

관광법규

1. 관광기본법령상 관광진흥에 관한 시책과 동향에 대한 보고서에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 정부가 매년 정기국회 시작 전까지 국회에 제출하여야 한다.
- ② 한국관광협회중앙회가 매년 정기국회 시작 전까지 국회에 제출하여야 한다.
- ③ 정부가 매년 12월 31일까지 국회에 제출하여야 한다.
- ④ 한국관광협회중앙회가 매년 12월 31일까지 국회에 제출하여야 한다.

2. 국제회의산업 육성에 관한 법령상 국제회의 도시를 지정할 수 있는 자는?

- ① 지방자치단체장
- ② 한국관광협회중앙회장
- ③ 문화체육관광부장관
- ④ 한국관광공사 사장

3. 국제회의산업 육성에 관한 법령상 국제회의 시설 중 준회의시설에 관한 설명이다. 다음 ()에 들어갈 내용으로 옳게 짝지어진 것은?

준회의시설은 국제회의 개최에 필요한 회의실로 활용할 수 있는 시설로서 ()명 이상의 인원을 수용할 수 있는 대회의실과 30명 이상의 인원을 수용할 수 있는 중·소회의실이 ()실 이상 있어야 한다.

- ① ㄱ: 100, ㄴ: 1 ② ㄱ: 100, ㄴ: 2
- ③ ㄱ: 200, ㄴ: 1 ④ ㄱ: 200, ㄴ: 3

4. 국제회의산업 육성에 관한 법령에 대한 내용으로 옳지 않은 것은?

- ① 국제회의산업이란 국제회의의 유치와 개최에 필요한 국제회의시설, 서비스 등과 관련된 산업을 말한다.
- ② 국제회의 전담조직이란 국제회의산업의 진흥을 위하여 각종 사업을 수행하는 조직을 말한다.
- ③ 문화체육관광부장관은 국제회의산업의 육성·진흥을 위하여 국제회의산업육성기본계획을 수립·시행하여야 한다.
- ④ 국제회의는 상당수의 외국인이 참가하는 회의로서 당해 회의에 50명 이상의 외국인이 참가하여야 한다.

5. 관광진흥법상 카지노업의 허가를 받지 아니하고 카지노업을 경영한 자가 받게 되는 벌칙의 기준으로 옳은 것은?

- ① 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금
- ② 2년 이하의 징역 또는 2천만원 이하의 벌금
- ③ 3년 이하의 징역 또는 3천만원 이하의 벌금
- ④ 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금

6. 관광진흥법령상 유원시설업의 시설 및 설비기준 중 종합유원시설업은 안전성 검사 대상 유기시설 또는 유기기구를 몇 종류 이상 설치하여야 하는가?

- ① 1종 ② 3종 ③ 5종 ④ 6종

7. 관광진흥법령상 호텔업 등록을 한 자 중 대통령령으로 정하여 등급결정을 신청하여야 하는 자가 아닌 것은?

- ① 소형호텔업의 등록을 한 자
- ② 수상관광호텔업의 등록을 한 자
- ③ 한국전통호텔업의 등록을 한 자
- ④ 가족호텔업의 등록을 한 자

8. 관광진흥법령상 우수숙박시설로 지정된 숙박시설에 대하여 문화체육관광부장관이나 지방자치단체의 장이 할 수 있는 지원이 아닌 것은?

- ① 관광진흥개발기금법에 따른 관광진흥개발기금의 대여
- ② 국내 또는 국외에서의 홍보
- ③ 관광숙박업으로의 등록 지원
- ④ 숙박시설의 운영 및 개선을 위하여 필요한 사항

9. 관광진흥법령상 여행업의 관광사업자 등록 대장에 기재되어야 할 사항이 아닌 것은?

- ① 등급
- ② 자본금
- ③ 관광사업자의 상호 또는 명칭
- ④ 대표자의 성명 · 주소 및 사업장의 소재지

10. 관광진흥법령상 관광사업의 등록기준에서 관광호텔업이 갖추어야 할 욕실이나 샤워시설을 갖춘 객실의 최소 실 수는?

- ① 20실 ② 30실 ③ 40실 ④ 50실

11. 관광진흥법령상 자연적 또는 문화적 관광자원을 갖추고 관광객을 위한 기본적인 편의시설을 설치하는 지역으로서 지정된 곳은?

- ① 관광특구 ② 관광지
- ③ 관광단지 ④ 주제공원

12. 관광진흥법령상 호텔업의 종류가 아닌 것은?

- ① 한국전통호텔업 ② 호스텔업
- ③ 크루즈업 ④ 가족호텔업

13. 관광진흥법령상 지역별 관광협회의 설립 허가권자는?

- ① 문화체육관광부장관
- ② 대통령
- ③ 시 · 도지사
- ④ 기초자치단체장

14. 관광진흥법령상 관광개발기본계획과 권역별 관광개발계획은 몇 년 마다 수립하여야 하는가?

