

- *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*

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**

- Connaissances équivalentes à celles apportées par le stage « Test et Recette pour la Maîtrise d'ouvrage, conception et implémentation »

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 14/01/2022

Le 13/04/2022

Le 14/01/2022

Le 13/04/2022

Le 14/01/2022

Le 13/04/2022

PROGRAMMES DE TESTS ET RECETTES POUR LA MAÎTRISE D'OUVRAGE, MANAGEMENT**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.

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.

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.

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.

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.

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.

Déploiement et accompagnement

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