

관광법규

1. 관광진흥법령상 5년 이하의 징역 또는 5천만원 이하의 벌금에 처해질 수 있는 자는?

- ① 안전관리자에게 안전교육을 받도록 하지 아니한 자
- ② 허가를 받지 아니하고 유원시설업을 경영한 자
- ③ 카지노업의 허가를 받지 아니하고 카지노업을 경영한 자
- ④ 자격증을 빌려주거나 빌린 자 또는 이를 알선한 자

2. 관광기본법상 지방자치단체가 하여야 하는 것은?

- ① 매년 관광진흥에 관한 시책과 동향에 대한 보고서를 정기국회가 종료되기 전까지 국회에 제출 하여야 한다.
- ② 관광에 관한 국가시책에 필요한 시책을 강구하여야 한다.
- ③ 외국 관광객의 유치를 촉진하기 위하여 해외 홍보를 강화하고 출입국 절차를 개선하여야 한다.
- ④ 관광진흥의 기반을 조성하기 위하여 관광진흥에 관한 국가기본계획을 수립·시행하여야 한다.

3. 다음 중 관광진흥개발기금법령상 기금에 납부해야 하는 금액이 가장 큰 경우는?

- ① 국내 항만을 통해서 출국하는 8세 어린이의 경우
- ② 국내 항만을 통해서 입국하려 하였지만 입국이 거부되어 출국하는 자의 경우
- ③ 출입국관리법에 따른 강제퇴거 대상자 중 국비로 강제 출국되어 국내 공항을 통해서 출국하는 외국인의 경우
- ④ 국내 공항을 통해서 입국하는 대한민국 군인의 경우

4. 관광진흥법령상 시·도지사가 권역별 관광개발계획을 수립할 때 포함되어야 하는 사항이 아닌 것은?

- ① 환경보전에 관한 사항
- ② 권역의 관광 여건과 관광 동향에 관한 사항
- ③ 관광권역의 설정에 관한 사항
- ④ 관광자원의 보호·개발·이용·관리 등에 관한 사항

5. 관광진흥법령상 관광지등의 지정·고시에 포함되어야 할 사항에 해당하지 않는 것은?

- ① 고시연월일
- ② 관광지등의 위치 및 면적
- ③ 문화체육관광부장관 및 관계 행정기관의 장과의 협의내용
- ④ 관광지등의 구역이 표시된 축척 2만 5천분의 1 이상의 지형도

6. 국제회의산업 육성에 관한 법령상 국제회의시설 중 전문회의시설이 모두 갖추어야 할 요건에 해당하지 않는 것은?

- ① 2천명 이상의 인원을 수용할 수 있는 대회의실이 있을 것
- ② 200명 이상의 인원을 수용할 수 있는 회의실이 5실 이상 있을 것
- ③ 30명 이상의 인원을 수용할 수 있는 중·소회의실이 10실 이상 있을 것
- ④ 옥내와 옥외의 전시면적을 합쳐서 2천제곱미터 이상 확보하고 있을 것

7. 관광진흥법령상 카지노사업자의 연간 총매출액이 12억원인 경우 관광진흥개발기금 납부금은?

- ① 1천만원 ② 2천만원 ③ 3천만원 ④ 4천만원

8. 관광진흥법령상 사업시행자가 지원시설 건설비용 중 지원시설의 이용자에게 분담시킬 수 있는 비용에 해당하는 것은?

- ① 보상비 ② 설계비 ③ 관리비 ④ 조사측량비

9. 관광진흥법령에서 사용하는 용어의 정의로 옳지 않은 것은?

- ① “관광사업자”란 관광사업을 경영하기 위하여 등록·허가 또는 지정을 받거나 신고를 한 자를 말한다.
- ② “민간개발자”란 관광단지를 개발하려는 개인이나 상법 또는 민법에 따라 설립된 법인을 말한다.
- ③ “관광사업”이란 관광객을 위하여 운송·숙박·음식·운동·오락·휴양 또는 용역을 제공하거나 그 밖에 관광에 딸린 시설을 갖추어 이를 이용하게 하는 업(業)을 말한다.
- ④ “일반여행업”이란 외국인을 제외한 내국인을 대상으로 하는 여행업을 말한다.

