

9. 식당 및 음식 서비스 (Restaurant & Food Service)

파트 1: 어휘 활용 예문 완성 문제

다음 한국어 문장을 읽고, 빈칸에 들어갈 가장 적절한 영어 단어를 (a), (b), (c), (d) 중에서 고르세요.

1. 이탈리아 요리는 전 세계적으로 인기가 많습니다.

Italian _____ is popular all over the world.

(a) cuisine (b) cooking (c) dish (d) recipe

2. 그는 뛰어난 요리의 재능으로 인정받고 있습니다.

He is recognized for his exceptional _____ talent.

(a) eating (b) gourmet (c) culinary (d) delicious

3. 그 레스토랑은 미식학 경험을 제공하는 것으로 유명합니다.

The restaurant is known for offering a unique _____ experience.

(a) dining (b) gastronomy (c) tasting (d) feast

4. 환대 산업은 고객 서비스에 크게 의존합니다.

The _____ industry heavily relies on customer service.

(a) tourism (b) hotel (c) hospitality (d) service

5. 새로운 단골 손님이 매주 같은 테이블을 예약합니다.

A new _____ reserves the same table every week.

(a) customer (b) guest (c) patron (d) visitor

6. 레스토랑의 소믈리에가 완벽한 와인 페어링을 추천했습니다.

The restaurant's _____ recommended a perfect wine pairing.

(a) chef (b) bartender (c) sommelier (d) server

7. 바의 바텐더는 다양한 칵테일을 만들 수 있습니다.

The _____ at the bar can mix various cocktails.

- (a) waiter (b) server (c) bartender (d) host
8. 유명한 주방장이 이 식당의 주방을 총괄하고 있습니다.
A renowned _____ is in charge of the kitchen at this restaurant.
(a) cook (b) chef (c) head (d) manager
9. 주문 진행 담당자는 주방과 홀 사이의 의사소통을 돕습니다.
The _____ facilitates communication between the kitchen and the front of house.
(a) manager (b) expediter (c) coordinator (d) dispatcher
10. 주방의 라인 요리사들은 효율적으로 음식을 준비했습니다.
The _____ in the kitchen prepared the food efficiently.
(a) cooks (b) chefs (c) line cooks (d) assistants
11. 안내원이 고객들을 테이블로 안내했습니다.
The _____ escorted the guests to their table.
(a) guide (b) host (c) server (d) greeter
12. 우리 서버는 저녁 내내 세심한 서비스를 제공했습니다.
Our _____ provided attentive service throughout the evening.
(a) waiter (b) server (c) attendant (d) employee
13. 레스토랑의 분위기는 저녁 식사에 매우 중요합니다.
The _____ of a restaurant is very important for a dinner experience.
(a) mood (b) climate (c) ambiance (d) setting
14. 새로운 실내 장식은 공간에 현대적인 느낌을 더했습니다.
The new _____ added a modern feel to the space.
(a) design (b) decoration (c) décor (d) style
15. 이 연회장의 좌석 수용 능력은 200명입니다.
The _____ of this banquet hall is 200 people.

- (a) capacity (b) seating capacity (c) occupancy (d) space
16. 우리 레스토랑은 고급 예약 시스템을 사용합니다.
Our restaurant uses a sophisticated _____.
(a) booking app (b) reservation system (c) scheduling tool (d) waiting list
17. 커피를 테이크아웃 하시겠습니까, 아니면 여기서 드시겠습니까?
Would you like your coffee _____ or to drink here?
(a) take-away (b) takeout (c) to go (d) all of the above
18. 그 회사는 대규모 이벤트 출장 연회 서비스를 제공합니다.
The company provides _____ for large events.
(a) food service (b) catering (c) supply (d) provision
19. 군대 공급 식당은 병사들에게 매일 식사를 제공합니다.
The military _____ provides daily meals for soldiers.
(a) cafeteria (b) mess hall (c) commissary (d) canteen
20. 엄격한 위생 규칙이 주방에서 시행되고 있습니다.
Strict _____ regulations are enforced in the kitchen.
(a) cleanliness (b) hygiene (c) sanitation (d) tidiness
21. 식품 안전 규정을 항상 준수해야 합니다.
We must always adhere to _____ regulations.
(a) food quality (b) food safety (c) food handling (d) food health
22. 교차 오염을 피하기 위해 도마를 분리해서 사용해야 합니다.
To avoid _____, separate cutting boards must be used.
(a) contamination (b) cross-contamination (c) impurity (d) infection
23. 메뉴에는 일반적인 알레르기 유발 물질이 명시되어 있습니다.
The menu specifies common _____.

