌 것은?

① 싱가폴 슬링(Singapore Sling)
② 올드 패션드(Old Fashioned)
③ 맨하탄(Manhattan)
④ 뉴욕(New York)

34. 다음에서 설명하는 식품을 바르게 연결한 것은?

> ㄱ. 유대인의 율법에 따른 정결한 식품
> ㄴ. 이슬람 교도인 무슬림이 먹을 수 있는 식품

① ㄱ. 코셔(Kosher), ㄴ. 할랄(Halal)
② ㄱ. 할랄(Halal), ㄴ. 코셔(Kosher)
③ ㄱ. 처빌(Chervil), ㄴ. 코셔(Kosher)
④ ㄱ. 코셔(Kosher), ㄴ. 처빌(Chervil)

35. 와인의 발효나 오크통 숙성과정에서 생기는 향은?

① 부케(Bouquet) ② 아로마(Aroma)
③ 탄닌(Tanin) ④ 바디(Body)

36. 칵테일 조주 기법을 바르게 연결한 것은?

> ㄱ. 믹싱 글라스에 필요한 재료와 얼음을 함께 넣고, 바 스푼으로 잘 저어준 후 스트레이너로 얼음을 걸러서 글라스에 따라 주는 방법
> ㄴ. 술이나 재료의 비중을 이용하여 서로 섞이지 않도록 띄우는 방법

① ㄱ. Shaking, ㄴ. Floating
② ㄱ. Stirring, ㄴ. Floating
③ ㄱ. Shaking, ㄴ. Frosting
④ ㄱ. Stirring, ㄴ. Frosting

37. 조리에 필요한 계량단위 중 가장 작은 것은?

① 1/4 컵(Cup) ② 1 파운드(Pound)
③ 1 온스(Ounce) ④ 1 쿼트(Quart)

38. 포치드 에그(Poached Egg)에 관한 설명으로 옳은 것은?

① 한쪽 면만 익힌 것으로 위쪽의 노른자가 거의 익을 정도로 구운 것
② 양쪽 면을 익힌 것으로 안쪽의 노른자가 거의 익을 정도로 구운 것
③ 노른자와 흰자를 풀어 버터를 두른 팬에 붓고 낮은 온도에서 나무주걱으로 휘저어 만든 것
④ 식초를 가미한 물에 계란을 깨어 넣고 약 3분간 반숙 정도로 익힌 것

39. 육류의 기본 조리법을 바르게 연결한 것은?

> ㄱ. 고기를 오븐에 넣어 직접 열로 조리하는 방법
> ㄴ. 고기를 뚜껑이 달린 용기에 여러 가지 재료와 함께 장시간 약한 불로 조리하는 방법

① ㄱ. 로스팅(Roasting), ㄴ. 그릴링(Grilling)
② ㄱ. 로스팅(Roasting), ㄴ. 스튜잉(Stewing)
③ ㄱ. 프라잉(Frying), ㄴ. 그릴링(Grilling)
④ ㄱ. 프라잉(Frying), ㄴ. 스튜잉(Stewing)

40. 벨맨(Bell Man)의 일반적인 주요업무가 아닌 것은?

① 고객 전달용 메시지나 물품 전달
② 고객 수하물 운반 서비스 제공
③ 고객에게 객실 내 시설 안내
④ 객실 예약 업무

41. 호텔의 객실 수가 200실이고 하루 200명의 숙박객이 150실을 이용하였다면 객실 점유율은?

① 60 % ② 75 %
③ 90 % ④ 100 %

42. 차량 안내 및 고객 영접을 담당하는 사람은?

① 하우스맨(House Man)

② 도어맨(Door Man)

③ 퍼블릭 어텐던트(Public Attendant)

④ 룸 메이드(Room Maid)

43. 호텔산업의 특성에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 낮은 초기 투자비용

② 호텔상품 공급의 비탄력성

③ 높은 인적자원 의존도

④ 호텔상품 이동의 불가능성

44. 컨시어지(Concierge)에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 사전적 의미로 문지기(Door Keeper)라고 한다.

② 중세 촛불관리자(Keeper of Candles)에서 유래했다.

③ 세계컨시어지협회에서 정회원에게 골든키(Golden Keys)를 수여한다.

④ 주로 전화교환업무(Switchboard Operator)를 담당한다.

45. 인접한 객실과 객실 사이의 내벽에 서로 왕래할 수 있도록 문이 마련되어 있는 객실은?

① Studio Room

② Single Room

③ Connecting Room

④ Adjoining Room

46. 호텔연회 운영의 특징에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 호텔 비수기 타개책으로 활용할 수 있다.

② 인력을 탄력적으로 운영할 수 있다.

③ 상품가격을 다양화·차별화 할 수 있다.

④ 호텔 연회장 내에서만 행사가 가능하다.

47. 식음료 서비스의 기본수칙에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

① 빵 접시는 고객의 우측에 세팅한다.

② 차가운 요리는 차가운 식기에 뜨거운 요리는 뜨거운 식기에 담아 서브한다.

③ 빵을 서브할 때는 손이 아니라 집게와 같은 기구를 사용한다.

④ 음료는 고객의 우측에서 서브한다.

48. 공식적인 행사 전에 주로 참석자들의 인사교류의 목적으로 호텔에서 진행하는 연회는?

① 출장 연회 ② 정찬 파티

③ 뷔페 파티 ④ 리셉션 파티

49. Bowl이나 Platter에 요리를 담아 식탁 중앙에 놓고 고객 각자가 적당량을 덜어서 먹는 서비스의 형태는?

① English Service ② American Service

③ Flambee Service ④ French Service

50. 호텔전문경영회사가 소유주를 대신하여 소유주 호텔의 운영 및 경영을 책임지는 경영 방식은?

① 리퍼럴 그룹(Referral Group)

② 프랜차이즈 호텔(Franchise Hotel)

③ 위탁경영 호텔(Management Contract Hotel)

④ 독립경영 호텔(Independent Hotel)