

Tests et recettes pour la maîtrise d'ouvrage, management organisation et pilotage des tests

Cours Pratique de 3 jours - 21h
Réf : TEP - Prix 2025 : 2 230 HT

La démarche globale des tests doit être maîtrisée pour répondre aux exigences qualité du client. Ce stage 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 l'apprenant 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
- Outils le processus de recette
- Suivre les indicateurs qualité, évaluer la progression
- Etablir le bilan de la recette, projeter sur l'après-déploiement

ETUDE DE CAS

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

LE PROGRAMME

dernière mise à jour : 08/2024

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 : Revues 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.

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 stage "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.

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 stages pratiques, études de cas ou présentation de cas réels pour les séminaires de formation.
- À l'issue de chaque stage 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 stagiaire 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

Vous avez un besoin spécifique d'accessibilité ? Contactez Mme FOSSE, référente handicap, à l'adresse suivante psh-accueil@orsys.fr pour étudier au mieux votre demande et sa faisabilité.

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 oeuvre.

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

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).

LES DATES

CLASSE À DISTANCE
2025 : 30 juin, 17 sept., 17 nov.

PARIS
2025 : 23 juin, 10 sept., 03 nov.