

Plan d'organisation de la recette

Introduction

Objectif

Ce document explique comment va être recettée l'application PlastProd. Il présente la stratégie, l'organisation et la planification des activités de la recette. Il identifie notamment les éléments à tester, les tâches correspondantes, les ressources requises pour ces tâches et les risques associés au présent plan.

Portée

Le plan de recette est destiné aux membres de l'équipe, aux superviseurs et au client du projet PlastProd.

Exigences de recette

Techniques de tests

Les éléments à valider lors de la recette sont les suivantes :

- Application web PlastProd
- Application mobile PlastProd
- Mise en place et hébergement des applications

Tests fonctionnels : Vérification du bon fonctionnement dans le cadre d'une utilisation normale.

Tests de stress : Permettent d'évaluer la fiabilité et la robustesse du produit en cas d'entrées erronées ou de sollicitation excessive.

Critères d'évaluation

Les scénarios seront qualifiés selon les 2 critères suivants :

Fonctionnalité :

- **Excellente** : Si aucune erreur ne survient durant le déroulement du test et que le scénario correspond à ce qui est attendu.
- **Bonne** : Si des erreurs non critiques (Ne remettant pas en cause la bonne réalisation du scénario ou la validité des données) sont détectées.
- **Moyenne** : Si le scénario ne s'exécute que partiellement.
- **Faible** : Si une erreur critique survient durant le scénario (fonctionnalité ne fonctionnant pas ou remettant en cause la validité des données).

Conformité :

- **Excellente** : Si le scénario correspond aux attentes des superviseurs.
- **Moyenne** : Si le scénario ne correspond pas à ce qui a été attendu par les superviseurs.
- **Faible** : Si le scénario ne correspond pas à ce qui était prévu dans les cas d'utilisations correspondants et par les superviseurs.

Critères de réussite

Une exigence sera considérée comme validée si tous les scénarios correspondants à l'exigence sont validés avec les appréciations suivantes :

- Fonctionnalité : Excellente et correcte.
- Conformité : Excellente ou moyenne.

Le logiciel ne pourra être considéré comme acceptable que si :

- 100% des exigences critiques sont validées.
- 75% des exigences importantes sont validées.

Procédure de recette

Participants et responsabilités

Représentant	M. Gérard Christophe - Analyste programmeur
Description	Superviseur de la recette
Responsabilités	<ul style="list-style-type: none">■ Réalise la démarche indiquée dans le cahier de recette■ Rédige les fiches de recettes■ Contrôle la conformité du logiciel vis-à-vis des besoins par la rédaction des fiches de recettes

Représentant	M. Frébault Sébastien - Chef de projet
Description	Chef de projet
Responsabilités	<ul style="list-style-type: none">■ Note les remarques des superviseurs sur le logiciel■ Rédige les fiches d'anomalies

Représentant	M. Tridon Pierre-Antoine ou M. Goncalo Michaël - développeurs logiciels
Description	Réalise le projet
Responsabilités	<ul style="list-style-type: none">■ Assure et vérifie le bon suivi de la démarche décrite dans le cahier de recette et réalisé par le superviseur

Représentant	M. Bolle Jean-Michel - Client
Description	Client
Responsabilités	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rédige les jeux d'essais ■ Teste l'application

Environnement

Le matériel nécessaire est le suivant :

- Un serveur pour l'hébergement des applications et des bases de données.
- Un PC pour tester l'application web.
- Un smartphone de type Android pour tester l'application mobile.
- Une base de données installée
- Des mots de passe fonctionnels pour chaque type d'utilisateurs

Déroulement de la recette

Le superviseur réalisera personnellement la démarche décrite dans le cahier de recette en relation avec le client.

Les documents suivants seront remplis au cours de la recette :

- Le cahier de recette, qui est découpé en exigences, elles-mêmes découpées en scénarios.
- Une fiche d'anomalie sera réalisée pour chacune des erreurs qui surviennent durant la recette.

Les exigences de l'application web seront testées dans l'ordre suivant :

- Connexion/ Déconnexion de l'application.
- Ajout/ modification/ suppression de commande.
- Ajout/ modification/ suppression d'un client.
- Ajout/ modification/ suppression d'un utilisateur.
- Édition de bons de commandes.
- Administration

Les exigences de l'application mobile seront testées dans l'ordre suivant :

- Installation de l'application.
- Connexion/ déconnexion de l'application.
- Ajout/ modification/ suppression/ envoi d'un devis.
- Ajout/ modification/ suppression d'une commande.
- Accès aux statistiques.