10. 관광진흥법령상 지속가능한 관광활성화에 관한 규정의 일부이다. ()에 들어갈 내용을 순서대로 올바르게 나열한 것은?

- 시·도지사나 시장·군수·구청장은 수용 범위를 초과한 관광객의 방문으로 자연 환경이 훼손되거나 주민의 평온한 생활환경을 해칠 우려가 있어 관리할 필요가 있다고 인정되는 지역을 조례로 정하는 바에 따라 ()지역으로 지정할 수 있다.
- 시·도지사나 시장·군수·구청장은 ()지역을 지정·변경 또는 해제할 때에는 ()으로 정하는 바에 따라 미리 주민의 의견을 들어야 하며, 관계 행정기관의 장과 협의하여야 한다.

- ① ㄱ: 특별관리, ㄴ: 대통령령 ② ㄱ: 지구단위, ㄴ: 대통령령
- ③ ㄱ: 특별관리, ㄴ: 문화체육관광부령 ④ ㄱ: 지구단위, ㄴ: 문화체육관광부령

11. 관광진흥법령상 한국관광협회중앙회의 업무 중 공제사업의 내용에 해당하는 것은?

- ① 관광조사 및 통계업무
- ② 관광종사원의 교육과 사후관리
- ③ 관광안내소의 운영
- ④ 관광사업행위에 따른 사고로 인하여 재해를 입은 종사원에 대한 보상업무

12. 관광진흥법령상 보조금을 받은 자가 문화체육관광부장관에게 신고해야 하는 경우가 아닌 것은?

- ① 사업의 업무계획을 변경하려는 경우
- ② 정관이나 규약을 변경한 경우
- ③ 해산하거나 파산한 경우
- ④ 성명(법인인 경우에는 그 명칭 또는 대표자의 성명)이나 주소를 변경한 경우

13. 관광진흥법령상 관광특구진흥계획의 수립 내용에 포함하여야 할 사항이 아닌 것은?

- ① 내국인 관광객유치에 중점을 둔 관광지개발 및 육성계획
- ② 관광특구 안의接客시설 등 관련시설 종사원에 대한 교육계획
- ③ 범죄예방 계획 및 바가지 요금, 퇴폐행위, 호객행위 근절 대책
- ④ 외국인 관광객을 위한 토산품 등 관광상품 개발·육성계획

14. 관광진흥법령상 한국관광 품질인증에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 한국관광 품질인증을 받은 자가 아니면 인증표지 또는 이와 유사한 표지를 하여서는 아니 된다.
- ② 한국관광 품질인증을 받은 자는 대통령령으로 정하는 바에 따라 인증표지를 하거나 그 사실을 홍보할 수 있다.
- ③ 한국관광 품질인증의 인증 기준·절차·방법, 인증표지 및 그 밖에 한국관광 품질인증 제도 운영에 필요한 사항은 대통령령으로 정한다.
- ④ 지방자치단체의 장은 한국관광 품질인증을 발급하고, 해당 연도의 사업 운영 실적을 다음 연도 1월 20일까지 제출할 것을 요청할 수 있다.

15. 관광진흥법령상 호텔업의 종류에 해당하지 않는 것은?

- ① 관광호텔업 ② 대형호텔업 ③ 소형호텔업 ④ 호스텔업

호텔실무

16. 세자르 리츠(César Ritz)에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① “고객은 항상 옳다”라는 서비스 경영이념을 주장하였다.
- ② 최초로 프랜차이즈에 의한 체인화를 추진하였다.
- ③ “1.5달러로 욕실이 딸린 객실을, 25센트에 식사를”이라는 슬로건을 주장하였다.
- ④ 호화 호텔시대의 대표적인 호텔경영자이다.