(a) allergens (b) sensitivities (c) reactions (d) ingredients

24. 고객의 식단 제한을 반드시 확인해야 합니다.

We must always confirm guests' _____.

(a) food preferences (b) dietary restrictions (c) eating habits (d) special requests

25. 훌륭한 서비스에 대한 팁은 계산서에 자동으로 포함됩니다.

A _____ for excellent service is automatically included in the bill.

(a) tip (b) bonus (c) gratuity (d) reward

26. 식사 후 계산서를 요청했습니다.

After the meal, we asked for the _____.

(a) bill (b) receipt (c) check (d) tab

27. 메뉴 엔지니어링은 수익성을 극대화하기 위한 전략입니다.

_____ is a strategy to maximize profitability.

(a) Menu design (b) Menu optimization (c) Menu engineering (d) Menu planning

28. 호텔은 수익 관리를 통해 객실 점유율을 최적화합니다.

The hotel optimizes room occupancy through _____.

(a) revenue management (b) profit control (c) yield management (d) pricing strategy

29. 모든 요리에 대한 엄격한 1인분 양 조절이 이루어지고 있습니다.

Strict _____ is practiced for all dishes.

(a) serving size (b) portion control (c) quantity management (d) food allocation

30. 효율적인 재고 관리는 식자재 낭비를 줄입니다.

Effective _____ reduces food waste.

(a) stock management (b) inventory control (c) supply management (d) product management

파트 2: 핵심 어휘 리스트 (고급)

다음은 '식당 및 음식 서비스' 주제의 핵심 어휘 50가지입니다.

순번	단어	발음 기호	한국어로 읽었을 때 가장 가까운 소리	의미	품사
1	cuisine	/kwɪ'zi:n/	퀴진	요리, 조리법	명사
2	culinary	/'kʌlɪnəri/	컬리너리	요리의, 음식의	형용사
3	gastronomy	/gæ'strɒnə mi/	개스트로노 미	미식학, 요리법	명사
4	hospitality	/'hɒspɪ'tæli ti/	하스피탤러 티	환대, 접대	명사
5	patron	/'peɪtrən/	페이트런	단골 손님, 후원자	명사
6	sommelier	/'sɒməljɛi/	소믈리에	소믈리에	명사
7	bartender	/'bɑ:rtendə r/	바텐더	바텐더	명사

8	chef	/ʃɛf/	셰프	주방장, 요리사	명사
9	expediter	/'ɛkspɪdɪtə r/	엑스퍼다이 터	주문 진행 담당자	명사
10	line cook	/'laɪn kʊk/	라인 쿡	라인 요리사	명사
11	host/hostes s	/hoʊst/ /'hoʊstɛs/	호스트/호스 티스	안내원, 주인	명사
12	server	/'sɜ:rvr/	서버	종업원	명사
13	ambiance	/'æmbiəns/	앰비언스	분위기, 환경	명사
14	décor	/deɪ'kɔ:r/	데코르	실내 장식	명사
15	seating capacity	/'si:tɪŋ kə'pæsɪti/	시팅 커패서티	좌석 수용 능력	명사
16	reservation system	/'rɛzər'veɪʃ ən 'sɪstəm/	레저베이션 시스템	예약 시스템	명사
17	takeout/to- go	/'teɪkaʊt/ /tu: 'gou/	테이크아웃/ 투고	테이크아웃	명사, 형용사
18	catering	/'keɪtərɪŋ/	케이터링	출장 연회 서비스	명사

