

관광 법규

1. 관광진흥개발기금법상 관광진흥개발기금을 조성하는 재원이 아닌 것은?

- ① 카지노사업자의 납부금 ② 출국납부금
- ③ 보세판매장 특허수수료의 100분의 50 ④ 한국관광협회중앙회의 공제 부담금

2. 관광진흥법상 권역별 관광개발계획(이하 ‘권역계획’이라 한다)에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 권역계획의 수립 주체는 시·도지사이다.
- ② 권역계획은 10년마다 수립한다.
- ③ 문화체육관광부장관은 권역계획 수립지침을 작성하여야 한다.
- ④ 시·도지사는 권역계획이 확정되면 그 요지를 공고하여야 한다.

3. 관광진흥법령상 관광종사원에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 관광통역안내사가 관광안내를 하는 경우에는 자격증을 패용하여야 한다.
- ② 호텔경영사는 호텔경영사 자격증을 다른 사람에게 빌려줄 수 없다.
- ③ 부정한 방법으로 호텔관리사 시험에 응시한 사람에 대하여는 합격결정을 취소한 날부터 1년 간 시험 응시자격을 정지한다.
- ④ 외국인 관광객을 대상으로 하는 여행업자는 관광통역안내사를 관광안내에 종사하게 하여야 한다.

4. 관광진흥법상 유원시설업에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 유원시설업자는 안전성검사 대상 유기사설 또는 유기기구에 대하여 안전성검사를 받아야 한다.
- ② 안전성검사를 받아야 하는 유원시설업자는 사업장에 안전관리자를 항상 배치하여야 한다.
- ③ 안전관리자는 문화체육관광부장관이 실시하는 유기사설 및 유기기구의 안전관리에 관한 교육을 정기적으로 받아야 한다.
- ④ 종합유원시설업 및 일반유원시설업을 경영하려는 자는 관할관청에 신고하여야 한다.

5. 관광진흥법상 한국관광 품질인증(이하 ‘품질인증’이라 한다)에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 품질인증 및 취소에 관한 업무는 한국관광공사에 위탁되어 있다.
- ② 품질인증을 받은 자가 아니면 인증표지 또는 이와 유사한 표지를 하거나 품질인증을 받은 것으로 홍보하여서는 아니 된다.
- ③ 문화체육관광부장관은 품질인증을 받은 시설등에 대하여 관광진흥개발기금의 대여 또는 보조를 할 수 있다.
- ④ 관광숙박업은 품질인증 대상 사업이다.

11. 관광진흥법상 수수료 납부 대상이 아닌 것은?

- ① 관광숙박업의 폐업신고 ② 관광 편의시설업의 지정신청
③ 관광사업자의 지위승계신고 ④ 유원시설업의 변경신고

12. 관광진흥법상 관광특구에 관한 설명으로 옳지 않은 것은?

- ① 관광특구로 지정하려면 관광특구 전체면적 중 관광활동과 직접적인 관련성이 없는 토지의 비율이 10퍼센트를 초과하지 아니하여야 한다.
- ② 관광특구는 시장·군수·구청장의 신청에 따라 시·도지사가 정한다.
- ③ 시·도지사는 관광특구진흥계획의 집행 상황을 연 1회 평가하여야 한다.
- ④ 서울특별시에서 관광특구를 지정하려면 해당 지역의 최근 1년간 외국인 관광객 수가 10만명 이상이어야 한다.

13. 관광진흥법상 한국관광협회중앙회의 업무에 해당하는 것을 모두 고른 것은?

- ㄱ. 관광안내소의 운영
- ㄴ. 관광 통계
- ㄷ. 관광종사원의 교육과 관련한 수익사업
- ㄹ. 회원의 공제사업
- ㅁ. 관광사업 진흥에 필요한 조사·연구

- ① $\neg, \wedge, \vee, \supset, \square$ ② $\wedge, \vee, \supset, \square$ ③ $\neg, \wedge, \supset$ ④ $\vee, \supset, \square$

14. 관광진흥법상 관광사업의 등록 결격사유가 아닌 것은?

- ① 19세 미만인 자
- ② 파산선고를 받고 복권되지 아니한 자
- ③ 사업계획의 승인이 취소되거나 영업소가 폐쇄된 후 2년이 지나지 아니한 자
- ④ 관광진흥법을 위반하여 징역 이상의 실형을 선고받고 그 집행이 끝나거나 집행을 받지 않기로 확정된 후 2년이 지나지 아니한 자

15. 관광진흥법상 여행업에 관한 설명으로 옳은 것은?

