TESTS ET RECETTES POUR LA MAÎTRISE D'OUVRAGE, CONCEPTION ET IMPLÉMENTATION

REF **MO70**

- ***Concevoir des scénarios de tests en utilisant différentes techniques***
- ***Créer et organiser les tests dans un référentiel de test***
- ***Mener une revue de test***
- ***Exécuter des tests (manuels/automatiques), enregistrer les résultats***
- ***Faire un bilan et prononcer la recette***

3

Prix : 2?250 € € / HT

OUTILS PÉDAGOGIQUES

MODALITÉS D'ÉVALUATION

MODALITÉS DE FINANCEMENT

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

ACCESSIBILITÉ

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION

PRÉ-REQUIS

- Expérience souhaitable en MOA sur des projets de solutions logicielles.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

ATTESTATION OBTENUE

EFFECTIF DE LA FORMATION

CERTIFICATION

MODALITÉ PÉDAGOGIQUE

Cours dispensé en mode présentiel avec une alternance d'apports théoriques et méthodologiques, et de mises en situations pratiques

PROCHAINES SESSIONS

Le 03/01/2022
Le 31/01/2022
Le 28/02/2022
Le 11/04/2022
Le 23/05/2022
Le 27/06/2022
Le 03/01/2022
Le 31/01/2022
Le 28/02/2022
Le 11/04/2022
Le 23/05/2022
Le 27/06/2022
Le 03/01/2022
Le 31/01/2022
Le 28/02/2022
Le 11/04/2022
Le 23/05/2022
Le 27/06/2022

TESTS ET RECETTES POUR LA MAÎTRISE D'OUVRAGE, CONCEPTION ET IMPLÉMENTATION

REF **MO70**

PROGRAMMES DE TESTS ET RECETTES POUR LA MAÎTRISE D'OUVRAGE, CONCEPTION ET IMPLÉMENTATION

Introduction à la recette

- Qu'est-ce que le test des logiciels ? Définitions.
- Les difficultés du test.
- La psychologie du testeur, ce qui doit l'animer.
- Le test fonctionnel.
- La typologie des tests.
- La notion de couverture des tests.

Le contexte projet

- Le cycle de vie du projet.
- Les différents processus.
- Compréhension des rôles sur le projet (maîtrise d'ouvrage, maîtrise d'oeuvre, équipe de recette, utilisateurs).
- Les livrables (cahier des charges, spécifications).

La démarche de recette

- Le processus de recette et ses interactions.
- Les étapes de la démarche.
- La planification de la recette.
- Les tests de non-régression (ou de changement).
- Le plan de recette : types de tests, périmètre, livrables, besoin en ressources, planning et risques.

La gestion des tests et des non-conformités

- Les principes de la gestion des tests.
- Les référentiels de test, les fonctions. Les outils du marché.
- L'architecture des tests.
- Les principes de la gestion des non-conformités.
- Les gestionnaires d'anomalies, les principes et les solutions du marché.
- La gestion de configuration et les tests.

La conception de tests

- Les principes de conception.
- La trace de conception.
- La traçabilité des exigences et des tests.
- Les techniques de partitionnement ou définition de « classes d'équivalence ».
- Les techniques de « tests aux limites ».
- Les tables de décisions ou définition de combinaisons d'entrée-sortie.
- La couverture des objectifs de test.

L'implémentation des tests

- Les principes et conditions de l'implémentation.
- L'architecture d'un test.
- Les jeux d'essai, les bases de données.
- Les générateurs de données de test.
- Le test manuel.
- Le test automatisé : principes, avantages et inconvénients.
- Les robots de test fonctionnel.
- De bonnes pratiques.
- Techniques de revue de test. Les phases et les acteurs.

La campagne de recette

- La préparation de la campagne.
- Les plates-formes de test (bac à sable, pré-production).
- Le passage des tests.
- L'enregistrement des résultats et des anomalies.
- Objectifs du Change Control Board (CCB).
- Les critères d'arrêt et d'acceptation (Go/No go).
- Bilan et procès verbal de recette.

TESTS ET RECETTES POUR LA MAÎTRISE D'OUVRAGE, CONCEPTION ET IMPLÉMENTATION

REF **MO70**