

Tests et recettes pour la maîtrise d'ouvrage, perfectionnement



CV-66 3 Jours (21 Heures)



Description

Afin de satisfaire les exigences qualité des clients, il est essentiel de maîtriser la démarche globale des tests. Ce stage propose des outils et des bonnes pratiques pour aider les participants à construire des indicateurs de pilotage, à suivre et à évaluer les tests à chaque étape du processus, et à gérer efficacement les tests. En comprenant cette approche, les participants pourront améliorer la qualité de leurs produits et services, renforcer leur satisfaction client et optimiser leur performance globale.

À qui s'adresse cette formation ?

Pour qui

Ce stage s'adresse aux maîtres d'ouvrage, aux responsables de recette, aux testeurs en charge de la recette des applications.

Prérequis

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

Les objectifs de la formation

- Définir la stratégie de recette fonctionnelle Identifier l'impact des référentiels qualité sur la stratégie de recette.
- Définir et valider les indicateurs liés à la couverture des exigences. Mettre en oeuvre quelques outils pour la gestion des tests.
- Suivre et analyser les indicateurs définis en phase de campagne de test.

Programme de la formation

Le contexte de la recette

- La recette fonctionnelle, les objectifs, le contexte.
- La recette technique, la contribution de la maîtrise d'oeuvre à la recette.
- Le contrat, les annexes.
- Les non-conformités et les critères d'arrêt.
- L'expression d'exigences : les exigences fonctionnelles, les exigences qualité.
- Etude de cas Présentation de l'étude de cas et analyse du cahier des charges.

Le plan de recette

- Les axes d'analyse.
- La stratégie de recette fonctionnelle.
- Les risques et actions de maîtrise en recette.
- L'architecture des tests.
- L'équipe de recette.
- La stratégie de non-régression.
- Les plates-formes de test, les configurations.
- La planification de la recette.
- Les indicateurs.
- La vérification.
- Travaux pratiques Elaboration du plan de recette.

L'approche qualité et la recette

- Les exigences qualité minimales ISO 9001.
- Les approches TMap, TPI.
- Le TMMi.
- Les implications de telles approches (référentiel qualité, procédures, etc.
-).
- Etude de cas Etude d'application à la recette d'un modèle de maturité.

La mise en oeuvre du plan de recette

- La conception des tests : le suivi, la vérification, la couverture des exigences.
- L'application des techniques de test fonctionnelles et non fonctionnelles.
- L'implémentation des tests : vérification et audit.
- La prise en compte des exigences qualité.
- Le suivi des indicateurs en phase de préparation.
- Travaux pratiques Spécifications, tests : vérification.

L'outillage des tests de recette

- Les référentiels de test.
- Les générateurs de données de test.
- Les robots.
- Les outils de gestion de la traçabilité.
- Travaux pratiques Analyse et mise en oeuvre d'outils.

La campagne de test

- La réception de la livraison.
- Le contrôle de livraison et l'enclenchement des tests.
- Le suivi des résultats, la remontée d'anomalies.
- Suivi des indicateurs en phase de campagne de test, consolidation des résultats, MTTF, PV recette.
- Travaux pratiques Amélioration du plan de recette.

Le déploiement et l'accompagnement

- Période de garantie.
- Le contrat de maintenance.
- Traitement des non-conformités.
- Suivi de production.