

Tests et recette fonctionnelle

Code formation : ESITR

Durée : 2 jours – 14h de cours

Format : Inter-entreprise*

2 jours

14 heures de cours

*Cette formation est également disponible en « Intra-entreprise », nous contacter pour plus d'infos.

| Description

La recette fonctionnelle est une phase décisive dans le projet pour sa réussite finale. A ce titre, elle nécessite une préparation réfléchie et précise. Cette formation a pour objectif de vous apporter les clés pour organiser cette phase délicate du projet. Vous pourrez ainsi organiser et mettre en œuvre une solution adaptée à votre contexte.

| Objectifs

- Appréhender les enjeux de la recette.
- Comprendre les risques de la phase de recette et les anticiper.
- Posséder les outils pratiques pour organiser cette phase du projet.
- Identifier les moyens de préparer en amont cette étape du projet.

| Publics

Maîtrise d'ouvrage, maîtrise d'œuvre

| Méthodologie de formation

Cette formation est illustrée de cas pratiques, de livrables et de retours d'expérience depuis la phase amont de préparation de la stratégie de recette jusqu'à son exécution et son suivi. Les exemples portent aussi bien sur des projets impliquant un nombre important d'acteurs qu'un nombre plus restreint.

| Programme détaillé

- **Introduction à la recette**

Contexte, enjeux et bénéfices de la phase de recette pour la réussite du projet. Nous verrons que cette étape incontournable n'est pas à négliger afin d'éviter un certain nombre d'écueils dans les projets.

- | La recette dans la méthode projet
- | Facteurs de succès, facteurs d'échec des projets
- | Définition de la recette
- | Les enjeux de la recette
- | La recette et la gestion du changement
- | Difficultés rencontrées

- **Typologies de tests**

Cette partie décrit le panorama des différents types de tests qui peuvent être à réaliser et leur utilité par rapport à l'exigence qualité :

- | Tests unitaires
- | Tests de flux
- | Tests de montée en charge
- | Tests d'intégration
- | Tests de non-régression

- **La recette fonctionnelle**

Il s'agit de bien appréhender les grands concepts de la recette fonctionnelle.

- | Implication des utilisateurs dans les tests
- | Relation maîtrise d'œuvre et maîtrise d'ouvrage
- | Les campagnes de tests
- | Les scénarios de tests
- | Les cas de tests
- | Les anomalies

- **Définition du plan de test**

Les tests doivent être préparés et orchestrés de manière efficace. Nous verrons dans cette partie comment planifier et chiffrer un plan de recette. L'objectif sera de bien définir le curseur entre les exigences de qualité attendue du produit fini, les ressources disponibles et l'effort à fournir.

- | Définition des acteurs de la recette
- | Estimation de la charge
- | Définition de l'environnement technique de tests
- | Orchestration des livraisons et patchs par rapport aux tests

| Programme détaillé

- **Organisation de la recette**

Vous comprendrez comment organiser de manière très concrète la préparation de la recette au travers d'exemples et de retours d'expérience. Ainsi vous serez capable de construire un cahier de recette.

- | Processus de recette
- | Structuration des tests
- | Construction du cahier de recette (exigences, spécifications...)
- | La préparation des données de test
- | Préparation logistique (*Cette partie contient des exercices et des cas pratiques vous permettant d'acquérir un bon niveau de maîtrise de création d'un cahier de recette*).

- **Mise en œuvre et suivi de la recette**

Dans cette partie, nous nous attacherons à montrer comment cette phase doit être mise en œuvre, suivie et pilotée :

- | Exécution des tests
- | Bilan de campagne des tests
- | Gestion des anomalies
- | Validation et qualification de la recette
- | Les étapes après la recette

- **Les outils de la recette**

Vous aurez une vision du panorama des outils spécialisés dans les tests et la recette avec leurs avantages et leurs limites.

- | L'automatisation des tests
- | Les référentiels de tests
- | Les gestionnaires d'anomalies

- **Synthèse et recommandations**

Nous récapitulons les points clés de la formation et conseillons les participants dans la mise en œuvre de leurs phases de recette