



ORGANISME DE FORMATION AUX TECHNOLOGIES ET METIERS DE L'INFORMATIQUE

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

N° ACTIVITÉ : 11 92 18558 92

TÉLÉPHONE : 01 85 77 07 07

E-MAIL : inscription@hubformation.com

La démarche globale des tests doit être maîtrisée pour répondre aux exigences qualité du client. Ce stage pratique vous présentera les outils et 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.

Référence	TEP
Durée	3 jours (21h)
Tarif	2 090 €HT
Repas	repas inclus

Objectifs

- | Identifier 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

- | 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" (REA)

Programme de la formation

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.

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, plates-formes de test.
- | Equipe de recette. Estimation, planification et indicateurs.
- | Travaux pratiques : Elaboration du plan de recette.

SESSIONS PROGRAMMÉES

A DISTANCE (FRA)

- du 29 au 31 mai 2024
- du 18 au 20 septembre 2024
- du 25 au 27 novembre 2024

PARIS

- du 22 au 24 mai 2024
- du 11 au 13 septembre 2024
- du 18 au 20 novembre 2024

LYON

- du 29 au 31 mai 2024
- du 18 au 20 septembre 2024
- du 25 au 27 novembre 2024

[VOIR TOUTES LES DATES](#)

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.

Mise en oeuvre 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.

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.

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.

Déploiement et accompagnement

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

Méthode pédagogique

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

Méthode d'évaluation

Tout au long de la formation, les exercices et mises en situation permettent de valider et contrôler les acquis du stagiaire. En fin de formation, le stagiaire complète un QCM d'auto-évaluation.

Suivre cette formation à distance

Voici les prérequis techniques pour pouvoir suivre le cours à distance :

- | Un ordinateur avec webcam, micro, haut-parleur et un navigateur (de préférence Chrome ou Firefox). Un casque n'est pas nécessaire suivant l'environnement.
- | Une connexion Internet de type ADSL ou supérieure. Attention, une connexion Internet ne permettant pas, par exemple, de recevoir la télévision par Internet, ne sera pas suffisante, cela engendrera des déconnexions intempestives du stagiaire et dérangera toute la classe.
- | Privilégier une connexion filaire plutôt que le Wifi.
- | Avoir accès au poste depuis lequel vous suivrez le cours à distance au moins 2 jours avant la formation pour effectuer les tests de connexion préalables.
- | Votre numéro de téléphone portable (pour l'envoi du mot de passe d'accès aux supports de cours et pour une messagerie instantanée autre que celle intégrée à la classe virtuelle).

- | Selon la formation, une configuration spécifique de votre machine peut être attendue, merci de nous contacter.
 - | Pour les formations incluant le passage d'une certification la dernière journée, un voucher vous est fourni pour passer l'examen en ligne.
 - | Pour les formations logiciel (Adobe, Microsoft Office...), il est nécessaire d'avoir le logiciel installé sur votre machine, nous ne fournissons pas de licence ou de version test.
 - | Horaires identiques au présentiel.
-

Accessibilité

Les sessions de formation se déroulent sur des sites différents selon les villes ou les dates, merci de nous contacter pour vérifier l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

Pour tout besoin spécifique (vue, audition...), veuillez nous contacter au 01 85 77 07 07.