- ① 관광개발기본계획: 5년, 권역별 관광개발계획: 2년
- ② 관광개발기본계획: 7년, 권역별 관광개발계획: 5년
- ③ 관광개발기본계획: 10년, 권역별 관광개발계획: 5년
- ④ 관광개발기본계획: 10년, 권역별 관광개발계획: 7년

15. 관광진흥법령상 관광특구 지정을 위해 해당지역이 갖추어야 하는 요건 중 서울특별시를 제외한 지역에서의 최근 1년간 외국인 관광객 수의 기준은?

- ① 5만 명 이상 ② 10만 명 이상
- ③ 20만 명 이상 ④ 50만 명 이상

호텔실무
(현관 · 객실 · 식당 중심)

16. 호텔 서비스의 주요 특징으로 보기 어려운 것은?

- ① 비저장성
- ② 생산과 소비의 동시성
- ③ 무형성
- ④ 기계성

17. 이용요금 지불방식에 의한 호텔의 분류에 해당하지 않는 것은?

- ① 아메리칸 플랜(American Plan)
- ② 컨티넨탈 플랜(Continental Plan)
- ③ 수페리어 플랜(Superior Plan)
- ④ 유로피안 플랜(European Plan)

18. 체인경영호텔이 아닌 것은?

- ① 위탁경영호텔
- ② 단독경영호텔
- ③ 레퍼럴(Referral) 경영호텔
- ④ 프랜차이즈(Franchise) 경영호텔

19. 호텔의 프론트 데스크(Front Desk)에서 하는 업무가 아닌 것은?

- ① 고객의 객실배정 업무
- ② 체크인(Check in) 업무
- ③ 정보제공 업무
- ④ 항공권 예약 · 확인 업무

20. 체크인(Check in)을 마친 고객을 객실까지 안내하는 호텔 종사원은?

- ① 벨맨(Bell man)
- ② 하우스맨(House man)
- ③ 런드리맨(Laundry man)
- ④ 도어맨(Door man)

21. 호텔의 비즈니스 센터(Business Center)에서 하는 업무가 아닌 것은?

- ① 팩스 송 · 수신 업무
- ② 컴퓨터 대여 업무
- ③ 회의실 대여 업무
- ④ 객실변경 업무

22. 프론트 데스크(Front Desk)에서 당일 체크아웃(Check out)하지 않은 고객을 확인하기 위해 출력하는 리포트는?

- ① Available room report
- ② High balance check report
- ③ Expected departure report
- ④ City Ledger report

23. "MAKE UP THE ROOM"의 의미는?

- ① 청소해 주세요.
- ② 방해하지 마세요.
- ③ 문 열어 주세요.
- ④ 객실을 바꿔 주세요.

24. 하우스키핑의 오더 테이커(Order taker)의 주요 업무가 아닌 것은?

- ① 고객으로부터의 각종 주문 처리
- ② 린넨(Linen) 관련 전표 관리
- ③ 미니바(Mini bar) 상품의 재고조사
- ④ 룸 메이드(Room maid) 리포트 정리

25. 재실 고객의 객실을 다시 한 번 청소 · 정리 및 정돈, 잠자리를 돌보아 주는 서비스는?

- ① 컨시어지 서비스(Concierge Service)
- ② 턴 다운 서비스(Turn down Service)
- ③ 발렛 서비스(Valet Service)
- ④ 버틀러 서비스(Butler Service)

26. 룸 인스펙터(Room inspector)의 업무가 아닌 것은?

- ① 객실 내부 설치물의 작동 및 기능상태 점검
- ② 각종 비품 및 소모품의 셋업(set up) 상태 점검
- ③ 객실 내부 및 가구의 청결상태 점검
- ④ 룸 메이드 카트(Room maid cart) 내의 물품 보급

27. 다음에서 설명하는 호텔서비스는?

예약을 받아 놓고 당일 객실의 여유가 없어 객실을 제공하지 못한 고객에게 동급 수준 이상의 다른 호텔로 안내하여 객실요금지불과 교통편을 제공하는 서비스를 말한다.

- ① 턴 다운 서비스(Turn down Service)
- ② 페이드 아웃 서비스(Paid out Service)
- ③ 턴 어웨이 서비스(Turn away Service)
- ④ 페이징 서비스(Paging Service)

28. 호텔의 Executive Floor 서비스의 내용이 아닌 것은?

- ① 수하물 운반 서비스
- ②朝食(Breakfast) 서비스
- ③ 신속한 체크인(Check in) 서비스
- ④ 해피아워(Happy hour) 서비스

29. Lost & Found 서비스 업무를 담당하는 부서는?

- ① 비즈니스 센터(Business Center)
- ② 하우스키핑(Housekeeping)
- ③ 컨시어지 데스크(Concierge Desk)
- ④ 프런트 데스크(Front Desk)

30. 호텔 내에서 고객에게 외화 환전 서비스를 제공하는 부서는?

