

7. 커피 메뉴 및 서비스

1. 카페라떼에 들어가는 주요 재료는?

- A. 에스프레소, 스팀 밀크
- B. 에스프레소, 뜨거운 물
- C. 원두, 우유
- D. 원두, 얼음

정답: A

2. 아메리카노는 어떤 커피인가?

- A. 에스프레소에 뜨거운 물을 더한 커피
- B. 에스프레소와 우유 혼합
- C. 원두를 직접 우려낸 커피
- D. 아이스커피만을 의미

정답: A

3. 카푸치노의 특징적인 거품은 무엇인가?

- A. 두꺼운 우유 거품층
- B. 거품 없음
- C. 차가운 우유
- D. 설탕 거품

정답: A

4. 프라푸치노란 무엇인가?

- A. 얼음과 커피가 섞인 블렌디드 음료
- B. 뜨거운 에스프레소
- C. 물만 들어간 커피
- D. 아이스티 종류

정답: A

5. 시럽이 많이 들어가는 커피 종류는?

- A. 모카
- B. 아메리카노
- C. 에스프레소
- D. 드립커피

정답: A

6. 고객이 커피를 주문할 때 먼저 확인해야 할 사항은?

- A. 음료 종류, 사이즈, 시럽 유무
- B. 고객 나이
- C. 날씨
- D. 손님 옷차림

정답: A

7. 커피와 잘 어울리는 대표 디저트는?

- A. 티라미수
- B. 피자
- C. 햄버거

D. 라면

정답: A

8. 커피를 서빙할 때 주의할 점은?

A. 뜨거운 음료는 조심히 다루고, 받침 사용

B. 무조건 빠르게

C. 컵을 손잡이가 아닌 몸통을 잡는다

D. 음료와 무관한 행동

정답: A

9. 아이스 아메리카노에 얼음을 많이 넣으면 어떤 문제가 생길 수 있나?

A. 커피 맛이 희석되어 연해짐

B. 더 진해짐

C. 얼음이 녹지 않음

D. 무관함

정답: A

10. 시그니처 메뉴란 무엇인가?

A. 카페만의 독특한 특성 메뉴

B. 기본 메뉴

C. 제일 싼 메뉴

D. 모두가 아는 메뉴

정답: A

11. 카페에서 고객 서비스의 기본 태도는?

A. 친절하고 정확하게 응대

B. 무관심하게

C. 지루하게

D. 서둘러 무례하게

정답: A

12. 커피 잔을 제공할 때 받침은 왜 필요한가?

A. 컵의 열로부터 테이블 보호

B. 장식용

C. 무관심

D. 음료 온도 유지

정답: A

13. 에스프레소를 제공할 때 권장되는 양은?

A. 약 30ml

B. 100ml

C. 200ml

D. 500ml

정답: A

14. 라떼 아트를 무엇인가?

A. 스팀 밀크로 그림을 그리는 기술

B. 커피 그라인딩 기술

C. 원두 로스팅 방법

D. 음료 포장법

정답: A

15.고객이 알레르기가 있다고 할 때 주의할 점은?

A. 알레르기 유발 재료 확인 및 안내

B. 무시

C. 무조건 제공

D. 다른 메뉴 권유 없이 제공

정답: A

16.음료를 빠르게 제공하기 위해 필요한 것은?

A. 체계적인 작업 동선과 준비

B. 무작정 빠르게만

C. 재료 적게 사용

D. 음료 축소

정답: A

17.커피 찌꺼기를 처리할 때 올바른 방법은?

A. 지정된 용기에 버리기

B. 아무 데나 버리기

C. 음료에 다시 넣기

D. 땅에 버리기

정답: A

18.고객의 음료 취향을 기억하는 것이 중요한 이유는?

A. 맞춤 서비스 제공 및 재방문 유도

B. 무관심

C. 즉석에서 결정

D. 가격 인상

정답: A

19.카페 위생관리의 기본은?

A. 청결 유지와 도구 세척

B. 무관심

C. 주 1 회 청소

D. 손만 씻기

정답: A

20.고객이 음료를 취소하거나 변경 요청 시 어떻게 해야 하나?

A. 신속히 응대하고 대안 제시

B. 무시

C. 무조건 거절

D. 지체

정답: A