17. 호텔의 ‘Back of the House’에 해당하지 않는 부서는?

- ① 재경부
- ② 세탁부
- ③ 시설부
- ④ 식음료부

18. 다음에서 설명하는 호텔경영형태는?

- 독립경영호텔이 상호협력의 목적으로 연합조직을 결성
- 국제적인 공동광고의 전개 및 예약시스템의 공유
- 호텔경영의 독립성 유지

- ① 프랜차이즈(Franchise)
- ② 리퍼럴(Referral)
- ③ 위탁경영
- ④ 임차경영

19. 호텔 요금지불방식 중 아침 · 점심 · 저녁식사 요금이 모두 숙박요금에 포함되는 것은?

- ① Asian Plan
- ② European Plan
- ③ American Plan
- ④ Continental Plan

20. 다음에서 설명하는 서비스는?

- 투숙한 고객의 취침이전에 편안한 잠자리를 위한 베드메이킹 서비스
- 간단한 청소 및 정리 · 정돈 서비스
- 욕실 내에 사용된 수건 교체

- ① Turn Down Service
- ② Turn Away Service
- ③ Valet Service
- ④ Laundry Service

21. 객실요금 중 행정기관에 신고하는 정상요금은?

- ① 계약요금(Commercial Rate)
- ② 단체요금(Group Rate)
- ③ 공표요금(Rack Rate)
- ④ 패키지요금(Package Rate)

22. 주로 함께 여행하는 일행이 선호하는 객실 형태로 내부 통행문 없이 나란히 붙어있는 형태의 객실은?

- ① 트윈룸(Twin Room) ② 커넥팅룸(Connecting Room)
- ③ 스튜디오룸(Studio Room) ④ 어드조이닝룸(Adjoining Room)

23. 다음 조건에서 호텔의 일드(Yield) 비율은?

- 판매 가능한 객실 수: 100실
- 일평균 점유 객실 수: 80실
- 가능 일평균 객실료(Potential Average Daily Rate): 100,000원
- 실질 일평균 객실료(Actual Average Daily Rate): 80,000원

- ① 60 % ② 64 % ③ 74 % ④ 80 %

24. 객실이나 부대시설을 이용한 후 고의로 요금을 지불하지 않고 나가버린 고객은?

- ① 워크 인 게스트(Walk-in Guest) ② 워크 아웃 게스트(Walk-out Guest)
③ 스킵퍼(Skipper) ④ 노 쇼우(No Show)

25. 다음 조건에서 일평균 객실료(Average Daily Rate)는?

- 판매 가능한 객실 수: 600실
- 판매된 일평균 객실 매출: 3,000만원
- 일평균 객실 점유율: 50 %

- ① 5만원 ② 10만원 ③ 15만원 ④ 20만원

26. 하우스키퍼링(Housekeeping)의 업무가 아닌 것은?

- ① 미니바(Mini Bar) 관리 ② 객실 청소와 유지보수
- ③ 객실 내 습득물의 보관 및 처리 ④ 객실 배정 업무

27. 다음 내용의 서비스를 제공하는 부서는?

- 메시지 또는 신문 전달
- 호텔 내 시설 및 객실 안내
- 수하물 운반 서비스

- ① Executive Floor ② Duty Desk ③ Bell Desk ④ Banquet

28. 다음에서 설명하는 증류주는?

- 네덜란드의 대학교수이며 내과의사인 실비우스(Dr. Sylvius)에 의해 약용으로 개발
- 곡물을 발효한 주정에 두송나무 열매(Juniper Berry)를 첨가

- ① 보드카(Vodka) ② 진(Gin) ③ 럼(Rum) ④ 테킬라(Tequila)

29. 다음에서 설명하는 혼성주를 올바르게 연결한 것은?