- ① 여행업자가 내국인의 국외여행을 실시할 경우에는 여행자의 안전 및 편의 제공을 위하여 그 여행을 인솔하는 국외여행 인솔자를 두어야 한다.
- ② 관광통역안내사 자격증을 취득한 자라도 여행업체에 6개월 이상 근무한 경력이 없으면 국외여행 인솔자가 될 수 없다.
- ③ 문화체육관광부장관은 외국인 의료관광 활성화를 위하여 한국관광공사에 관광진흥개발기금을 대여하거나 보조할 수 있다.
- ④ 여행업자는 여행자와 계약을 체결할 때에는 해당 여행지에 대한 안전정보를 구두로 설명하거나 서면으로 제공할 수 있다.

호텔실무

16. 객실 키의 관리 방법이 아닌 것은?

- ① 고객에게 객실 키를 발급할 때에는 기록해야 한다.
- ② 직원이 객실 키를 호텔 내에서 발견하면 프런트 데스크에 반납한다.
- ③ 마스터키는 사용자 본인 이외의 직원도 사용할 수 있다.
- ④ 키를 고객에게 인계할 때에는 객실번호가 다른 고객에게 노출되지 않도록 한다.

17. 룸 어텐던트(Room Attendant)의 객실 출입 시 주의사항이 아닌 것은?

- ① 객실에 들어갈 경우, 벨을 눌러 투숙객의 재실 유무를 확인한다.
- ② 고객이 부재중인 객실을 청소할 때 객실로 걸려온 전화를 받는다.
- ③ 객실에 고객이 있는 경우에는 인사 후 용무를 밝힌다.
- ④ DND(Do Not Disturb)카드가 문고리에 걸려 있으면 입실하지 않는다.

18. 다음과 같은 실적을 보인 호텔의 RevPAR(Revenue per Available Rate)는?

매출액: 1,800,000원	판매가능한 객실: 100실	판매된 객실: 90실
-----------------	----------------	-------------

- ① 18,000원
- ② 19,000원
- ③ 20,000원
- ④ 21,000원

19. 카사바나와 스미스(Kasavana & Smith)의 메뉴 매트릭스 중 Puzzles 항목의 전략으로 옳은 것은?

- ① 현재수준의 유지를 위해서 표준명세서를 작성하고 준수한다.
- ② 가격의 하향조정을 통해 선호도를 높인다.
- ③ 메뉴품목을 메뉴에서 제거한다.
- ④ 공헌마진을 높일 수 있는 방안을 강구한다.

20. 정식 메뉴(Table d'hote Menu)의 특징으로 옳은 것은?

- ① 신속한 서비스로 좌석회전율을 높일 수 있다.
- ② 고객의 선택 폭을 넓힐 수 있다.
- ③ 가격의 변화에 시의성 있게 대처할 수 있다.
- ④ 신속하고 능률적인 서브(Serve)를 할 수 없다.

21. 메뉴가격을 결정할 때 제조원가의 항목이 아닌 것은?

- ① 직접노무비
- ② 제조간접비
- ③ 판매비와 관리비
- ④ 직접원가

22. 맑은 수프에 해당하는 것은?

- ① 포티지(Potage) ② 콩소메(Consomme) ③ 퓨레(Puree) ④ 비스큐(Bisque)

23. 음료의 계량단위가 올바르게 연결된 것은?

- ① 1대쉬(Dash) - 1/8 Tea Spoon ② 1온스(Ounce) - 40 ml
③ 1포니(Pony) - 35 ml ④ 1지거(Jigger) - 45 ml

24. 조리법의 내용으로 옳지 않은 것은?

- ① 브레이징(Braising): 오븐을 사용하여 고기를 연하게 하기 위해 낮은 온도로 조리하는 방법이다.
② 포칭(Poaching): 달걀이나 생선 등을 끓는 점 이하에서 익히는 방법이다.
③ 브로일링(Broiling): 석쇠 위에서 직접 불에 굽는 방법이다.
④ 로스팅(Roasting): 설탕이나 버터, 고기즙 등을 조려서 코팅시키는 조리방법이다.

25. 주방조직의 직책과 직무의 연결이 옳지 않은 것은?

- ① Executive Chef: 주방의 운영을 계획, 실행, 통제한다.
② Sous Chef: 단위영업장의 전반적인 음식생산을 책임진다.
③ First Cook: 식재료 수령 등 단순 업무를 수행한다.
④ Steward: 주방의 모든 집기의 세척 및 위생을 담당한다.

26. 식재료의 저장관리 원칙이 아닌 것은?

- ① 가장 최근에 들어온 식재료가 먼저 출고될 수 있도록 관리한다.
② 식재료의 성질, 용도, 기능 등에 따라 저장한다.
③ 식음료의 적정온도와 습도, 기간 등을 고려하여 저장한다.
④ 품목별로 카드를 만들어 재고를 관리한다.