19	mess hall	/'mes hɔ:l/	메스 홀	(군대) 식당, 병사 식당	명사
20	hygiene	/'haɪdʒi:n/	하이진	위생	명사
21	food safety	/'fu:d 'seɪfti/	푸드 세이프티	식품 안전	명사
22	cross-contamination	/,krɒs kən,tæmɪ'n eɪʃən/	크로스 컨타미네이 션	교차 오염	명사
23	allergen	/'ælərdʒən/	알레르젠	알레르기 유발 물질	명사
24	dietary restriction	/'daɪətəri rɪ'strɪkʃən/	다이어터리 리스트릭션	식단 제한	명사
25	gratuity	/grə'tu:ɪti/	그라투이티	팁, 사례금	명사
26	check/bill	/tʃɛk/ /bɪl/	체크/빌	계산서	명사
27	menu engineering	/'menju: ,ɛndʒɪ'nɪərɪ ŋ/	메뉴 엔지니어링	메뉴 엔지니어링	명사
28	revenue management	/'revənu: 'mænɪdʒmənt	레버뉴 매니지먼트	수익 관리	명사

	nt	nt/			
29	portion control	/'pɔ:ɹjən kən'trɔʊl/	포션 컨트롤	1인분 양 조절	명사
30	inventory control	/'ɪnvəntɔ:ri kən'trɔʊl/	인벤토리 컨트롤	재고 관리	명사
31	food cost	/'fu:d kɒst/	푸드 코스트	식자재 비용	명사
32	front of house (FOH)	/'frʌnt əv haʊs/	프론트 오브 하우스	홀 담당 (서비스 부서)	명사
33	back of house (BOH)	/'bæk əv haʊs/	백 오브 하우스	주방 담당 (준비 부서)	명사
34	mise en place	/'mi:z ɒn 'plɑ:s/	미장플라스	(요리 준비를 위한) 재료 준비	명사
35	prep kitchen	/'prep 'kɪtʃɪn/	프렙 키친	준비 주방	명사
36	walk-in cooler	/'wɔ:k ɪn 'ku:lər/	워크인 쿨러	대형 냉장실/냉동 실	명사

37	dry storage	/'draɪ 'sto:rdʒ/	드라이 스토리지	건조 식자재 보관실	명사
38	FIFO (First-In, First-Out)	/'faɪfoʊ/	파이포	선입선출 (재고 관리 원칙)	명사
39	POS system	/'pi: ɒs 'ɛs 'sɪstəm/	피오에스 시스템	판매 시점 정보 관리 시스템	명사
40	table turnover	/'teɪbl 'tɜ:rn_ɒvər/	테이블 턴오버	테이블 회전율	명사
41	waitlist	/'weɪtlɪst/	웨이팅 리스트	대기자 명단	명사
42	no-show	/'noʊ ʃoʊ/	노쇼	예약 부도	명사
43	happy hour	/'hæpi 'aʊər/	해피 아워	해피 아워	명사
44	corkage fee	/'kɔ:rkɪdʒ fi:/	코르크지 피	코르크지 비용 (외부 주류 반입료)	명사
45	tasting menu	/'teɪstɪŋ 'mɛnju:z/	테이스팅 메뉴	테이스팅 메뉴	명사

46	prix fixe menu	/,priː ˈfiks 'mɛnjuː/	프리 픽스 메뉴	정액 코스 메뉴	명사
47	à la carte	/,ɑː laː 'kɑːrt/	알라 카르트	단품 요리	형용사, 부사
48	daily special	/'deɪli 'spɛʃəl/	데일리 스페셜	오늘의 특선 요리	명사
49	food truck	/'fuːd trʌk/	푸드 트럭	푸드 트럭	명사
50	ghost kitchen	/'ɡoʊst 'kɪtʃɪn/	고스트 키친	고스트 키친 (배달 전문 주방)	명사

파트 3: 파트 1 정답

1. (a) cuisine
2. (c) culinary
3. (b) gastronomy
4. (c) hospitality
5. (c) patron
6. (c) sommelier
7. (c) bartender
8. (b) chef
9. (b) expediter
10. (c) line cooks
11. (b) host
12. (b) server
13. (c) ambiance
14. (c) décor
15. (b) seating capacity
16. (b) reservation system
17. (d) all of the above
18. (b) catering
19. (b) mess hall
20. (b) hygiene
21. (b) food safety
22. (b) cross-contamination
23. (a) allergens

Flexchool

24. (b) dietary restrictions

25. (c) gratuity

26. (c) check

27. (c) Menu engineering

28. (c) yield management

29. (b) portion control

30. (b) inventory control

Flexchool