- ㄱ. 리큐르의 여왕이라 불리며 프랑스 수도원에서 식물을 원료로 만든 혼성주
- ㄴ. 위스키에 약초와 벌꿀을 혼합하여 만든 혼성주

- ① ㄱ: 베네딕틴(Benedictine), ㄴ: 그랑 마니에르(Grand Marnier)
② ㄱ: 베네딕틴(Benedictine), ㄴ: 드람뷰이(Drambuie)
③ ㄱ: 샤프트뢰즈(Chartreuse), ㄴ: 그랑 마니에르(Grand Marnier)
④ ㄱ: 샤프트뢰즈(Chartreuse), ㄴ: 드람뷰이(Drambuie)

30. 대표적 식전주인 셰리 와인(Sherry Wine)의 원산지는?

- ① 스페인 헤레스(Jerez) ② 스페인 리오하(Rioja)
③ 프랑스 보르도(Bordeaux) ④ 프랑스 부르고뉴(Bourgogne)

31. 다음 ()에 들어갈 것을 순서대로 올바르게 나열한 것은?

프랑스의 대표적인 브랜드 생산 지역으로는 코냑(Cognac)과 ()가(이) 있으며, 사과주를 증류해서 만든 ()는 노르망디 지역의 특산주이다.

- ① ㄱ: 아르마냐크(Armagnac), ㄴ: 칼바도스(Calvados)
② ㄱ: 아르마냐크(Armagnac), ㄴ: 그라파(Grappa)
③ ㄱ: 샹파뉴(Champagne), ㄴ: 칼바도스(Calvados)
④ ㄱ: 샹파뉴(Champagne), ㄴ: 그라파(Grappa)

32. 칵테일 기구에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 믹싱글라스(Mixing Glass)는 비교적 혼합하기 쉬운 재료를 섞을 때 사용한다.
② 스queezer(Squeezer)는 주로 레몬이나 오렌지 등 감귤류의 과즙을 짜는 데 사용한다.
③ 셰이커(Shaker)는 Cap, Strainer, Bottom으로 나뉘어져 있다.
④ 아이스 텅(Ice Tong)은 얼음 집게이다.

33. 다음 조건에서 위스키 1잔(30 ml)의 판매가격은?

- 위스키 한 병(750 ml) 구매원가: 25,000원
- 재료원가: 판매가격의 50 %

- ① 500원 ② 1,000원 ③ 1,500원 ④ 2,000원

34. 와인 서비스 방법으로 옳지 않은 것은?

- ① 샴페인 잔은 오랫동안 거품을 간직할 수 있는 Saucer형이 좋다.
- ② 화이트 와인에서 레드 와인순으로 서비스한다.
- ③ 고객에게 와인 라벨이 보이게 오픈한다.
- ④ 침전물 제거와 브리딩(Breathing) 과정을 위해 디캔팅(Decanting)을 한다.

35. 주문과 서브의 우선순위를 올바르게 나열한 것은?

- | | |
|-------------|----------------------|
| ㄱ. 초대된 여성고객 | ㄴ. 주최측 여성고객(Hostess) |
| ㄷ. 초대된 남성고객 | ㄹ. 주최측 남성고객(Host) |

- ① ㄱ → ㄴ → ㄷ → ㄹ ② ㄱ → ㄷ → ㄴ → ㄹ
- ③ ㄴ → ㄹ → ㄱ → ㄷ ④ ㄹ → ㄱ → ㄴ → ㄷ

36. 주장(Bar) 경영에서 가격할인 판매시간을 의미하는 것은?

- ① Complimentary ② Break Time ③ Happy Hour ④ Supper

37. 식음료 서비스의 특성이 아닌 것은?

- ① 생산과 소비의 동시성 ② 이질성
- ③ 소멸성 ④ 유형성

38. 고객 컴플레인(Complaint) 처리요령으로 옳지 않은 것은?

- ① 고객의 컴플레인을 경청하기보다는 즉각 해명한다.
- ② 타 고객에게 불편과 피해를 주지 않도록 컴플레인 고객을 조용한 장소로 이동시켜 응대한다.
- ③ 고객의 컴플레인 사항을 메모하는 자세를 보여준다.
- ④ 컴플레인을 유발한 최초 응대 직원에 대한 고객의 감정을 진정시키기 위해 해당 직원을 교체하여 다른 직원이 응대한다.

