

Formation : Tests et recettes pour la maîtrise d'ouvrage, management

organisation et pilotage des tests

Cours pratique - 3j - 21h00 - Réf. TEP

Prix : 2260 € H.T.

★★★★☆ 4,5 / 5

La démarche globale des tests doit être maîtrisée pour répondre aux exigences qualité du client. Ce cours vous présentera les outils et les bonnes pratiques indispensables pour construire les indicateurs de pilotage, suivre et évaluer les tests tout au long du processus, en vue d'être capable de manager les tests.

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le participant sera en mesure de :

- ✓ Comprendre le contexte de la recette
- ✓ Définir la stratégie de recette fonctionnelle, la planifier (plan de recette)
- ✓ Améliorer le processus de recette grâce à des approches qualité
- ✓ Outiller le processus de recette
- ✓ Suivre les indicateurs qualité, évaluer la progression
- ✓ Etablir le bilan de la recette, projeter sur l'après-déploiement

Public concerné

Maîtres d'ouvrage, responsables de recette, responsables d'industrialisation, testeurs en charge du pilotage de la recette d'applications, responsables qualité.

Prérequis

Connaissances équivalentes à celles apportées par le cours "Test et Recette pour la Maîtrise d'ouvrage, conception et implémentation" (réf. REA).

Vérifiez que vous avez les prérequis nécessaires pour profiter pleinement de cette formation en faisant [ce test](#).

PARTICIPANTS

Maîtres d'ouvrage, responsables de recette, responsables d'industrialisation, testeurs en charge du pilotage de la recette d'applications, responsables qualité.

PRÉREQUIS

Connaissances équivalentes à celles apportées par le cours "Test et Recette pour la Maîtrise d'ouvrage, conception et implémentation" (réf. REA).

COMPÉTENCES DU FORMATEUR

Les experts qui animent la formation sont des spécialistes des matières abordées. Ils ont été validés par nos équipes pédagogiques tant sur le plan des connaissances métiers que sur celui de la pédagogie, et ce pour chaque cours qu'ils enseignent. Ils ont au minimum cinq à dix années d'expérience dans leur domaine et occupent ou ont occupé des postes à responsabilité en entreprise.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Le formateur évalue la progression pédagogique du participant tout au long de la formation au moyen de QCM, mises en situation, travaux pratiques...

Le participant complète également un test de positionnement en amont et en aval pour valider les compétences acquises.

Méthodes et moyens pédagogiques

Etude de cas

Bâtir le plan de recette du projet et mener une réflexion sur sa mise en œuvre et ses axes d'amélioration.

Modalités d'évaluation

Le formateur évalue la progression pédagogique du participant tout au long de la formation au moyen de QCM, mises en situation, travaux pratiques...

Le participant complète également un test de positionnement en amont et en aval pour valider les compétences acquises.

Programme de la formation

1 Contexte de la recette

- Positionnement de la recette fonctionnelle : vision classique et agile.
- Cadrage initial de la recette.
- Vérification : revues d'ambiguïté, par les pairs.
- Contrats : clauses particulières, protocole de recette.
- Critères d'acceptation, d'arrêt.
- Recette usine. Recette technique, les techniques de vérification du MOE. Recette fonctionnelle.

Etude de cas

Revue du cahier des charges d'une application et du contrat associé.

2 Plan de recette fonctionnelle

- Stratégie de recette fonctionnelle.
- Risques projet.
- Les objectifs de test. La non-régression.
- Typologie des tests (ISO/IEC 25010).
- Architecture des tests.
- Configurations du Testware, plateformes de test.
- Equipe de recette. Estimation, planification et indicateurs.

Travaux pratiques

Elaboration du plan de recette.

3 Approche qualité

- Approche ISO 9001/9004. Approche ISO 12207.
- TMMi.
- Norme ISO 29119.
- TPI et TMap Next.
- Approches Agiles (Scrum, xP, ATDD) et métiers (FDMS).
- Schéma général de mise en œuvre.

Etude de cas

Etude d'application à la recette d'un modèle de maturité.

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Les moyens pédagogiques et les méthodes d'enseignement utilisés sont principalement : aides audiovisuelles, documentation et support de cours, exercices pratiques d'application et corrigés des exercices pour les formations pratiques, études de cas ou présentation de cas réels pour les séminaires de formation.
- À l'issue de chaque formation ou séminaire, ORSYS fournit aux participants un questionnaire d'évaluation du cours qui est ensuite analysé par nos équipes pédagogiques.
- Une feuille d'émargement par demi-journée de présence est fournie en fin de formation ainsi qu'une attestation de fin de formation si le participant a bien assisté à la totalité de la session.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

L'inscription doit être finalisée 24 heures avant le début de la formation.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

Pour toute question ou besoin relatif à l'accessibilité, vous pouvez joindre notre équipe PSH par e-mail à l'adresse psh-accueil@orsys.fr.

4 Mise en œuvre du plan de recette

- Réunion de conception des tests.
- Application des techniques de test fonctionnel et non fonctionnel.
- Critères de couverture.
- Conception de tests "ad hoc" versus tests génériques.
- Formalisation des tests : langage de spécification.
- Test orienté mots-clés (ISO/IEC 29119-5).
- Vérification des tests. Suivi des indicateurs.

Etude de cas

Revue des spécifications. Extraction des indicateurs.

5 Outillage des tests de recette

- Référentiels d'exigences. Référentiels de test.
- Gestionnaires d'anomalies. Gestionnaires de la traçabilité.
- Les ALM, les générateurs de tests et données de test, les robots.

Travaux pratiques

Evaluation d'outils par l'exemple : implications, apports, limites.

6 Suivi de la campagne de recette

- Réception de la livraison.
- Demande de dérogation.
- Planification de la campagne.
- Contrôle de livraison, enclenchement des tests.
- Suivi des résultats, anomalies, MTTF. Suivi des indicateurs.
- Site pilote. Bilan.

Réflexion collective

Améliorer le plan de recette.

7 Déploiement et accompagnement

- Modes de déploiement. Période de garantie.
- Contrat de maintenance. Suivi de la production (supervision, écoute).

Solutions de financement

Plusieurs solutions existent pour financer votre formation et dépendent de votre situation professionnelle.

Découvrez-les sur notre page [Comment financer sa formation](#) ou [contactez votre conseiller formation](#).

Horaires

Les cours ont lieu de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30.

Les participants sont accueillis à partir de 8h45. Les pauses et déjeuners sont offerts.

Pour les formations de 4 ou 5 jours, quelle que soit la modalité, les sessions se terminent à 16h le dernier jour.

Dates et lieux

2026 : 1 juin, 21 sep.

2026 : 1 juin, 21 sep.