27. 특정한 회사와의 계약에 의해 일정한 요금으로 할인해 주는 요금제도는?

- ① 싱글 할인요금 ② 상용요금 ③ 단체할인요금 ④ 비수기요금

28. 관광진흥법상 다음에 해당하는 호텔업은?

배낭여행객 등 개별 관광객의 숙박에 적합한 시설로서 샤워장, 취사장 등의 편의시설과 외국인 및 내국인 관광객을 위한 문화·정보 교류시설 등을 함께 갖추어 이용하게 하는 업을 말한다.

- ① 가족호텔업 ② 호스텔업 ③ 소형호텔업 ④ 한국전통호텔업

29. 프론트 데스크의 업무가 아닌 것은?

- ① 객실판매 ② 호텔정보의 제공 ③ 개인정보 관리 ④ 재무상태표 작성

30. 고객이 투숙하고 있는 기간에 객실에서 투숙하지 않고 외부에서 숙박을 하는 것은?

- ① 노쇼(No Show) ② 스킵퍼(Skipper)
③ 슬립 아웃(Sleep out) ④ 체크아웃(Check out)

31. 하우스키핑 오더 테이커(Order Taker)의 업무가 아닌 것은?

- ① 투숙객의 요구 및 문의사항 접수 ② 습득물 신고 및 반환 업무
③ 하우스키핑 내의 키(Key)관리 ④ 객실 청소 상태 점검

32. 다음은 무엇에 따른 호텔의 분류인가?

- 트랜지트 호텔(Transient Hotel)
○ 레지던셜 호텔(Residential Hotel)
○ 퍼먼넌트 호텔(Permanent Hotel)

- ① 관광법규에 따른 분류 ② 장소에 따른 분류
③ 숙박 목적에 따른 분류 ④ 숙박 기간에 따른 분류

33. 위탁 경영(Management Contract)의 장점은?

- ㄱ. 소유자가 독립적으로 경영하므로 자주성이 보장됨
ㄴ. 본사 전문경영인에 의한 경영활동으로 경영노하우 불필요
ㄷ. 독립호텔 간 상호협력 및 제휴를 통해 경영의 효율성이 높음
ㄹ. 본사의 정기적인 교육훈련의 지원으로 직원의 자질향상 기대

- ① ㄱ, ㄷ ② ㄱ, ㄹ ③ ㄴ, ㄷ ④ ㄴ, ㄹ

34. 퀸층(Executive Floor)에서 다음의 업무를 담당하는 직원은?

- 퀸층 라운지의 식음료 서비스를 담당한다.
○ 퀸층 투숙객에게 과일, 쿠키, 케이크, 와인 등을 객실에 제공한다.

- ① 벨 맨(Bell Man) ② 버틀러(Butler)
③ 하우스 맨(House Man) ④ 도어 맨(Door Man)

35. 다음 업무를 수행하는 사람을 올바르게 연결한 것은?

- ㄱ. 객실 정비 시 무거운 물건을 이동하거나 룸메이드가 수행하기 어려운 일을 도움
- ㄴ. 객실 청소를 담당하는 객실정비원
- ㄷ. 객실 청소상태 점검

- ① ㄱ: 룸 어텐던트(Room Attendant), ㄴ: 하우스 맨(House Man), ㄷ: 룸 인스펙터(Room Inspector)
- ② ㄱ: 룸 어텐던트(Room Attendant), ㄴ: 룸 인스펙터(Room Inspector), ㄷ: 하우스 맨(House Man)
- ③ ㄱ: 하우스 맨(House Man), ㄴ: 룸 어텐던트(Room Attendant), ㄷ: 룸 인스펙터(Room Inspector)
- ④ ㄱ: 하우스 맨(House Man), ㄴ: 룸 인스펙터(Room Inspector), ㄷ: 룸 어텐던트(Room Attendant)

36. 호텔에서 연회, 회의, 식사 등으로 방문하는 고객을 위해 개인의 휴대품을 잠시 보관하는 장소는?

- ① 클록 룸(Cloak Room)
- ② 로스트 앤 파운드(Lost & Found)
- ③ 스위트 룸(Suite Room)
- ④ 하우스 유즈 룸(House Use Room)

37. 하우스키핑(Housekeeping)의 업무가 아닌 것은?

- ① 객실 정비
- ② 턴 다운 서비스(Turn Down Service)
- ③ 습득물(Lost & Found) 관리
- ④ 페이징 서비스(Paging Service)

38. 다음에서 설명하는 것은?