39. 소고기의 등심스테이크(Sirloin Steak)종류에 해당하는 것은?

- ① 샤토브리앙(Chateaubriand) ② 투르네도(Tournedos)
③ 필레미농(Filet Mignon) ④ 미뉴에트스테이크(Minute Steak)

40. 한식의 반상차림(3·5·7·9·12첩 반상) 중 첩수에 포함되지 않는 것은?

- ① 찌개 ② 나물 ③ 마른찬 ④ 조림

41. 적은 양을 강한 불에 순간적으로 조리하여 식재료의 영양분이 흘러나오지 않도록 하는 조리방법은?

- ① Braise ② Broil ③ Simmer ④ Saute

42. 다음에서 설명하는 서비스 방법은?

- 고객이 원하는 장소에서 서비스를 제공
- 예약을 받고 사전 답사를 통해 행사를 준비
- 호텔 내부에 한정된 시·공간을 탈피하기 때문에 추가 매출을 올릴 가능성이 높음

- ① 셀프서비스(Self Service) ② 프렌치서비스(Franch Service)
③ 테이블서비스(Table Service) ④ 케이터링서비스(Catering Service)

43. 맑은 수프에 해당하는 것은?

- ① 콩소메(Consomme) ② 차우더(Chowder) ③ 푸레(Purée) ④ 비스크(Bisque)

44. 다음에서 설명하는 업무를 담당하는 주방직급은?

- 단위 영업장의 전반적인 음식생산을 책임
- 중간관리자로서 업무계획, 식자재 구매와 관리, 원가율 유지, 스케줄 작성, 기타 행정적인 관리업무를 수행

- ① Sous Chef ② Chef de Partie
③ Executive Sous Chef ④ Executive Chef

45. 계란흰자와 노른자를 잘 섞은 후 팬(Pan)에서 말아 익히는 형태의 계란요리는?

- ① 보일드 에그(Boiled egg) ② 오믈렛(Omelette)
③ 스크램블드 에그(Scrambled egg) ④ 포치드 에그(Poached egg)

46. 카사바나와 스미스(Kasavana & Smith)의 메뉴분석에서 사용하지 않는 용어는?

- ① Dogs ② Jokers ③ Plow Horses ④ Stars

47. 식자재 구매(Purchasing)에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 원가관리의 기초이다.
- ② 레시피에 맞는 표준규격의 식재료를 결정해야 한다.
- ③ 원가와 생산품질유지에 중요한 업무이다.
- ④ 표준규격에 적절한 식자재를 많이 사두는 것이 중요하다.

48. Table d'Hote 메뉴의 특징이 아닌 것은?

- ① 정식메뉴로 일품요리에 비해 원가가 낮다.
- ② 풀코스 메뉴로 고객입장에서 메뉴선택의 폭이 좁다.
- ③ 일품요리에 비해 다양한 식자재의 사용으로 재고 관리가 어려운 편이다.
- ④ 세트메뉴 형식으로 고객입장에서 메뉴선택이 용이하다.

49. 다음에서 설명하는 서비스 방법은?

- 주방에서 음식이 접시에 담겨 고객에게 제공되는 플레이트(Plate) 서비스
- 회전이 빠른 신속한 서비스
- 적은 인원으로 많은 고객응대

- ① 아메리칸 서비스(American Service) ② 플래터 서비스(Platter Service)
- ③ 러시안 서비스(Russian Service) ④ 셀프 서비스(Self Service)

50. 다음에서 설명하는 중국요리는?

- 바다가 멀고 더위와 추위가 심한 지역에서 발달
- 매운 요리와 마늘, 파, 고추 등 향신료를 많이 사용
- 대표적인 요리로는 마파두부, 고추잡채 등이 있음

- ① 북경요리 ② 사천요리 ③ 광둥요리 ④ 남경요리