- ① 컨시어지 데스크(Concierge Desk)
- ② 비즈니스 센터(Business Center)
- ③ 벨 데스크(Bell Desk)
- ④ 프런트 데스크(Front Desk)

31. 늦은 밤의 저녁 식사 또는 야식을 의미하는 것은?

- ① Supper ② Brunch
③ Afternoon Tea ④ Breakfast

32. 더운 전채(Hot appetizer) 요리에 해당하는 것은?

- ① 철갑상어알(Caviar)
- ② 식용 개구리 다리(Frog legs)
- ③ 거위 간(Fore gras)
- ④ 육포(Air dried meat)

33. 안심 스테이크(Tenderloin Steak)의 종류가 아닌 것은?

- ① 샤또브리앙(Chateaubriand)
- ② 미닛 스테이크(Minute Steak)
- ③ 필렛미농(Fillet Mignon)
- ④ 튀르네도(Tournedos)

34. 중국의 4대 요리가 아닌 것은?

- ① 북경요리 ② 남경요리
③ 광둥요리 ④ 청도요리

35. 계란 요리 중 양면을 다 익히되 노른자는 익히지 않는 요리는?

- ① Sunny side up ② Boiled egg
③ Over easy ④ Omelette

36. 조리 방법 중 끓이기를 의미하는 용어는?

- ① Boiling ② Steaming
- ③ Deep fat frying ④ Broiling

37. 스테이크의 굽는 정도에서 고기의 속까지 완전히 익히는 것은?

- ① Rare ② Medium-rare
- ③ Medium ④ Well-done

38. 화이트 소스(White sauce)가 아닌 것은?

- ① Mornay sauce ② Tomato sauce
- ③ Cream sauce ④ Soubise sauce

39. 숙성도에 따른 코냑(Cognac)의 최고 등급은?

- ① Extra Napoleon ② XO
- ③ VO ④ VSOP

40. 커피메뉴 중 브랜디(Brandy)를 넣은 커피는?

- ① 카푸치노 커피 ② 아이리쉬 커피
- ③ 로얄 커피 ④ 카페오레

41. 쓰고 남은 드링크를 다음에 사용하기 위해 밀폐시키는 병마개는?

- ① 스queezer(Squeezer)
- ② 코스터(Coaster)
- ③ 아이스 텅(Ice Tong)
- ④ 스토퍼(Stopper)

42. 양조주에 해당하는 것을 모두 고른 것은?

ㄱ. 럼(Rum)
ㄴ. 맥주(Beer)
ㄷ. 와인(Wine)
ㄹ. 데킬라(Tequila)

- ① ㄱ, ㄹ ② ㄴ, ㄷ
- ③ ㄱ, ㄴ, ㄹ ④ ㄱ, ㄷ, ㄹ

43. 스카치 위스키(Scotch whisky)가 아닌 것은?

- ① 발렌타인(Ballantine)
- ② 로얄 살루트(Royal Salute)
- ③ 잭 다니엘(Jack Daniel)
- ④ 올드 파(Old Parr)

44. 화이트 와인(White wine) 포도품종이 아닌 것은?

- ① 샤르도네(Chardonnay)
- ② 까베르네소비뇽(Cabernet sauvignon)
- ③ 소비뇽블랑(Sauvignon blanc)
- ④ 리슬링(Riesling)

45. 프랑스의 주요 와인 산지가 아닌 것은?

- ① 피에몬테(Piemonte)
- ② 보르도(Bordeaux)
- ③ 부르고뉴(Bourgogne)
- ④ 알자스(Alsace)

46. 스페인을 대표하는 식전주 와인은?

- ① Port
- ② Sherry
- ③ Beaujolais Nouveau
- ④ Champagne

47. 다음에서 설명하는 테이블 서비스는?

식당을 Open Kitchen으로 하여 고객이 직접 조리과정을 지켜볼 수 있으며, 빠른 식사 제공이 가능하다.

- ① 프렌치 서비스(French Service)
- ② 셀프 서비스(Self Service)
- ③ 아메리칸 서비스(American Service)
- ④ 카운터 서비스(Counter Service)

48. 칵테일의 제조방법이 아닌 것은?

- ① Blending ② Shaking
- ③ Decanting ④ Stirring

49. 중국요리의 서비스에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 수프(탕류)를 제일 먼저 제공한다.
- ② 생선요리는 배 부분이 고객을 향하도록 해서 제공한다.
- ③ 차는 식전이나 식사도중 제공하며, 수시로 뜨거운 차로 바꾸어 준다.
- ④ 해물류 및 생선류는 돼지고기류나 쇠고기류보다 먼저 제공한다.

50. 고객이 주문한 음식을 주방에서 개별 접시에 담아 제공하는 서비스는?

- ① 카트 서비스(Cart Service)
- ② 플레이트 서비스(Plate Service)
- ③ 뷔페 서비스(Buffet Service)
- ④ 러시아안 서비스(Russian Service)