- 사용 될 목재는 와인의 보관에 적합해야 하기 때문에 옹이가 많은 것은 적합하지 않다.
- 나무를 4년 이상 건조시켜 나무의 진을 제거하고 적당한 두께로 판을 킂다.
- 숙련된 장인(Cooper)이 일일이 손으로 만들며 못을 사용하지 않는다.

- ① 오크통(Oak Barrel)
- ② 스테인리스 탱크(Stainless Tank)
- ③ 시멘트 탱크(Cement Tank)
- ④ 코르크(Cork)

39. 레스토랑 근무자의 대기자세로 바람직하지 않은 것은?

- ① 가슴을 펴고 바른 자세를 취한다.
- ② 위생상 얼굴이나 머리 등에 손을 대지 않는다.
- ③ 뒷짐을 지거나 팔짱을 낀다.
- ④ 기침, 재치기, 고성 등을 내어서는 안 된다.

40. 보드카 베이스 칵테일이 아닌 것은?

- ① 블랙 러시안(Black Russian)
- ② 키스 오브 파이어(Kiss of Fire)
- ③ 드라이 마티니(Dry Martini)
- ④ 블러디 메리(Bloody Mary)

41. 레스토랑 예약 장부에 기재해야 할 내용이 아닌 것은?

- ① 고객 이름
- ② 예약 인원 수
- ③ 이용 일자와 시간
- ④ 신용카드 정보

42. 이탈리아에서 와인의 찌꺼기를 증류해 만든 브랜드는?

- ① 그라파(Grappa)
- ② 칼로스(Carlos)
- ③ 베가세라(Bagaceira)
- ④ 꼬냑(Cognac)

43. 다음에서 레드와인 포도 품종은?

- ㄱ. 삐노 누아(Pinot Noir)
- ㄴ. 멜로(Merlot)
- ㄷ. 가메이(Gamay)
- ㄹ. 샤르도네(Chardonnay)
- ㅁ. 소비뇽 블랑(Sauvignon Blanc)

- ① ㄱ, ㄴ, ㄷ
- ② ㄱ, ㄷ, ㅁ
- ③ ㄴ, ㄹ, ㅁ
- ④ ㄷ, ㄹ, ㅁ

44. 청량음료가 아닌 것은?

- ① 소다 워터(Soda Water)
- ② 토닉 워터(Tonic Water)
- ③ 진저 에일(Ginger Ale)
- ④ 주스(Juice)

45. 안심스테이크 1인분의 판매 가격은? (단, 세금 및 봉사료는 제외함)

- 안심스테이크: 1인분
- 메뉴원가: 30,000원
- 이윤: 원가의 40%

- ① 40,000원
- ② 42,000원
- ③ 44,000원
- ④ 46,000원

46. 다음에서 설명하는 각테일 기법은?

- 술이나 재료의 비중을 이용하여 서로 섞이지 않도록 띄우는 방법
- 바 스푼을 뒤집어 글라스 안쪽에 대고 조심스럽게 따르는 기법

- ① 셰이크(Shake) 기법 ② 블렌드(Blend) 기법
③ 스테어(Stir) 기법 ④ 플로트(Float) 기법

47. 고객의 불평불만을 처리하는 순서로 옳은 것은?

- ㄱ. 진지한 표정과 죄송스런 마음과 자세로 임한다.
- ㄴ. 신속한 처리와 기록을 한다.
- ㄷ. 인내심을 갖고 불평불만을 경청한다.
- ㄹ. 해결책 검토 및 사과를 한다.
- ㅁ. 원인 파악을 한다.

- ① $\neg \rightarrow \neg \rightarrow \square \rightarrow \neg \rightarrow \neg$ ② $\neg \rightarrow \square \rightarrow \neg \rightarrow \neg \rightarrow \neg$
③ $\neg \rightarrow \neg \rightarrow \neg \rightarrow \neg \rightarrow \square$ ④ $\neg \rightarrow \neg \rightarrow \square \rightarrow \neg \rightarrow \neg$

48. 바텐더의 업무가 아닌 것은?

- ① 직원들의 근무 편성과 바의 영업을 책임진다.
- ② 각종 음료의 재고량 파악과 기물 준비를 한다.
- ③ 클라스류 및 컵테일 용기 등을 세척한다.
- ④ 냉장고, 제빙기 등의 기기를 점검한다.

49. 종자류로 만든 혼성주가 아닌 것은?

- ① 아마레토(Amaretto) ② 칼루아(Kahlua)
③ 드람부이(Drambuie) ④ 티아 마리아(Tia Maria)

50. 연회의 특징이 아닌 것은?

- ① 비수기 매출에 기여한다.
- ② 호텔의 홍보효과가 있다.
- ③ 사전 예약에 의해 진행된다.
- ④ 식자재 원가 상승효과가 있다.